

## Avec Bernard Loiseau



Vendredi 15 novembre au Portobello, le nouveau restaurant de l'Hôtel Epsom, à Genève: Bernard Loiseau présente le tronçon de barbut.

**Pour présenter son partenariat avec le groupe Manotel, Bernard Loiseau s'est rendu à l'Epsom, l'un des deux hôtels genevois où règne désormais l'esprit du chef trois étoilé de Saulieu.**

**MARIE-THÉRÈSE PAGE PINTO**

Entré en bourse en décembre 1998, le groupe Bernard Loiseau compte 120 collaborateurs, dont 80 à La Côte d'Or, en Bourgogne, où Bernard Loiseau perpétue son style de haute cuisine, accueille beaucoup

de gourmets et en loge certains dans un SPA de trente chambres. A Paris, le groupe possède trois Tantes, des restaurants où le nom du seul cuisinier coté en bourse ne figure pas sur la carte mais où les convives savent que «l'esprit Bernard Loiseau» est présent.

Désormais l'esprit du maître d'une cuisine rustique raffinée règne aussi à Genève dans deux restaurants du groupe Manotel: le Portobello ouvert depuis quelques jours à l'Hôtel Epsom et, non loin de là (rue de Lausanne), à la Brasserie Rive Droite de l'Hôtel Royal. Là, le partenariat avec Manotel commence à porter ses fruits. Rouverte en septembre, la brasserie spécialisée dans les produits de la mer a déjà réalisé 20% de chiffre d'affaires en plus. Elle séduit aussi les Genevois, à qui elle propose un service de vente à l'emporter.

### Un partenariat inédit

C'est la première fois que Bernard Loiseau accepte de conclure un partenariat avec un autre groupe. Basé sur la reconnaissance du nom, un pourcentage du chiffre d'affaires, il consiste en la formation (100000 francs) à Saulieu en Bourgogne d'une partie du personnel. Cette formule inédite permet d'offrir des repas autour de septante à quatre-vingts francs, dit Paul Muller, directeur général du groupe Manotel SA et initiateur de ce projet.