Communiqué de Presse - Février 2023

TROPHÉE CULINAIRE BERNARD LOISEAU : LES NOMS DES CANDIDATS RÉVÉLÉS

L'Académie Culinaire de France révèle les noms des candidats au Trophée Culinaire Bernard Loiseau qui se tiendra le lundi 27 février 2023, à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon lors du Festival Hommage à Bernard Loiseau.

Après une sélection sur dossier, 6 candidats ont été sélectionnés pour participer à la 8ème édition de ce concours culinaire:

Michaël Wickaert - Chef de l'association Créativité et Passion Culinaire, Terdeghem (59)

Olivier Bonino - Professeur de cuisine au Lycée Hôtelier Sainte Bénigne, Dijon (21)

Julien Martin - Chef de cuisine du restaurant le Jardin des Sens, Montpellier (34)

Antonin Buron - Second de cuisine au restaurant Le Chabichou**, Courchevel (73)

Cyrille Pasquier - Chef de cuisine et propriétaire du restaurant La Table de Cyrille, Besançon (25)

Yuki Yamaguchi - Chef de cuisine du restaurant EO - Éloge de l'Ombre, Osaka - Japon

Fondé par Gérard Oudin et Lucien Mongelli - membres des Disciples d'Escoffier avec l'accord et sous le marrainage de Dominique Loiseau – Présidente du Groupe Bernard Loiseau, ce concours est à l'origine destiné à mettre en valeur les chefs de partie travaillant dans des brigades étoilées, et souvent inconnus du grand public, mais indispensables au fonctionnement de la brigade. En octobre 2015, le Trophée Culinaire Bernard Loiseau est confié personnellement à Fabrice Prochasson par Gérard Oudin, Lucien Mogelli et Dominique Loiseau. Il est alors depuis hébergé par l'Académie Culinaire de France.

Cette année, la compétition se tiendra lors du Festival Hommage à Bernard Loiseau - qui se déroulera du dimanche 26 février au dimanche 5 mars 2023 - au sein de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon, à l'École FERRANDI Paris - Campus de Dijon. Les 6 candidats disposeront de 4 heures pour composer deux recettes selon Bernard Loiseau pour 8 personnes, servies sur les anciennes assiettes du restaurant de La Côte d'Or :

L'Entrée : Les Jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et jus de persil

Le Plat : La Poularde de Bresse Alexandre Dumaine truffée et farcie cuite au pot, riz truffé

Les jurys cuisine et dégustation composés de chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France et membres de l'Académie Culinaire de France, seront présidés par Arnaud Faye - Chef exécutif de La Chèvre d'Or ** , Eze - avec à ses côtés Fabrice Prochasson - Président du Concours, Éric Pras - Vice Président et Chef cuisinier de la Maison Lameloise *** et Patrick Bertron - Président d'Honneur et Chef cuisinier du Relais Bernard Loiseau - La Côte d'Or **.

Les trois finalistes seront qualifiés pour la prochaine édition du Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie.

LE THÈME DES ÉPREUVES

L'Entrée - Les Jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et jus de persil

- 8 assiettes « Bernard Loiseau » de 5 cuisses de grenouilles manchonnées en jambonettes. Il doit ne doit rester que le muscle de la cuisse en conservant les deux os de celle-ci. La cuisson doit s'effectuer au sautoir avec graisse de canard, beurre et cuisses farinées. Les cuisses doivent être dorées.
- Jus de persil a base de persil plat équeuté, cuit a l'anglaise et réduit en purée, détendu a l'eau.
- Purée d'ail réalisée avec des gousses d'ail (ail pelé), germe retiré et blanchie et plusieurs fois pour obtenir des gousses d'ail bien cuites, avec une amertume disparue. Détendre la purée avec de la crème liquide réduite fournie par l'organisation. La purée doit être souple en ayant une consistance permettant de la dresser en léger dôme.
- Le dressage des jambonettes de grenouilles doit être conforme a la maquette de dressage de la recette originale de Bernard Loiseau, assiettes sous cloches, déposées sur plateaux Guy Degrenne.

Le Plat - La Poularde de Bresse Alexandre Dumaine truffée et farcie cuite au pot, riz truffé

- Le candidat s'inspire de la recette originale "Bernard LOISEAU" pour réaliser ce thème. La poularde est cuite entière, non désossée et farcie d'une farce de légumes avec foie gras Rougié, truffe et foies blonds. Le mode de cuisson reste libre. La poularde est servie avec un bouillon corsé en saucière, et accompagnées d'un riz (IGP de Camargue) gras additionné de truffe hachée, servi en poêlon en cuivre.
- Le candidat utilise au maximum 60 grammes de truffe (fournie par l'organisation). 3 garnitures de saison accompagnent le plat de poularde : 1 garniture avec le reste des cuisses de grenouilles, 1 garniture avec un champignon (la truffe n'est pas autorisee pour cette garniture) et 1 garniture libre.

