

LES CHEFS ORGANISATEURS

PATRICK BERTRON, TALENTUEUX HERITIER DE "L'ESPRIT LOISEAU"

Patrick Bertron, Grand Chef Relais & Châteaux, aux commandes des cuisines du Relais Bernard Loiseau depuis la disparition du maître des lieux, est aujourd'hui au sommet de son art. Serein, concentré, inspiré, il propose une cuisine typiquement française, avec tout ce que cela comporte d'héritage, de culture, de talent et de savoir-faire. Une cuisine qui sublime le produit.

Bernard Loiseau aimait interpréter des recettes classiques des régions qui lui étaient familières: L'Ardèche avec l'influence de la cuisine de sa mère, l'Auvergne où il est né et où il a grandi, le Lyonnais où il a fait son apprentissage et enfin la Bourgogne.

En 1991, Bernard Loiseau connaît la consécration en se voyant décerner sa troisième étoile au Michelin. Patrick Bertron pérennise les trois étoiles, et, tout en respectant les préceptes de Bernard Loiseau, continue de faire évoluer sa cuisine de façon plus personnelle.



Bernard Loiseau SA
21210 SAULIEU - Bourgogne (France)
Tél: +33 (0)3.80.90.53.53 - Fax: +33 (0)3.80.64.08.92
Présidence: Dominique LOISEAU
Direction Générale: Isabelle PROUST
Secrétariat de Direction: Stéphanie GAITEY
Contact: contact@bernard-loiseau.com
Réservations: reservations@bernard-loiseau.com

BRUNO LE GAC, CORPORATE CHEF, CONSTANCE HOTELS EXPERIENCE

Né à Paris en 1968, Bruno Le Gac découvre l'univers de la cuisine à l'âge de 17 ans. Après un apprentissage en Bourgogne, à côté d'Auxerre, plutôt que de faire le tour de France des restaurants, il fait le tour du monde des hôtels...

Il intègre la chaîne Le Méridien à Paris, et, séduit par l'atmosphère qui règne dans une grande brigade, il décide de s'y épanouir et de découvrir les multiples facettes qu'offre la restauration d'hôtel. Puis c'est à San Diego aux Etats Unis qu'il débute réellement sa carrière, ensuite en Martinique et à St Martin aux Antilles françaises, à Jakarta en Indonésie, au Mexique pour son premier poste en tant que chef exécutif, à l'ouverture du Méridien Cancun en 1998, 100ème hôtel de la chaîne.

Arrivé à l'île Maurice en 2002 pour la réouverture du Constance Belle Mare Plage, ce passionné a eu à coeur de faire progresser la qualité de la restauration et la réputation culinaire de cette belle opération en supervisant les 150 employés de cuisine des 7 restaurants existants.

Aujourd'hui le seul membre de l'association des "Maîtres Cuisiniers de France" établi à l'île Maurice, il oeuvre au coeur d'un carrefour de cultures, dans une destination passionnante à la diversité sans cesse renouvelée. Le Festival Bernard Loiseau, créé en 2006 et organisé depuis chaque année, ne cesse de grandir et promouvoir les valeurs humaines qui sont l'essence même de notre action.

Depuis avril 2009, Bruno Le Gac a pris la responsabilité de l'ensemble de la restauration des hôtels de Constance Hotels Experience. La montée en puissance de la restauration et du culinaire est une priorité pour notre groupe et la nouvelle mission de Bruno Le Gac s'annonce passionnante.



DOMINIQUE GREL, EXECUTIVE CHEF, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Les maître mots de ce Chef sont la passion et le plaisir. Mélangez ces deux qualités en y ajoutant un sourire chaleureux et rassurant et vous obtiendrez le travail du chef Dominique Grel. La cuisine est pour lui un art mineur pour un plaisir majeur.

Issu du Sud-Ouest de la France à Libourne, il découvre sa passion pour la cuisine et obtient deux brevets au lycée hôtelier de sa région. Il débute à La Table des Frères Ibarboure, un restaurant gastronomique et Hostellerie de grand charme. Après son service militaire où il est le cuisinier particulier du Quartier Général, il travaille à la Bastide gasconne, devient chef de partie au restaurant Les Prés d'Eugénie dans les Landes avec son mentor Michel Guérard qui conserve ses 3 étoiles Michelin depuis maintenant plus de 30 ans.

Il travaille ensuite pendant 4 ans au Relais de Margaux comme Chef de cuisine. Il arrive à Maurice en 2004 et c'est avec passion et talent qu'il continue son parcours en rejoignant le Constance Belle Mare Plage en septembre 2008 comme Chef Exécutif. Dominique aime la spontanéité et quand un plat reflète le caractère de celui qui l'a conçu.



FREDERIC GOISSET, CHEF DE CUISINE, BLUE PENNY CAFE

Frederic est le chef cuisinier du Blue Penny Café, restaurant gastronomique du Constance Belle Mare Plage depuis 2006. Il a commencé sa carrière en 1991 en France et a travaillé dans plusieurs pays tels que Doha, Saint Barthelemy, France (Cannes, Monte Carlo) et aujourd'hui à Maurice. Ayant assisté à beaucoup d'événements et de fonctions à travers le globe, tel la semaine gastronomique du 'Raffles' Hotel à Singapour. Avec sa passion et son grand talent il continue à nous impressionner avec ses nouvelles idées et ses plats exquis.

Ce Chef a le palais au bout des doigts. S'il y a du vent à Martigues dans les Bouches-du-Rhône (son lieu de naissance), c'est celui qui porte l'exubérance de Fernandel là où est né aussi son père, à Carry-le-Rouet. A cette générosité proverbiale des enfants du lieu, il faut ajouter celle de ses deux grand-mères méditerranéennes (l'Italienne et l'Espagnole) et de sa mère juste de l'autre côté de l'eau, en Afrique du Nord.



SANJEEV KUMAR MATABUDUL, SOUS CHEF DU RESTAURANT PRINCIPAL, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE « LA CITRONELLE »

C'est une histoire d'amour qui débute en 1993 entre Sanjeev et l'art culinaire. Il rejoint Constance Belle Mare Plage en 1994 et débute sa carrière au Restaurant Deer Hunter comme commis de cuisine.

Après quelques années, il est promu Chef de partie. Ensuite il sera responsable de la cuisine du "Swing", puis celle de la cuisine "La Kaze" de 2003 à 2006. En janvier 2006, Sanjeev participe à la première édition du Festival Culinaire Bernard Loiseau et il est le premier gagnant de ce festival.

En mars 2006, il occupe les fonctions de chef garde manger à la cuisine principale, Après une année passée à ce poste, il est promu sous-chef de la cuisine principale "La Citronnelle".

Sanjeev a suivi des formations en France notamment dont un mois de formation au Château de Codignat (Relais & Châteaux) avec le chef Stéphane Dupuy, M.O.F.

