

Communiqué de presse

Trophée culinaire Bernard Loiseau - 2025 : Sacha Croteau remporte la 9^e édition

Dijon, le 8 avril 2025 - Ce lundi 7 avril, la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon accueillait le prestigieux Trophée Culinaire Bernard Loiseau. Sacha Croteau, du restaurant Epicure, Le Bristol à Paris remporte cette 9^e édition.

Un concours d'exception porté par l'Académie Culinaire de France et son Président Fabrice Prochasson

Fort de son succès en 2023, le Trophée s'est de nouveau tenu au sein de l'école FERRANDI Paris - Campus de Dijon, sous l'égide de l'Académie Culinaire de France, en association avec le groupe Bernard Loiseau, la Ville de Dijon et la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon.

Chevalier des Palmes Académiques, Meilleur Ouvrier de France Cuisine en 1996, Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur en 2015, Maître Cuisinier de France en 2017, et Officier dans l'Ordre du Mérite Agricole en 2023, Fabrice Prochasson est un homme amoureux de son terroir qui œuvre à son rayonnement dans le monde entier.

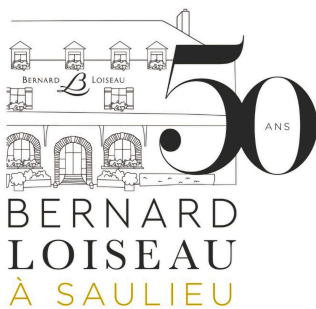
Soucieux de soutenir les talents en devenir et en tant que Président de l'Académie Culinaire de France, Fabrice Prochasson, porte la responsabilité du Trophée culinaire Bernard Loiseau depuis 2015, après la transmission des droits par Mme Dominique Loiseau.

Cette année, 6 candidats appartenant à de prestigieuses brigades étoilées étaient en compétition. Dans les conditions similaires aux grands concours, ils se sont

retrouvés pendant 5h face à un jury composé des plus grands chefs étoilés, présidé par Patrick BERTRON, ambassadeur du groupe Bernard Loiseau, le chef Japonais Hiroshi YAMAGUCHI, et le président de l'Académie Culinaire de France, Fabrice PROCHASSON MOF 1996.

Des épreuves pour honorer l'héritage culinaire de Bernard Loiseau

A l'occasion des 50 ans de l'arrivée de Bernard Loiseau à Saulieu, deux plats iconiques ont été mis à l'honneur et, pour la première fois, un dessert :



- Les jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et jus de persil, à réaliser selon la recette originale de Bernard Loiseau
- Filet et Ris de veau français dorés, riz Camarguais à la truffe
- Le Paris-Brest revisité à la Cazette® de noisette de Bourgogne, sauce anglaise au whisky double Wood et épice

Le mot de Bérangère Loiseau, Présidente du Groupe Bernard Loiseau

“Chaque édition du Trophée Bernard Loiseau à la Cité de la Gastronomie résonne avec notre histoire. La première édition marquait les 20 ans de la disparition de papa, et celle-ci coïncide avec les 50 ans de notre groupe, donc c’est à chaque fois beaucoup d’émotion. Aujourd’hui ce fut une très belle édition, avec un niveau qui est monté en complexité, notamment avec l’épreuve des ris de veau, mais fidèle à son ambition initiale de transmission. Nous sommes heureux de mettre en lumière les brigades de l’ombre, ces talents qui œuvrent au quotidien pour faire briller les grandes maisons, sans toujours être visibles. Les mettre en valeur, c’est aussi notre manière de les encourager à aller toujours plus loin.”

Le mot de Fabrice Prochasson, Président du jury et de l'Académie Culinaire de France

“Les candidats ont montré une grande motivation et un réel engagement, témoignant d’une préparation sérieuse et d’un bel esprit d’entraide. La présence de

jurés investis et fiers de participer illustre l'héritage fort laissé par Bernard Loiseau. Une atmosphère de fraternité sincère a marqué cette édition, rappelant l'importance de transmettre, de déléguer et d'accompagner les jeunes talents pour qu'ils prennent à leur tour les rênes de la profession."

