

La référence gastronomique au cœur de la capitale des ducs de Bourgogne

C'est en juillet 2013, Dominique Loiseau a ouvert sa première adresse dijonnaise, le restaurant Loiseau des Ducs. Il a été récompensé par une 1ère étoile au Guide Michelin en février 2014.

Le restaurant, installé dans un hôtel classé monument historique : l'hôtel de Talmay, datant du XVIème siècle, se situe dans le quartier historique, à proximité de l'ancienne Place royale, majestueuse esplanade en pierre de Bourgogne.



La cuisine est réalisée par le chef Louis-Philippe Vigilant : de ses 4 ans passés au Relais Bernard Loiseau, il en a retenu des goûts francs et des sauces savoureuses. A seulement trente ans, ce chef talentueux a su se distinguer en entrant dans le cercle très fermé des étoilés de la cité dijonnaise.

Si la patte Bernard Loiseau est toujours belle et bien présente à travers la réalisation de certains classiques tels que le sandre au vin rouge, les jambonnettes de grenouilles ou la tarte fine aux pommes, Louis-Philippe a carte blanche pour réaliser la cuisine de ses envies, celle qui saura surprendre.

Le chef Louis-Philippe Vigilant a pour seul mot d'ordre l'excellence et c'est pourquoi il a su s'entourer des meilleurs dont la chef pâtissière très prometteuse, Lucile Darosey, elle aussi ancienne de Saulieu : elle a remporté en 2010 le "trophée Duval-Leroy du meilleur dessert". Mais également du meilleur

matériel de cuisine pour la préparation et la cuisson de ses plats exquis. Il a choisi de s'équiper avec la machine sous vide Henkelman Neo 42 avec l'option contrôle des liquides. Cette option lui permet une gestion parfaite de la mise sous vide de ses sauces et jus.



(Installation faite par la société Perrier Ahuy – <https://www.perrier-sas.fr/>)