

LE JURY

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

Dominique Loiseau a travaillé 15 ans avec son mari Bernard Loiseau. Elle l'a secondé et épaulé dans tous les projets qui ont permis de rendre leur Relais & Châteaux de Bourgogne l'un des plus beaux d'Europe et d'acquérir à Paris les restaurants Tante Louise et Tante Marguerite .

Après le départ de Bernard Loiseau, Dominique a repris les rênes du groupe, en motivant ses équipes pour rester les meilleurs. C'est ainsi que la troisième étoile a été conservée depuis six années consécutives par le chef Patrick Bertron.

En 2007, Dominique Loiseau a ouvert un nouveau restaurant à Beaune: Loiseau des Vignes, un nouveau concept qui propose 70 grands vins au verre.

La marque Bernard Loiseau est une référence de l'art de vivre.

Dominique Loiseau est également vice-présidente de l'association internationale des Relais & Châteaux. Le Président de la République Nicolas Sarkozy l'a décorée récemment dans l'Ordre de la Légion d'Honneur; remise à l'Élysée. Elle se consacre aussi à ses trois enfants: Bérangère (21 ans), Bastien (19 ans) et Blanche (14 ans).



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'œuvre inachevée de Bernard Loiseau.



2. 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'École Hôtelière 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 Gêran 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.



3. JACQUELINE DALAIS

Elle constitue un label vivant de la restauration mauricienne. Cette magicienne du goût pluriel n'a rien perdu de sa simplicité et de cette chaleur humaine propre aux grands Chefs.

Rien d'étonnant que celle qui dirige le « Jacqueline Dalais Restaurant Group » ait rejoint le club très sélect des « Dames cuisinières de France ».

Aujourd'hui, Jacqueline Dalais emploie 60 personnes, est engagée dans la restauration, le service traiteur et le consulting. A son actif, le Domaine de Saint Denis, le Domaine de Mare Longue, la Maison Créole de Chamarel et la Ferme de Mont Choisy. La retraite n'a pas sonné pour cette grande dame de la gastronomie mauricienne.



4. CHRISTOPHER BARBER

Chris Barber est un professionnel gastronomique dynamique et charismatique. Un Chef qui a gagné des prix, un auteur d'aliments acclamé, un restaurateur et un conseiller d'affaires, Chris a une pénétration sans égal dans le monde des chefs, des restaurants et aliments.

Chris a passé 11 ans comme le Chef personnel du Prince du Pays de Galles. Pendant son temps avec le Prince de Galles, Chris a développé des liens avec beaucoup de Grands Chefs et les gens influents dans le monde gastronomique comme Raymond Blanc, Antonio Carluccio, Gennaro Contaldo et Marco Pierre White, a aidé à développer la ferme organique et le jardin potager à Highgrove et a contribué au développement d'une stratégie autarcique pour les cuisines dans les différentes résidences du Prince.



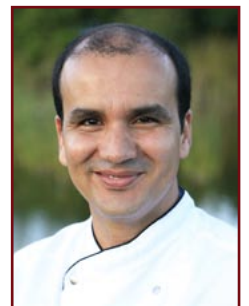
En janvier 1998, Chris et Kate Barber ont ouvert The Goose at Britwell Salome, qui est vite devenue un des restaurant-pubs les plus prisés de la Grande-Bretagne. Depuis 2000, Chris a écrit pour beaucoup de magazines et journaux nationaux et locaux, incluant cinq années comme l'auteur gastronomique pour Country Life Magazine. En février 2005 Chris a démissionné du conseil du Capital Group pour se concentrer sur sa propre affaire de consultant, Leiths Food Solutions. LFS fait maintenant énumérer une liste enviable de chefs, de restaurants et d'entreprises d'hospitalité qui grandit toujours .

Chris est un fondateur et directeur du Henley Food Festival qui est populaire, c'est maintenant un des événements gastronomiques indépendant du Royaume-Uni. En juillet 2008 Chris a lancé Inside Great British Kitchens, une aventure médiatique qui filme les meilleurs Chefs britanniques pour le web et d'autres émissions médiatiques.

5. WAHABI NOURI

Né dans la ville portuaire marocaine Casablanca, Wahabi Nouri quitte son pays pour sa formation de cuisinier en Allemagne dans le domaine viticole Nack. Ensuite ont suivi des postes dans les grandes maisons : En 1991 Harald et "L'Aubergine" à Munich.

À la fin des années 90, Wahabi a travaillé pour Kofler international et la société Spitzencarterer, où il est devenu Chef de Cuisine. Avec le changement du millénaire, il déménage à Hambourg, où il dirige le restaurant renommé « Piment ». Des distinctions des critiques gastronomiques ne se sont pas faites attendre : en 2001 le Michelin a anobli son travail avec une étoile, Gault Millau a prêté au Piment 18 points.



Deux autres de ses distinctions gagnent une mention particulière : en 2004 et 2006 Wahabi a représenté l'Allemagne au Bocuse D'or, il fut le gagnant du Festival Culinaire Bernard Loiseau en 2007 et Gault Millau l'a élu « Chef de l'année » en 2010.