Les prix décernés par le jury

- 1^{er} Prix GARANCE : Sacha CROTEAU, Restaurant Epicure, Le Bristol, Paris
- 2^e Prix NESTLÉ WATERS : Soufiane ASSARRAR, Chef du Restaurant L'Huitrier Pie Saint Emilion
- 3^e Prix VILLE DE DIJON : Xavier PECHEYRAN, Lycée Hôtelier Occitanie -Toulouse
- 1^{er} Prix Artistique COMATEC : Sacha CROTEAU
- 1^{er} Prix ROUGIÉ "Jambonnettes de grenouille Bernard Loiseau" : Sacha CROTEAU
- 1^{er} Prix SOBEVAL "Filet et Ris de veau dorés" : Soufiane ASSARRAR
- 1^{er} prix BRAGARD "Paris-Brest revisité à la Cazette® de noisette de Bourgogne" : Xavier PECHEYRAN
- Prix Axel VILLECHALANE (1^{er} commis) : Edgar SEVEZEN
- Prix du duo Chef et Commis : Sacha CROTEAU et Edgar SEVEZEN



Les plats réalisés par Sacha Croteau et son commis Edgar Sevezen ©Stéphane Laure, Académie Culinaire de France





Prix du duo Chef et Commis : Sacha CROTEAU et Edgar SEVEZEN ©Stéphane Laure, Académie Culinaire de France



Les 3 Lauréats des Premiers Prix ©Stéphane Laure, Académie Culinaire de France

La remise des prix fut également l'occasion de saluer l'engagement de Yvan RAPHANEL et le parcours de Hiroshi YAMAGUCHI, tous deux faits Chevalier de l'Ordre mondial de l'Académie Culinaire de France. Hiroshi YAMAGUCHI a

notamment fait ses classes auprès de Bernard LOISEAU et œuvre aux côtés de Blanche LOISEAU à "Loiseau de France", la dernière-née des maisons du groupe Loiseau et installée à Tokyo depuis 2024 au sein de l'Institut français du Japon.

Fabrice PROCHASSON a également remis la médaille d'or de l'Académie Culinaire de France à Bérangère LOISEAU.

Michaël WICKAERT - Lauréat 2023 et Sacha CROTEAU - Lauréat 2025 devront se départager pour se qualifier pour la finale internationale du Trophée Passion International qui se déroulera à Nantes les 17, 18 et 19 octobre 2025.

L'épreuve culinaire se déroulera en deux temps : le 18 octobre au CFA de Nantes et le 19 octobre sur le Salon Serbotel, partenaire principal du Trophée Passion International.

6 équipes sont d'ores et déjà qualifiées : France, USA, Canada, Belgique, Japon et Mexique.

Le Trophée Passion International est organisé par l'Académie Culinaire de France, Fabrice Prochasson et un comité d'organisation conduit par Olivier Dardé - responsable de l'antenne Bretagne, Pays de Loire et Normandie, Olivier Gourmelon - chargé de mission Événementiel, les commissaires généraux Hubert Houzet, Nicolas Rota et Fabrice Amari, Florian Michel - Responsable Staff ACF et Sébastien Vilaça.

Des jurys et des présidents de renom

Marraines du Concours :

- Dominique LOISEAU et ses filles Bérangère & Blanche LOISEAU

Les Présidents :

- Président du trophée : Fabrice PROCHASSON - MOF
- Président du Jury : Patrick BERTRON
- Président du Jury International : Hiroshi YAMAGUCHI
- Président d'Honneur du concours : Eric PRAS

Les commissaires d'organisation :

- Commissaire général : Fabrice AMARI
- Commissaire adjoint : Xavier ROUSSEAU - chef équipe de France Football **
- Organisation et suivi presse, TV en cuisine : Jean Marie LAMOUREUX
- Gardien du temps et commissaire adjoint : Hubert HOUZET

Jury Cuisine :

- Responsable jury : Bernard VAUSSION - Ex-Chef de l'Élysée
- Enzo FRANCESHELLI - Membre titulaire Académie Culinaire de France
- Jean-Marc EVRARD - Membre Emérite Académie Culinaire de France
- Vianney LECOCQ - FERRANDI Paris, appui candidat

Jury Entrée - Jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et jus de persil

- Responsable jury : Hiroshi YAMAGUCHI, Président du jury International Académie Culinaire de France
- Bérangère LOISEAU - Présidente du groupe Bernard Loiseau
- Christophe MARGUIN - Vice-Président Académie Culinaire de France et Président des Toques Blanches Lyonnaises
- Jean-Paul JEUNET - Chef
- Sandrine KAUFFER-BINZ - Journaliste gastronomique
- Jean Michel LORAIN - Chef 2* La Côte Saint Jacques
- Christian MILLET - Vice-Président Académie Culinaire de France
- Eric GALLET - chef Le Bourgogne à Auxerre

