

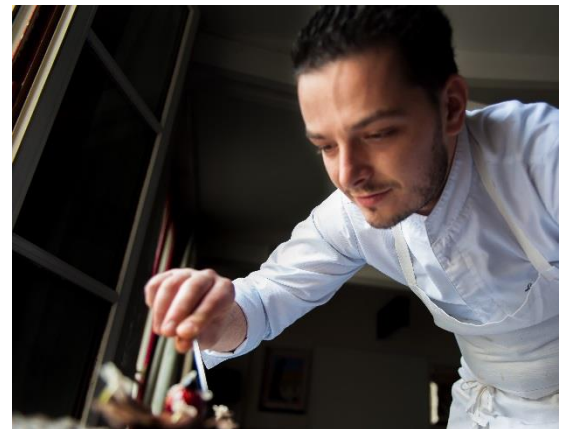


LOISEAU
RIVE GAUCHE®

MAXIME LAURENSEN, CHEF DE CUISINE DE LOISEAU RIVE GAUCHE

EN QUELQUES DATES

- 2007 : après des études de management-action vente, il part au Canada pour vivre sa passion, la cuisine dans des bistrots.
- 2009 : retour en France, et première expérience dans un restaurant étoilé Michelin, la Cabro d'Or aux Baux de Provence avec le chef Michel Hulin.
- 2011 : chef de partie au côté du chef Mathieu Viannay à Lyon (restaurant la Mère Brazier, 2 étoiles au guide Michelin).
- 2013 : chef de partie au côté du chef Jean Sulpice à Val Thorens (restaurant Jean Sulpice, 2 étoiles au guide Michelin).
- 2014 : sous-chef au côté du chef Julien Roucheteau à Paris (restaurant La Table de Lancaster, 2 étoiles au guide Michelin).
- 2016 : chef de LOISEAU RIVE GAUCHE, **Maître Restaurateur**



SA CUISINE : ACIDULÉE, PRÉCISE ET ÉLÉGANTE

De sa jeunesse en Auvergne, Maxime a gardé des souvenirs rustiques et un respect des produits de la terre.

Il a grandi dans un petit village à la campagne, au Sud de Saint-Etienne, au milieu des exploitations agricoles et des pâturages. Une enfance en plein air, sous le regard bienveillant de son arrière-grand-mère, cuisinière dans un château, chez qui il passe de merveilleux week-ends jusqu'à l'âge de douze ans. Les herbes sauvages cueillies par grandes brassées que son grand-père et son père font infuser dans un alcool blanc, l'odeur sucrée du foin qui sèche dans la grange, les bêtes qu'on rentre le soir à l'étable ont marqué sa mémoire sensorielle.

Il se souvient aussi de la simplicité généreuse de la table familiale, avec les délicieux produits des jardins et des fermes, aux saveurs préservées et immédiates.

Sa cuisine est forte de toutes ces histoires de vie.

L'attachement à la terre et au terroir, le respect de la grande tradition culinaire, notamment grâce aux sauces et aux jus, la force gustative du monde végétal et des herbes aromatiques.

Ses assiettes sont à la fois **épurées, simples et élégantes**. Les goûts **sont vifs, acidulés, précis et contrastés**. « Pas plus de trois saveurs », ce credo de Bernard Loiseau, résume très bien la construction de ses plats.

Ce n'est donc pas un hasard s'il devient aujourd'hui le chef des cuisines de Loiseau Rive Gauche.

Il veut y proposer une esquisse gourmande de cette ruralité bourguignonne et auvergnate. Porté par le rythme serein des saisons, il souhaite retranscrire, maintenant, l'univers champêtre de son enfance, au gré de son inspiration.

QUELQUES VISUELS DE PLATS



Canard de Challans,
jus de canard à la griotte, pistache,
cerises acidulées



Escargots *Gros Gris*
élevés en Bourgogne, petits pois et
fèves, agastache



Iles flottantes,
sorbet au citron-verveine

©Romain Herlin photographie

BERNARD  LOISEAU®

VOTRE CONTACT

BÉRANGÈRE LOISEAU — 06 79 11 48 61
berangere.loiseau@bernard-loiseau.com

LOISEAU RIVE GAUCHE

5, RUE DE BOURGOGNE - 75007 PARIS - +33 (0)1 45 51 79 42 - loiseaurivegauche@bernard-loiseau.com



www.bernard-loiseau.com



 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS