

Le Relais Bernard Loiseau L'histoire continue de s'écrire

Vingt ans après le décès de Bernard Loiseau, son œuvre de Saulieu, en Bourgogne, « Le Relais Bernard Loiseau » poursuit son évolution. Sauvé et porté par son épouse, Dominique Loiseau, le Relais&Châteaux, unique en son genre, entre dans une nouvelle ère grâce à la nouvelle génération.



Leur fille aînée, Bérangère Loiseau, est devenue Présidente Directrice Générale cet été, Dominique Loiseau devenant Présidente d'Honneur à vie. Blanche Loiseau, la fille cadette, poursuit son évolution dans le groupe, actuellement en tant que cheffe du nouveau bistrot « Loiseau du Temps » à Besançon.

Dynamique et déterminée, Bérangère se fixe pour mission de faire vivre l'histoire et l'esprit du Relais Bernard Loiseau, **au présent**. Une **évolution sans révolution**, qui a débuté par les chambres de cet hôtel 5 étoiles (dont le rafraîchissement continue), l'aménagement de la salle Dumaine classée, et la mue qu'entame le restaurant « La Côte d'Or ».

Passation à « La Côte d'Or »

Véritable institution depuis le début du XXème siècle, « La Côte d'Or » à Saulieu a toujours eu une place à part sur la carte des grands restaurants français. Cette ancienne auberge a connu une destinée gastronomique fabuleuse, accueillant les plus grands chefs de leur époque dont les deux monuments que furent Alexandre Dumaine et Bernard Loiseau.

Après avoir été le garant de l'héritage culinaire de la maison pendant plus de quarante ans, Patrick Bertron (second de Bernard Loiseau pendant vingt ans) transmet à son bras droit, Louis-Philippe Vigilant, la signature unique de cette maison : « l'authenticité du goût ».



Louis-Philippe Vigilant est un talent du sérail, profondément empreint du style Loiseau

Fort de ses quatorze années au sein du groupe (six auprès de Patrick Bertron à Saulieu et huit en tant que chef étoilé de « Loiseau des Ducs » à Dijon), Bérangère Loiseau lui confie la tâche de perpétuer l'héritage culinaire de la maison et de le faire évoluer. Il devient désormais le garant de la signature Loiseau : les goûts francs et marqués, la gourmandise des sauces, et les produits d'exception qui ne souffrent aucun compromis, bien ancrés dans leur terroir.

En témoigne ses « Tomates en jardin d'été à la crème de Cabrache du Conrieux (ferme de Saulieu), eau des pépins à la fleur de sureau (du Morvan) et sorbet aux herbes ».



Louis-Philippe, qui a quitté sa Martinique natale à 17 ans pour apprendre le métier de cuisinier en métropole, mesure la portée de son nouveau rôle.

La transmission de Patrick Bertron à Louis-Philippe Vigilant est en cours depuis deux ans à Saulieu, permettant à Patrick Bertron de partir en retraite, serein. Il reste très proche de la famille Loiseau et sera l'ambassadeur de la maison dans différents événements.

Ce changement à la tête de « La Côte d'Or » s'accompagne d'une évolution progressive des arts de la table et du mobilier, dialoguant avec le somptueux jardin créé par Dominique Loiseau qui s'impose comme un tableau de nature dans les trois salles du restaurant.

Au sein du Relais, les jeunes talents côtoient les piliers de la maison, présents depuis vingt ans et parfois même trente ans (comme Eric Goettelmann, chef sommelier exécutif et Pascal Abernot, directeur du Relais&Châteaux), incarnant ainsi l'« innovation dans la tradition » chère à Bernard Loiseau.



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

Cassandra Oppin

03 80 90 29 92

cassandra.oppin@bernard-loiseau.com



www.bernard-loiseau.com

