

## Trophée Culinaire Bernard Loiseau

vendredi 28 juillet 2017 10:27

**Nice (06)** Le sixième Trophée culinaire « Bernard Loiseau », fondé par les Disciples d'Escoffier Pays Catalan et Occitan, se déroulera le 6 février 2018 sous l'égide de l'Académie culinaire de France et de son président Fabrice Prochasson, à l'occasion du salon AGECOTEL (Nice).



Fabrice Prochasson, David Grémillet (vainqueur 2016) et Dominique Loiseau.

Au programme de ce concours, présidé par **Arnaud Faye** (La Chèvre d'Or à Eze) et parrainé par **Dominique Loiseau** (Relais Bernard Loiseau à Saulieu), les cuisiniers participants auront à réaliser, en 3 heures, un plat chaud et un dessert. Le thème ? Plat : Sandre dans l'esprit d'une Grenobloise

Il devra être accompagné d'une sauce ou beurre végétal, dressé en plat avec une saucière à part. 3 garnitures : une à base de cuisses de grenouilles, une à base d'épinards ou de blettes et parures de sandre, une à base de racines d'hiver. Citron de menton obligatoire et vin blanc de Bourgogne de la Galerie des Millésimes.  
Dessert à l'assiette autour de la noisette et des agrumes.  
Élément obligatoire : noisette sous toutes ses formes et le chocolat au lait ou duja à la noisette. Citron, chocolat noir ou chocolat blanc interdits.  
Recette libre, avec différentes textures, et accompagnée d'une sauce servie dans l'assiette.

Le 1er prix remporte le trophée Bernard Loiseau et une coupe Académie Culinaire de France et de nombreux lots dont un stage au Relais Bernard Loiseau et un dîner gastronomique pour 2 personnes avec hébergement.

Le sujet et le règlement sont disponibles sur [www.academieculinaire.com](http://www.academieculinaire.com)