

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 28 FÉVRIER 2023

## MICHAEL WICKAERT REMPORTE LE TROPHÉE BERNARD LOISEAU



Bérangère Loiseau, Fabrice Prochasson, Dominique Loiseau et Blanche Loiseau



Les Présidents du Jury



Arnaud Faye fait Chevalier de l'Ordre Mondial de l'ACF



Dominique Loiseau faite Chevalier de l'Ordre Mondial de l'ACF

Michaël Wickaert - Chef de l'association Créativité et Passion Culinaire à Terdeghem (59), remporte la 8ème édition du Trophée culinaire Bernard Loiseau, qui s'est déroulé sous l'égide de l'Académie Culinaire de France, le 27 février 2023 à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon - FERRANDI Paris Campus de Dijon, lors du Festival Hommage à Bernard Loiseau.

La seconde place revient à Yuki Yamaguchi - Chef de cuisine du restaurant EO - Éloge de l'Ombre à Osaka (Japon) et la troisième à Antonin Buron - Second de cuisine au restaurant Le Chabichou\*\* à Courchevel (73). La remise des prix s'est déroulée en présence de Dominique Loiseau - Marraine du concours et Présidente du Groupe Bernard Loiseau, Arnaud Faye - Chef exécutif de La Chèvre d'Or \*\*, Fabrice Prochasson - Président du Concours et de l'ACF, 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 six finalistes ont du réaliser en 4 heures, une entrée et un plat inspirés des recettes iconiques de Bernard Loiseau : les Jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et jus de persil, ainsi que La Poularde de Bresse Alexandre Dumaine truffée et farcie cuite au pot, riz truffé pour 8 personnes, servies sur les anciennes assiettes du restaurant La Côte d'Or.

Lors de la cérémonie de remise de prix, Dominique Loiseau et Arnaud Faye ont été faits Chevaliers de l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France. Fabrice Prochasson a également remis la Médaille d'Or de l'Académie Culinaire de France à Davy Tissot et Patrick Bertron.

### LES PRIX DÉCERNÉS PAR LE JURY :

**1er Prix :** Michael Wickaert

**2ème Prix :** Yuki Yamaguchi

**3ème Prix :** Antonin Buron

**4ème ex æquo :** Julien Martin / Cyrille Pasquier / Olivier Bonino

**1er Prix Artistique :** Julien Martin

**1er Prix « Jambonnettes de grenouille Bernard Loiseau » :** Yuki Yamaguchi

**1er Prix « Poularde Alexandre Dumaine » :** Antonin Buron

**Prix de l'espoir Axel Villechalane (commis) :** Loeiza Jouon des Longrais

**Prix du duo Chef et Commis :** Antonin Buron et Logann Mosca

Michaël Wickaert, Antonin Buron et Julien Martin sont qualifiés pour la prochaine édition du **Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie**.



Médailles d'Or de l'ACF à Patrick Bertron et Davy Tissot



Prix de l'espoir Axel Villechalane à Loëiza Jouon des Longrais



Prix du duo Chef et Commis à Antonin Buron et Logann Mosca



Jury et Comité d'Organisation du Trophée Bernard Loiseau



Fabrice Prochasson, Michaël Wickaert et Loëiza Jouon des Longrais



Remise du Trophée Bernard Loiseau à Michaël Wickaert



Les trois lauréats du Trophée Bernard Loiseau



Le Casse-croûte des Chefs

Lors du Trophée Bernard Loiseau, les membres du jury composé de nombreux chefs de renom et membres de l'Académie Culinaire de France, ainsi que les partenaires de l'événement se sont retrouvés lors du Casse-Croûte des Chefs.

Le Trophée Culinaire Bernard Loiseau s'est tenu à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon, avec le soutien de la Ville de Dijon, des restaurants de la Cité et du Village Gastronomique, de l'École FERRANDI Paris - Campus de Dijon et ses équipes notamment Morgane Chabot - Responsable du département F&B & Événementiel, Stevy Antoine - Responsable de Programme, Alexandre Barthélemy - Directeur des Relations Entreprises et de la Relation Continue et Emmanuel Jars - Directeur Technique et Culinaire.

# 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 - Chef 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-chef 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 Sommelier 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

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.