LE JURY DU TROPHÉE CULINAIRE BERNARD LOISEAU

Marraine du concours : Dominique Loiseau - Présidente du Groupe Bernard Loiseau

Les Présidents

Fabrice Prochasson - MOF Cuisine 1996 et Directeur de l'Innovation chez Aryzta

Arnaud Faye - Chez exécutif de La Chèvre d'Or **, Eze (06)

Éric Pras - Chef cuisinier de la Maison Lameloise ***, Chagny (71)

Patrick Bertron - Chef cuisinier du Relais Bernard Loiseau - La Côte d'Or **, Saulieu (21)

Le Jury Cuisine

Bernard Vaussion - Chef cuisinier et ancien Responsable des Cuisines de la Présidence de la République française

Marc Bayon - Membre Émérite de l'Académie Culinaire de France

Jean-Marie Lamoureux - Professeur de cuisine au CIFA d'Auxerre (89)

Bernard Leray - Chef cuisinier du restaurant La Nouvelle Auberge *, Wihr-au-Val (68)

Le Jury Dégustation - Entrée

Responsable du Jury Entrée : Romuald Fassenet - MOF Cuisine 2004 et Chef cuisinier du restaurant Château du Mont Joly *, Sampans (39)

Davy Tissot - Bocuse d'Or 2021, un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine 2004 et Chef de Cuisine Formateur au restaurant Saisons * de l'Institut Paul Bocuse, Écully (69)

Julien Poisot - Chef cuisinier des restaurants La Table de Mercuès et Le Duèze *, Château de Mercuès (46)

Benoît Charvet - Champion du monde des desserts glacés 2018 et Chef pâtissier exécutif du restaurant Paul Bocuse **, Collonges-au-Mont-d'Or (69)

Gérard Dupont - Président d'Honneur de l'Académie Culinaire de France

Patrick Bertron - Chef cuisinier du Relais Bernard Loiseau - La Côte d'Or **, Saulieu (21)

Jacques Lameloise - Chef cuisinier

Mario Vino - Président de la délégation Bourgogne des Disciples d'Escoffier

Le Jury Dégustation - Plat

Responsable du Jury Plat : Christophe Marguin - Chef cuisinier du restaurant Le Président, Lyon (69)

Yohann Chapuis - Chef cuisinier du restaurant L'Écrin *, Tournus (71) et Coach Bocuse d'Or

Stéphane Debracque - Directeur du laboratoire Autret Traiteur - Maxim's Traiteur

Blanche Loiseau - Demi-cheffe de partie au Relais Bernard Loiseau - La Côte d'Or **, Saulieu (21)

Olivier Couvin - MOF Cuisine 2015 et Chef cuisinier du restaurant Paul Bocuse **, Collonges -au-Mont d'or (69)

Éric Pras - Chef cuisinier de la Maison Lameloise ***, Chagny (71)

Fabrice Desvignes - MOF Cuisine, Bocuse d'Or 2007 et Chef des cuisines du Palais de l'Elysée

Fabrice Prochasson - MOF Cuisine 1996 et Directeur de l'Innovation chez Aryzta

Le Comité d'Organisation ACF

Commissaire Général : Laurent Drunat - Chef cuisinier et consultant indépendant

Commissaire Adjoint : Xavier Rousseau - Chef cuisinier de l'Équipe de France de Football

Gardien du Temps : Fabrice Amari - Cooking Expert Solution Manager chez Bonnet Factory

Responsables envoi des plats : Michel GROBON - Chef cuisinier et Hiroshi YAMAGUCHI - Chef cuisinier du restaurant Ash, Kobe, Japon

Maîtres d'Hôtel : Emmanuel Fournis - Professeur en Restauration, Maître d'hôtel et Sommellerie au Lycée Hôtelier François Rabelais, Dugny (93)

Directeur de l'événementiel : Stéphane Debracque - Directeur du laboratoire Autret Traiteur - Maxim's Traiteur

Responsables des lots, médailles, diplômes de la remise des prix et du marché à l'École FERRANDI Dijon : Philippe Astruc - Chef cuisinier chez Coup de Pates et Laurent Gondry - Chef exécutif cuisine chez Technip Energie

Assistant du Président : Thierry Couchot - Chef cuisinier

Le Trophée Culinaire Bernard Loiseau aura lieu à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon, avec le soutien de la Ville de Dijon, de l'École FERRANDI Paris - Campus de Dijon, des restaurants de la Cité et du Village Gastronomique. L'Académie Culinaire de France tient à remercier ses partenaires premium : Bonduelle Food Service, Bragard, Bridor, Coup de Pates, Dipsa, Kikkoman, Président Professionnel, Les Vergers Boiron, Chef Nestlé Professional, Nestlé Waters, Piper Heidsieck, Rougié, Unox, Garance Mutuelle, Bonnet Factory ; les partenaires officiels du concours : La Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon, Guy Degrenne, le groupe Bernard Loiseau, Bragard, Bridor, Coup de Pates, Le Cordon Bleu Paris, L'École FERRANDI Paris, La Carte d'Hubert, Le Delas, Nespresso, Piper Heidsieck, Le Marché International de Rungis, Bonnet Factory, Unox, Dipsa, Ville de Dijon ; les partenaires du sujet : Établissements Fenouillet, Bonnet Factory, Kikkoman, Miéral, Président Professionnel, Le Marché International de Rungis, Spice, Les Riz de Camargue, Les Truffes Maison Valayer, Les Fonds naturels Chef Nestlé.