



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>





Quentin Losserand (Palace de Menthon) remporte le Trophée Culinaire Bernard Loiseau 2018

Ce sont donc les rives du lac d'Annecy qui sont à l'honneur à travers Quentin Losserand, qui travaille au Palace de Menthon pour cette édition 2018 du Trophée Culinaire Bernard Loiseau. Il devance Elie Trumeau (Hôtel du Président Wilson à Genève) et Xavier Bony (La Paloma à Mougins -06). Nicolas Galmiche (Verte Vallée à Munster - 68) et Laurie Schild (cuisinière indépendante à Nice et distinguée jeune talent Gault-Millau) sont quatrièmes ex-aequo.

Les Candidats

Xavier Bony - La Paloma - Mougins 06

Nicolas Galmiche - Verte Vallée - Munster 68

Quentin Losserand - Palace de Menton - Menton Saint Bernard 74

Laurie Schild - Nice 06

Elie Trumeau - Hôtel Président Wilson Genève Suisse

Le Concours

Fondé par les disciples d'Escoffier, pays catalan et occitan, sous l'égide de l'Académie Culinaire de France dont le président est **Fabrice Prochasson**, ce concours est présidé par **Arnaud Faye**, Chef de la Chèvre d'Or et par **Dominique Loiseau**. En 4 heures, les candidats devront réaliser un plat chaud ayant pour thème «le Sandre dans l'esprit d'une Grenobloise » accompagné d'une sauce au beurre végétal et de trois garnitures, ainsi qu'un dessert autour de la noisette et des agrumes. Le jury de renom, composé de MOF et de membres de l'Académie Culinaire de France, évaluera les techniques de travail, le respect des horaires d'envoi, l'hygiène et la gestion des déchets, la présentation des plats et assiettes, l'originalité et le respect du thème, la qualité de la cuisson des poissons, la chaleur, le goût et la saveur de l'ensemble ainsi que la garniture Auguste Escoffier.

Président du Concours : **Fabrice PROCHASSON**

Président d'Honneur: **Joël GARULT**

Marraine du trophée : **Dominique LOISEAU**

Président des jurys : **Arnaud FAYE**

COMMISSAIRES :

Michel PASQUET

Jean-Marc MOMPACH

JURY TECHNIQUE CUISINE :

Responsable: **Bernard LEPRINCE-MOF**

Marc BAYON

Gilles BIANCHERI

Laurent CAPDEVILLE

Jean-Luc ROUYER

JURY PLAT :

Responsable: Guy SANTORO

Patrick BERTRON

Serge CHENET-MOF

Christian MORISSET

Jean-Marc DELACOURT - MOF

Dominique FRERARD

Luc GAMEL - MOF

Jean-François LEMERCIER-MOF

JURY DESSERT:

Responsable: **Brice DUCOS**

Gabriel PAILLASSON - MOF

Claude VILLEDIEU-MOF

Claude MARIOTTI

Julien DUGOURD

Gerard OUDIN

Mario DORIO

Francis SCORDEL