



## **Quentin Losserand remporte le sixième Trophée Bernard Loiseau**

**Quentin Losserand, second de cuisine au Palace de Menthon à Menthon Saint Bernard (74), remporte le sixième Trophée culinaire « Bernard Loiseau », qui s'est déroulé le 6 février 2018, sous l'égide de l'Académie Culinaire de France et de son président Fabrice Prochasson à l'occasion**

## du salon AGEHOTEL (Nice).



Fabrice Prochasson, Elie Trumeau, Dominique Loiseau, Quentin Losserand et Arnaud Faye - Photo Patrick Gauthey

**Quentin Losserand**, second de cuisine au **Palace de Menthon** à Menthon Saint Bernard (74), est le lauréat du 6ème Trophée culinaire « Bernard Loiseau ».

La seconde place revient à **Elie Trumeau**, chef à **l'Hôtel Président Wilson** à Genève (Suisse) et la troisième est pour le chef **Xavier Bony**, officiant au restaurant **Le Paloma** à Mougins (06).

La remise des prix s'est déroulée en présence de la marraine du Trophée, **Dominique Loiseau**, Restaurant du **Relais Bernard Loiseau\*\***, et du Président du Jury **Arnaud Faye**, chef exécutif au **Château de la Chèvre d'Or**.

Les cinq finalistes ont du réaliser en 4h : un plat chaud composé de Sandre dans l'esprit d'une Grenobloise, une sauce et trois garnitures, ainsi qu'un dessert autour de la noisette et des agrumes.

Les candidats étaient jugés par un jury composé de chefs, **MOF** et membres de **l'Académie Culinaire de France**, qui assurent une présence en région.

Lors de la cérémonie de remise de prix, **Fabrice Prochasson** a remis à **Paul Obadia** l'insigne de **Chevalier d'Honneur de l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France**.



Elie Trumeau (second) et Quentin Losserand, le lauréat du Trophée Bernard Loiseau - Photo Patrick Gauthey

### MEMBRES DU JURY

Président Concours : Fabrice PROCHASSON - MOF

Marraine du Concours : Dominique LOISEAU

Président d'Honneur du Concours : Joël GARAUULT

Président du Jury : Arnaud FAYE

Huissiers Généraux : Michel PASQUET et Jean Marc MOMPACH

Jury CUISINE : Bernard LEPRINCE - MOF, Marc BAYON, Gilles BIANCHERI, Laurent CAPDEVILLE, Jean Luc ROUYER

Jury PLAT : Patrick BERTRON, Serge CHENET - MOF, Christian MORISSET, Jean Marc DELACOUR - MOF, Dominique FRERARD, Guy SANTORO, Luc GAMEL - MOF, Jean-François LEMERCIER - MOF

Jury DESSERT : Gabriel PAILLASSON - MOF, Claude VILLEDIEU - MOF, Claude MARIOTTI, Julien DUGOURD, Gérard OUDIN, Mario D'ORIO, Brice DUCOS, Francis SCORDEL

## **LE SUJET EN DÉTAIL**

### **PLAT**

Sandre dans l'esprit d'une Grenobloise

Il devra être accompagné d'une sauce ou beurre végétal en plat avec une saucière  
3 garnitures :

Une à base de cuisse de grenouilles

Une à base d'épinards ou blettes et chute de sandre

Une à base de racine d'hiver

Citron de Menton obligatoire et vin blanc de Bourgogne de Galerie des Millésimes

### **DESSERT by Bernard Loiseau**

Réaliser et interpréter un dessert à l'assiette autour de la noisette et des agrumes.

Élément obligatoire : noisette dans toutes ses formes et le chocolat au lait ou duja  
à la noisette

Citron interdit et chocolat noir ou blanc

Recette libre avec texture, accompagnée d'une sauce servie dans l'assiette

<http://www.academieculinairedefrance.com>

