

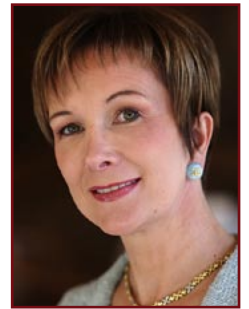
LE JURY

La Présidente pour la quatrième année consécutive est Madame DOMINIQUE LOISEAU.

A son arrivée à Saulieu en 1989, Dominique Loiseau est d'abord à l'écoute pour comprendre tout l'esprit qui règne dans cette maison mythique tenue par un chef charismatique. Elle est plus particulièrement en charge de l'aspect hôtelier, de la communication et de l'édition.

Par la suite, elle participe aux différents travaux décidés pour offrir aux clients un lieu privilégié, hors du temps. Les grands travaux commencés dès l'été 1990 s'achèvent en 2000 avec le spa et la piscine. Entre autres réalisations, Dominique Loiseau s'est plus particulièrement investie dans l'aménagement du jardin anglais, de la boutique, de l'hôtel et du spa.

Quelques jours après la disparition de Bernard Loiseau, le 24 février 2003, Dominique Loiseau est nommée par le Conseil d'Administration en qualité de Président-Directeur Général de Bernard Loiseau SA. Depuis le 30 juin 2004, elle est Présidente de Bernard Loiseau SA et vice-présidente des Relais et Châteaux.



Les Membres

1. PATRICK BERTRON

Depuis sa nomination à la tête des cuisines du Relais Bernard Loiseau en 2003, Patrick Bertron fait évoluer la carte avec de nouvelles recettes dans l'esprit des valeurs de Bernard Loiseau.

On y retrouve la perfection, l'exigence, l'authenticité et l'imagination, autant de qualités forgées par 20 ans de compagnonnage auprès de son unique maître.

Avec une discrétion souriante et chaleureuse, Patrick Bertron parvient à proposer une cuisine à la fois classique, raffinée, puissante en saveur et respectueuse du produit.

En imposant son style, Patrick Bertron montre qu'il se situe parmi les plus grands et poursuit l'oeuvre inachevée de Bernard Loiseau.

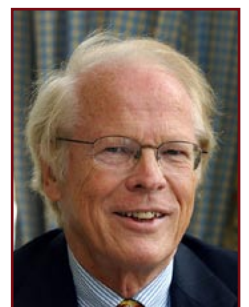


2. MANFRED KOHNKE

Depuis 1983, Manfred Kohnke a été le rédacteur en chef du Gault Millau Allemagne. De même, il fonde Gault Millau Suisse, dont il était rédacteur en chef de 1982 jusqu'en 1987.

Une longue carrière journalistique le menait, entre autres, dans les rédactions de Der Spiegel, Wirtschaftswoche et Capital. Il était rédacteur en chef de Rheinischer Merkur et Vif - Das GourmetJournal aussi que rédacteur en chef adjoint de Forbes et Schweizer Illustrierte.

Il est l'auteur de plusieurs livres gastronomiques.



3. BJORN VAN DER HORST

Fils d'un père hollandais et d'une mère espagnole, Bjorn voit le jour en Suisse. Il s'envole ensuite pour New York, l'Angleterre et la France.

Ce globe trotteur aurait pu s'installer n'importe où sur le globe, mais il c'est à Londres en Grande Bretagne qu'il décide de jeter l'ancre. Il a travaillé avec le plus grand dans le domaine sur ce marché.

C'est en partenariat avec Gordon Ramsay Holdings qu'il ouvre le restaurant « La Noisette ».

Vainqueur de l'édition 2008 aux côtés de Jocelyn Larose, Bjorn occupera cette année la position convoitée de membre du jury.

Il a ouvert depuis son restaurant à Londres où il a acquis une réputation pour ses plats fabuleusement inventifs tels que le foie gras avec le sirop d'expresso et l'amaretto écume.



4. JACQUELINE DALAIS

Référence de la cuisine mauricienne, elle est propriétaire de plusieurs restaurants promouvant la cuisine mauricienne sur le territoire.



5. JEAN-LUC NARET

Jean-Luc Naret est le Directeur des Guides Michelin depuis 2003. Depuis son arrivée il a su développer et internationaliser les Guides Michelin qui offrent une collection de 26 guides dans plus de 23 pays et sont reconnus comme la référence internationale en matière de gastronomie.

À sa sortie de l'Ecole Hoteliere de Paris, il a opté pour le haut de gamme, en devenant un des directeurs du Venice Simplon Orient Express. Après un passage à Bora Bora, il devient à 25 ans le sous directeur du Bristol à Paris. À 29 ans, il prend la direction du One&Only Saint Geran où il restera pendant quatre ans. Au sein du même groupe, il participera à l'ouverture du Palace de Lost City en Afrique du Sud et à la réouverture du One&Only Ocean Club aux Bahamas. En 1996 il reviendra dans son île préférée; l'île Maurice, pour créer The Residence Mauritius. Après quatre ans, il sera contacté pour réouvrir le fameux Sandy Lane à la Barbade avec un budget plus de 450 millions de dollars. Avant de rejoindre Michelin, il travaillait pour Son Altesse l'Aga Khan pour lequel il dirigeait sa collection d'hôtels à travers le monde.

Il est père de trois enfants dont deux jumelles de 17 ans nées à l'île Maurice.

