

# **Loiseau Rive Gauche, 20 ans et un nouveau chef**



**En 2019, Loiseau Rive Gauche\*, le restaurant parisien étoilé du groupe Bernard Loiseau (Paris 7ème) fête ses 20 ans.**

**Cet anniversaire marque aussi l'arrivée de son nouveau chef, Omar Dhiab, ancien chef des cuisines de l'Abeille\*\*. Celui-ci fait partie de cette nouvelle génération de chefs guidés par la nature, animés par le goût du vrai. Des valeurs qui font écho à cette fameuse « patte Loiseau ».**

Acquis en 1999 par **Bernard et Dominique Loiseau**, ce restaurant, voulu au

départ comme un bistro de chef du nom de Tante Marguerite, prendra le nom de **Loiseau Rive Gauche** en 2016. Un an plus tard, en 2017, il acquiert sa première étoile.

Cette année est marquée de deux événements importants dans la vie de l'établissement : ses 20 ans d'existence et l'arrivée de son nouveau chef, **Omar Dhiab** au mois d'avril.

## Un nouveau chef pour les 20 ans de Loiseau Rive Gauche\*

A 28 ans, **Omar Dhiab** a déjà une longue et solide expérience dans le métier. Fils de cuisinier, il est depuis tout petit bercé et transporté par les odeurs, saveurs, effluves d'une cuisine « maison » réalisée par son père.

Il réalise son apprentissage à 16 ans au sein d'un grand restaurant **Le Train Bleu de la Gare de Lyon**, où il découvre l'organisation et le challenge d'une grande structure et apprend à perfectionner les bases de la cuisine traditionnelle.



Loiseau Rive Gauche @PhilippeSchaff

Puis, il découvre les établissements étoilés et rencontre deux chefs qui changent son regard sur la cuisine. Aux côtés du premier, **Christian Le Squer au Pavillon Ledoyen\*\*\***, il apprend à dépasser les bases pour libérer sa créativité, et ouvrir le champ des possibles. Puis, il passe 7 ans aux côtés de **Christophe Moret**, d'abord au restaurant **Lasserre** puis au **Shangri-La**, en tant que chef des cuisines du restaurant **L'Abeille\*\***. Avec lui, Omar se développe une vraie culture du cuisinier et approfondit ses connaissances et son savoir sur les produits, les saisons, les terroirs.

## Un goût franc et les meilleurs produits

C'est là qu'il rencontre les petits producteurs et développe ce réseau de relations très privilégiées. Le produit prend alors la première place dans la réflexion culinaire d'Omar : la nature, et plus précisément la terre et ses légumes, guident

sa réflexion et sa créativité.

En 2016, il est finaliste national du concours San Pellegrino « Young Chef ». En 2018, il termine 3ème du concours « Les chefs en or » avant d'être finaliste en octobre de la même année du concours du Prix culinaire Taittinger.



Mise en bouche Loiseau Rive Gauche @RomainHerlin

Quand il réfléchit à un nouveau plat, c'est le choix du légume qui guide sa création : il choisit le légume phare et construit le plat autour de celui-ci, comme le Navet, canard, mûres, anchois ou encore le Céleri rave, cuit à l'étouffée, jaune d'oeuf confit et beurre d'algue.

Un goût franc, le meilleur produit, dont on ne pervertit pas le goût : le credo cher à Bernard Loiseau, tout comme les sauces qui font rayonner les plats de **Omar Dhiab**. Il allège les grandes sauces classiques et lie ces mets grâce aux condiments.



Poussine de Bresse d'Alexandre Mazuir - Oignons des Cevennes @RomainHerlin

**Loiseau Rive Gauche\***

5 rue de Bourgogne

75007 Paris

01 45 51 79 42

[www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)