



Paris: Les restaurants du groupe Loiseau changent de nom

Il y a du changement dans l'air dans les restaurants parisiens du Groupe Bernard Loiseau : nouveau nom et nouveau positionnement plus haut de gamme.

Ainsi, Tante Louise (Madeleine) devient Loiseau Rive Droite et Tante Marguerite (Assemblée Nationale) devient Loiseau Rive Gauche dans la continuité des restaurants bourguignons Loiseau

des Vignes (1* à Beaune) et Loiseau des Ducs (1* à Dijon).



En 2015, Dominique Loiseau, Président Directeur Général du Groupe Loiseau était élue « Femme en Or » d'entreprise !

Changement de nom et de stratégie pour les restaurants parisiens du Groupe Bernard Loiseau

En achetant **Chez Tante Louise** en 1998, **Bernard Loiseau** a décidé de conserver le nom de « Tante Louise » : ce restaurant était une institution parisienne, créée en 1929 par **Louise-Blanche Lefevre**. Les vitraux de Maître Lardeur sont classés. L'année suivante, pour donner une unité à ses restaurants parisiens, Bernard Loiseau décida de renommer le restaurant rue de Bourgogne « Tante Marguerite » en hommage à une princesse bourguignonne.

Jusqu'à 2013, ces deux restaurants, proposaient une cuisine rustique et raffinée, de goût et de terroir avec le respect des traditions culinaires, qu'on pouvait décrire comme des brasseries de luxe.



Toutes les maisons du Groupe Bernard Loiseau : Relais Bernard Loiseau Relais & Châteaux, * Loiseau des Ducs restaurant 1* Michelin * Loiseau des Vignes restaurant 1* Michelin * Loiseau rive Gauche (ex Tante Marguerite) * Loiseau rive Droite (ex Tante Louise) * La Part des Anges Officiel

C'est en 2014 que le groupe a décidé de changer de stratégie pour ces deux

restaurants parisiens, en proposant une cuisine gastronomique plus haut de gamme, dans l'excellence de toutes ses prestations (notamment l'accord mets et vins de chaque sommelier). Et en harmonie avec l'héritage de la cuisine de Bernard Loiseau : une cuisine dans l'air du temps, inventive et subtile, qui sublime le produit.

Les deux restaurants parisiens proposent une cuisine et un service avec un très bon rapport qualité- prix, puisque les menus déjeuner y sont proposés **à partir de 29 €.**

En Bourgogne, le groupe possède déjà deux restaurants gastronomiques dotés chacun d'une étoile Michelin : **Loiseau des Vignes** à Beaune et **Loiseau des Ducs à Dijon** (indépendamment de la maison mère de Saulieu).

Pour affirmer leur nouveau positionnement gastronomique, le groupe a décidé de leur attribuer, comme en Bourgogne, le nom « Loiseau » suivi de leur lieu géographique.

- Tante Louise devient Loiseau Rive Droite (Paris 8e Madeleine)

- Tante Marguerite devient Loiseau Rive Gauche (Paris 7e Assemblée Nationale)

et sont ouverts dorénavant du mardi au samedi (au lieu du lundi au vendredi).

Ils défendent les valeurs chères à Bernard Loiseau : la quête de l'excellence, l'innovation dans la continuité, la mise en avant du savoir-vivre et savoir-faire à la française, et de notre patrimoine.

www.bernard-loiseau.com