

Gastronomie: Loiseau reprend son envol, cinq ans après la disparition de Bernard

SAULIEU (AFP) - Le Relais Bernard Loiseau à Saulieu a renoué avec le succès, cinq ans après la disparition tragique de son chef charismatique, grâce au travail opiniâtre de sa fidèle équipe et à la volonté de son épouse, Dominique.



Le Relais Bernard Loiseau à Saulieu (© AFP - Jeff Pachoud)

Nombreux au sein de la profession doutaient que ce défi puisse être relevé par cette mère de famille de trois enfants.

"Ce sont toujours les valeurs de Bernard qui nous guident, ses valeurs de travail, d'authenticité, d'audace car, quand le contexte n'est pas bon, ce sont les meilleurs qui s'en sortent le mieux, donc il faut batailler dur", expliquait cette semaine Dominique Loiseau en recevant la presse pour la présentation des comptes de sa société.

Pour la deuxième année consécutive, la présidente du groupe était "heureuse" d'annoncer "la remise de dividendes" à ses quelque "1.200 actionnaires". Le restaurant de Saulieu conserve, depuis 17 ans, ses trois étoiles au guide Michelin.

Les bénéfices, déjà au rendez-vous en 2006, ont été multipliés par trois en 2007, après l'ouverture d'un nouvel établissement, à la "formule d'avant garde du vin grands crus au verre", dans le centre de Beaune (Côte-d'Or), et la mise en place d'une nouvelle politique de gestion.

"Aujourd'hui on travaille en comité de direction et les décisions sont issues d'une concertation", souligne Mme Loiseau.

Un avis partagé par son chef, Patrick Bertron, second de Bernard Loiseau pendant 21 ans mais qui a imposé sa touche personnelle et sa créativité culinaire.

"Pour moi la cuisine est un travail d'équipe. Il est nécessaire de sortir de cette idée qu'il y a un chef et que tout bouillonne seulement dans sa tête", explique-t-il, rompant ainsi avec les méthodes de son maître.

Nouvelle carte, mais aussi nouveaux espaces créés dans l'établissement de Saulieu, dont un "salon fumoir", cosu et convivial, dans lequel les amateurs de cigares peuvent "prolonger agréablement le plaisir d'un bon repas".

"J'ai conçu ce salon spécial dans lequel le personnel ne peut pénétrer qu'une heure après le départ du dernier fumeur", affirme la maitresse des lieux, avouant venir elle-même "faire la causette" au milieu des volutes de fumée avec ces épicuriens.

Autre nouveauté, l'établissement de Saulieu, autrefois ouvert "sept jours sur 7", s'autorise aujourd'hui un mois de congé en janvier.

Consécration suprême, le 10 juin, Dominique Loiseau a reçu la légion d'honneur des mains de Nicolas Sarkozy dans les salons de l'Elysée.

"Vous auriez pu vous effondrer. Vous avez relevé la tête et vous vous êtes battue pour faire perdurer, magnifier et sublimer votre entreprise", lui a déclaré le président.

"J'étais très impressionnée. Le président me regardait droit dans les yeux. J'en tremblais", avoue-t-elle en ajoutant: "c'était plus fort que pour (François) Mitterrand lorsqu'il décora Bernard" en 1994.

Publié le: 24/06/2008 à 17:39:46 GMT

Source : AFP

URL de cet article: <http://www.avmaroc.com/actualite/gastronomie-loiseau-a132615.html>