

JUIN 2017

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA VILLA LOISEAU DES SENS SE RÉVÈLE ENFIN !

Au terme de 15 mois de travaux, avec 20 emplois créés et un investissement de 6 millions d'euros, le Relais Bernard Loiseau se dote de l'un des plus beaux spas d'Europe. La Villa accueille aussi le dernier né des restaurants du groupe, Loiseau des Sens, qui propose une cuisine inédite sur le créneau «santé-plaisir». Avec 1500m² dédiés au bien-être, la Villa Loiseau des Sens se dresse fièrement au cœur de l'Auxois-Morvan.

Un spa et un restaurant ouverts aux clients du Relais Bernard Loiseau, comme aux personnes extérieures.

1500 m² consacrés au bien-être

Le bâtiment s'élève sur 4 niveaux. Le sous-sol avec les installations techniques spécifiques. Le rez-de-jardin avec les deux Univers **multisensoriel** et **volupté**. Le 1er étage avec les cabines de soin et le salon de ressourcement, ainsi que le restaurant **Loiseau des Sens** (45 couverts) doté de sa propre cuisine et dont la terrasse surplombe le jardin. Le dernier étage abrite une **salle de séminaire** et un **spa privé** qui propose une vue imprenable sur les monts d'Auxois. Enfin, la **toiture végétalisée** accueillera prochainement les **ruches** dont le miel récolté sera proposé en boutique et servi aux clients.

Un spa haute couture

La Villa Loiseau des Sens a été imaginée pour proposer une **expérience sensorielle inoubliable**. Les équipements dernier cri ont été sélectionnés pour leur qualité et leur performance. Le spa propose deux expériences complémentaires : un Univers multisensoriel et un Univers volupté. Dans l'**Univers multisensoriel**, tout est pensé pour une stimulation intense et diverse des 5 sens : parcours phlébologique, banquette drainante, plage bouillonnante, aquavélos, canapé Hydronox, alcôves massantes, bassin de nage, geyser... L'**Univers volupté** est propice à la détente et au bien-être : le sauna avec vue sur le jardin, les hammams avec leur rituel gommage associé, la douche expérimentielle, la fontaine de glace, le seuu cascade, sans oublier la cabane à air marin. Tout pour se ressourcer en profondeur.

Une offre de soins exceptionnelle

Avec 10 cabines, dont une cabine duo, la Villa Loiseau des Sens propose une large gamme de soins permettant à tous les clients de se faire plaisir. Développée sur les qualités aromatiques et nutritionnelles exceptionnelles des baies de cassis Noir de Bourgogne, la gamme **Secrets de Cassis**[®] a été imaginée par Dominique Loiseau. La marque est proposée en exclusivité ainsi que les soins signatures associés à cette gamme. D'autres soins ont été sélectionnés dans les gammes **Decléor**[®] pour les soins corps et visage, et **Charme d'Orient**[®] pour les rituels de gommage. Le spa est également doté d'équipements très performants tels que l'Hydromel[®], un lit flottant pour gommages et applications d'algues et de boues ainsi que le Medyjet[®], un système d'hydromassage à sec, en mains libres. Le **salon de ressourcement** permet de prolonger le plaisir et de profiter des bienfaits des soins prodigués dans une ambiance empreinte de zénitude.

BERNARD  LOISEAU[®]

Designed by
Bourgogne



“ LE RELAIS BERNARD
LOISEAU SE DOTE DE
L'UN DES PLUS BEAUX
SPAS D'EUROPE ”

JUIN 2017

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Une cuisine inédite « santé-plaisir »

En cuisine, la stimulation des sens est aussi une priorité. Plaisir des yeux d'abord en découvrant les lieux, imaginés par le cabinet d'architecture d'intérieure Bruno Borrione et Mariana Casagrande qui a installé en bonne place des reproductions de La Dame à Licorne, célèbre allégorie des 5 sens, en écho à la genèse du projet. Le restaurant Loiseau des Sens se positionne sur le créneau audacieux d'une **cuisine santé** et **goûteuse** pour préserver le plaisir gourmand. La majorité des produits sont **bio et locaux**, sélectionnés chez les producteurs et éleveurs de la région. Le bar à jus, le menu **végétarien** ou encore la carte des vins bio réservent toutes sortes de surprises gustatives. **Veggie, healthy, locavore...** La cuisine proposée par le chef Shoro Ito est avant tout surprenante de délicatesse : omble (bio) de fontaine Crisenon, pintade (bio) de la ferme de la Bilouterie & ragoût d'épeautre, velouté de concombre et avocat bio, agneau (bio) de la ferme de Lemoine.

Le chef Shoro Ito à la manœuvre

Le jeune chef a déjà travaillé dans le Groupe Loiseau. « Je cherche à toucher les sens, pour que le client garde en mémoire le plaisir d'un beau moment de dégustation ». Avec le pâtissier Rudy Yiu, ils élaborent une **carte innovante qui s'inscrit dans l'expérience globale « bien-être »** proposée à La Villa Loiseau des Sens.

Un projet bien inscrit dans son environnement

De la création de la chaufferie à biomasse (800 000 € investis) aux choix techniques réalisés, le Groupe Bernard Loiseau construit pour l'avenir: autonomie énergétique, filières courtes, traitement des bassins à l'ozone... C'est le cabinet d'architecture « Claude Correia » de Saulieu qui a été le maître d'oeuvre de ce bâtiment contemporain dont le bardage en **douglas du Morvan et l'escalier en chêne** font qu'il s'intègre parfaitement dans le jardin du Relais & Châteaux. Ce ne sont pas moins de 20 entreprises locales et régionales qui sont intervenues sur le projet. La maîtrise d'ouvrage a été faite en interne par **Dominique Loiseau** et sa directrice générale **Ahlame Buisard**, afin de faire respecter dans le moindre détail l'esprit Bernard Loiseau.

Informations pratiques

- > **Le Spa** est accessible aux clients de l'hôtel et aux personnes extérieures, 7 jours/7, de 9h à 19h. Accès gratuit si réservation d'un soin. Accès sans soin, durée illimitée : 45€ / personne, 20€ pour les clients de l'hôtel.
- > **Le restaurant Loiseau des Sens** est ouvert du lundi au mercredi et du samedi au dimanche, de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menus de 32 à 59 €, hors boissons.
- > **L'hôtel 5 étoiles** du Relais Bernard Loiseau est ouvert 7 jours/7.
- > **Le restaurant gastronomique** est ouvert du jeudi au lundi, fermé le mardi et mercredi.

VILLA LOISEAU DES SENS

4 avenue de la Gare – 21210 SAULIEU
Spa Loiseau des Sens : +33 3 45 44 70 02
Restaurant Loiseau des Sens : +33 3 45 44 70 00
www.bernard-loiseau.com



Photos : Matthieu Ceillard

Le **Relais Bernard Loiseau**^{***}, maison mère de Saulieu (en Côte-d'Or), est une étape gastronomique incontournable dans le paysage français et européen. D'autant plus que l'offre touristique de la région Bourgogne Franche-Comté est pléthorique et très qualitative. Le Groupe possède également de beaux restaurants à Dijon avec **Loiseau des Ducs**^{**}, à Beaune avec **Loiseau des Vignes**^{**} et à Paris avec **Loiseau Rive Gauche**.



Bérangère Loiseau
+33 (0)6 79 11 48 61
berangere.loiseau@bernard-loiseau.com
www.bernard-loiseau.com



Barbara GRIS-PICHOT
b.gris@bfctourisme.com

Delphine NAULIN
+33 (0)3 81 25 08 15
d.naulin@bfctourisme.com

