



Le Trophée culinaire « Bernard Loiseau » placé sous l'égide de l'Académie culinaire de France

Le cinquième Trophée culinaire « Bernard Loiseau », fondé par les Disciples d'Escoffier Pays Catalan et Occitan, se tiendra le 2 février 2016 sous l'égide de l'Académie culinaire de France et de son président Fabrice Prochasson à l'occasion des concours AGEHOTEL (Nice).

Au programme de ce concours, présidé par

Dominique Loiseau (Restaurant du relais de Bernard Loiseau*), les cuisiniers participants auront à réaliser en 3h un plat chaud composé d'un duo de poissons de Méditerranée, une sauce et trois garnitures, ainsi qu'un dessert à base de gâteau au chocolat et sa glace.**



Fabrice PROCHASSON © Patrick Le Senechal

Les candidats ont jusqu'au 20 janvier 2016 pour s'inscrire. Le sujet et le règlement sont disponibles sur le site www.academieculinairedefrance.com

Les candidats seront jugés par un jury composé de chefs, MOF et membres de l'Académie culinaire de France tels que : **Guillaume Gomez** (MOF 2004, chef cuisinier du palais de l'Elysée, membre ACF), **Bernard Leprince** (MOF 1997, membre ACF), **Michel Pasquet** (vice- président ACF), **Gilles Biancheri, Jean-Marc Mompach** (membre ACF et organisateur du Trophée culinaire Bernard Loiseau 2016), **Philippe Joannes** (MOF 2000), **Marc Bayon** (MOF 2008, membre ACF)...

Le sujet :

- **Plat chaud** : sur le thème le Rouget barbet et le Loup de la Méditerranée. Possibilité en deux cuissons. Interprétation libre et accompagné de 3 garnitures indivisuelles dont une tirée du Guide Culinaire d'Escoffier.
- **Dessert** : un entremets pour 8 personnes, au chocolat avec au minimum une texture, recouvert d'un glaçage libre, accompagné d'une sauce libre à base de Grand Marnier et au citron de Menton.

Les Récompenses :

1er candidat : le Trophée Bernard Loiseau et un stage chez Bernard Loiseau avec

hébergement à l'hôtel. Un dîner au restaurant étoilé pour 2 personnes 1 médaille de l'Académie culinaire de France (valeur du lot 3000 €)

2e candidat : une coupe offerte par l'Académie culinaire de France et un diplôme d'honneur et lots des partenaires 3e candidat : une coupe offerte par les disciples d'Escoffier Pays Catalan et Occitan, diplôme d'honneur et médaille Joseph Favre de l'Académie culinaire de France et lots des partenaires.

Du 4e au 6e candidat : lots des partenaires



Trophée culinaire Bernard Loiseau en quelques mots :

Imaginé par **Gérard Oudin et Lucien Mongelli**, ce concours est à l'origine destiné à mettre en valeur les chefs de partie travaillant dans des brigades étoilées qui sont souvent inconnus du public, mais indispensables au fonctionnement de la brigade. Avec l'accord de **Dominique Loiseau**, le trophée National de cuisine **Bernard Loiseau** est alors créé.

En 2016, le salon AGEHOTEL à Nice, a le privilège d'accueillir cette compétition qui opposera six candidats : chefs, professeurs de cuisine, seconds de cuisine, ou chefs de partie dans des restaurants gastronomiques ou étoilés MICHELIN.

Infos pratiques :

La remise des prix en présence de Madame Dominique Loiseau et de Patrick Bertron aura lieu : le mardi 2 février 2016 à partir de 17 heures sur le salon [AGEHOTEL](#) au Palais des expositions à Nice

Bulletin d'inscription et Règlement à télécharger sur le site : www.academieculinairedefrance.com

www.agehotel.com/