

Deux nouveautés au Relais Bernard Loiseau de Saulieu



Ouverture du bistrot « *Loiseau du Morvan* » au sein de *La Tour d'Auxois*
Ouverture d'une *chocolaterie-pâtisserie*

« *Loiseau du Morvan* » à la *Tour d'Auxois*

Ouverture vendredi 26 avril 2024



Le bistrot anciennement nommé « Loiseau des Sens », situé au-dessus du spa du Relais Bernard Loiseau, déménage sur la nationale 6, au sein de la Tour d'Auxois, l'hôtel de charme 3 étoiles (35 chambres, à partir de 120 euros), acquis par le groupe en 2022.

Il devient désormais « Loiseau du Morvan » et sera un lieu convivial et ancré dans son terroir. Grâce à son installation au sein de l'hôtel, ce bistrot donnera vie à La Tour d'Auxois en restaurant les voyageurs, les familles et aussi les entreprises venues en séminaire aux portes du Morvan.



Un bistrot historique

Construit sur les remparts mêmes de la ville (XIIIème), cette bâtisse du XVIIème fait partie des dépendances de l'ancien couvent des Ursulines situé aux portes du Morvan. Demeure de caractère, cet ancien relais sur la voie romaine d'Autun à Auxerre offre un cadre authentique. La salle de restaurant conçue sous forme de « rotonde » offre une vue à 360° sur le jardin arboré et sur la célèbre façade de l'adresse familiale.

« Loiseau du Morvan » retranscrit cet ancrage typiquement bourguignon grâce à ses tomettes, ses dalles de Bourgogne et ses belles boiseries, et surtout ses plats emblématiques du terroir.

La simplicité du goût

Véritable expérience bistrot, « Loiseau du Morvan » s'attache à proposer une cuisine du marché locale et accessible à tous. Conviviale et généreuse elle fait honneur au terroir et aux classiques régionaux tels que les œufs en meurette ou encore la volaille Gaston Gérard. Deux signatures de nos Bistrots (comme à Beaune et Besançon) seront au rendez-vous : l'oenothèque en chêne mouluré proposant les vins au verre, et le chariot de desserts signé par la pâtisserie de la Côte d'Or (située en face).

En salle, les habitués seront heureux de retrouver la directrice du bistrot Caroline Simon.

LOISEAU
DU MORVAN®

Nouvelle chocolaterie-pâtisserie du Relais Bernard Loiseau

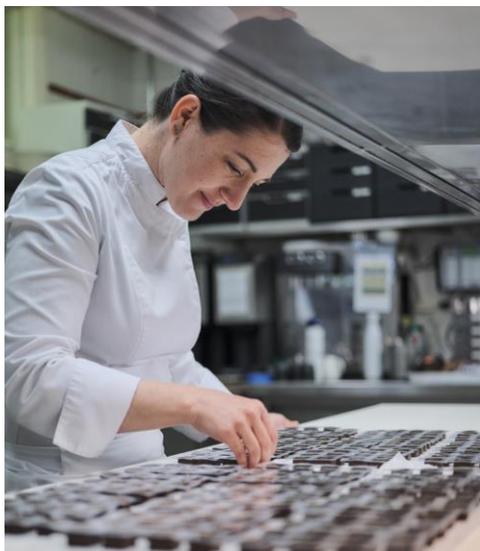
Ouverture mercredi 8 mai 2024



Après la rénovation de cinq nouvelles chambres en ce début d'année, Bérangère Loiseau continue l'embellissement du Relais Bernard Loiseau de Saulieu et imagine une extension à la boutique pour vendre les chocolats et pâtisseries du Relais.

Le chocolat a toujours eu une histoire particulière au Relais Bernard Loiseau. En effet, Bernard Loiseau a été le premier chef trois étoiles à avoir sa propre chocolaterie en cuisine pour proposer aux convives des chocolats puissants en saveur et faibles en sucre.

Depuis, les équipes n'ont eu de cesse de proposer une gamme de chocolats étoffée et innovante, et de créer des moulages pour Pâques, Noël, la Fête des mères. Ces créations ont d'ailleurs remporté l'award « Tablette d'or » du Club des Croqueurs de Chocolat.



C'est Lucile Vigilant, épouse du chef Louis-Philippe Vigilant, et éminente pâtissière qui s'occupe des créations de la boutique. Elle a ainsi revu la gamme de chocolats, travaillé sur douze différentes tablettes, et agrémenté la boutique de nouvelles créations comme les mendiants, l'Ours Blanc de Pompon, ou encore les pâtes de fruits.

Toutes ses créations évoluent au fil de l'année mais fleurent toujours bon la Bourgogne : elle travaille sa gamme avec les producteurs locaux, comme la Moutarderie Fallot, Mulot&PetitJean, la Cazette® de Bourgogne.

Avec l'équipe de pâtisserie, Lucile propose une gamme de pâtisseries directement inspirées du chariot de desserts de nos bistrots. Les propositions se veulent lisibles, accessibles et surtout gourmandes pour les habitants de Saulieu et les locaux, les touristes et nos clients. Comme cette tartelette aux fraises, cet éclair Paris-Saulieu, ou ce flanc qui régale nos convives au petit-déjeuner.

Ces nouvelles ouvertures favorisent l'accessibilité de nos lieux aux convives qui souhaitent avoir un avant-goût de l'expérience Loiseau.



Boutique Bernard Loiseau

ouverture du lundi au dimanche
de 9h30 à 13h et de 15h à 19h
03 80 90 53 50

Pâtisseries à partir de 4,50€ l'unité.
Gâteaux de 8 personnes disponible, 72h à l'avance,
retrait en boutique.

Pour toute demande de précision, ou souhait
de reportage ou d'interview :