Jury Plat - Filet et Ris de veau dorés :

- Responsable jury : Patrick BERTRON
- Le Président : Yohann CHAPUIS 1*, coach Bocuse d'Or
- Blanche LOISEAU - cheffe de Loiseau de France (Japon)
- Louis-Philippe VIGILANT - Chef Relais Bernard Loiseau La Côte d'Or 2*
- Michael WICKAERT - Vainqueur du Trophée Bernard Loiseau 2023
- Michel GROBON - Membre Titulaire Académie Culinaire de France
- Romuald FASSENET - MOF 1* et membre Académie Culinaire de France
- Fabrice DESVIGNES - MOF, Bocuse d'Or 2007

Jury Dessert - Paris-Brest revisité à la Cazette® de noisette de Bourgogne, sauce anglaise au whisky double Wood et épice :

- Responsable jury : Benoît CHARVET - Champion du monde Pâtisserie 2 *
- Mercotte - animatrice de télévision et blogueuse culinaire
- Pierre KOCH - Vainqueur du Trophée Bernard Loiseau 2009
- Stéphane DEBRACQUE, Autret Maxim's Traiteur, membre Académie Culinaire de France
- Déborah DUPONT-DAGUET, Librairie Gourmande
- Gilbert PYTEL - Journaliste gastronomique
- Lucile VIGILANT - Cheffe pâtissière la Côte d'Or 2*
- Bernard LERAY - Chef



Membres du jury et partenaires du Trophée Bernard Loiseau ©Stéphane Laure, Académie Culinaire de France

De nombreux partenaires soutiennent le Trophée Bernard Loiseau

Lors du Trophée Bernard Loiseau, les membres du jury, les membres de l'Académie Culinaire de France ainsi que les membres du Comité d'organisation de l'événement se sont retrouvés lors du Casse-Croûte des Chefs.

L'occasion pour l'Académie Culinaire de France de remercier ses nombreux soutiens:

PARTENAIRES PLATINIUM :



PARTENAIRES PREMIUM :



PARTENAIRES OFFICIELS :



PARTENAIRES EN PRÉSENCE ET MARCHANDISES POUR L'ÉPREUVE CULINAIRE :

- Rougié (foie gras)
- Sobeval (filet et ris de veau)
- Semmaris, Rungis (cuisses de grenouilles)
- GreenK (truffes et légumes)
- Maison Desboudard (Cazette de noisette)
- Lactalis, Président Professionnel (beurre et crème)
- La Chablisienne (vin blanc)
- Association des viticulteurs de Bourgogne Dijon (vin rouge)
- Heriztage, Provence Factoriz (riz bio blanc)
- Chef Nestlé (sauces naturelles)
- Kikkoman (sauce soja)
- Nestlé Waters (eaux)
- Bernard Loiseau (les assiettes)
- Guy Degrenne (les plats et saucières)
- Bragard (les vestes)

- Nespresso (le café)
- Le Rallye Moustache

LES PARTENAIRES DU CASSE-CROÛTE DES CHEFS :

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| - Nestlé Waters | - Mulot & Petitjean |
| - Poiron-dabin | - Moutarderie Fallot |
| - Bridor | - Vedrenne |
| - Dipsa, les Arcutiers | - Elixia |
| - Comatec | - Apidis |
| - Lactalis | - Nectars de Bourgogne |
| - La chablisienne | - Maison Bolard |
| - Coup de Pates | - la Duchesse des Glaces |
| - Le Borvo | - Les Anis de Flavigny |
| - Le Delas | - Fromageries Lincet & Gaugry |
| - Fromagerie Chevenet | - Fromagerie Delin |
| - GreenK | - Maison Dejorges |
| - Cidre Nicol | |
| - Nespresso | |

LES PARTENAIRES DU COCKTAIL :

- Nestlé Waters
- La Chablisienne
- Poiron-Dabin
- Coup de Pates
- Cidre Nicol
- Champagne Deutz

À propos de l'Académie Culinaire de France

Fondée en 1883, l'Académie Culinaire de France est la plus ancienne association de chefs au monde.

L'Académie Culinaire de France œuvre au perfectionnement de l'Art Culinaire français, en France comme à l'international. Elle veille à l'enrichissement permanent de l'encyclopédie de cuisine, à la reconnaissance des créations contribuant à l'excellence culinaire, et promeut un langage précis et rigoureux lié à cet art. Elle

valorise également les travaux de ses membres et de personnalités éminentes du monde gastronomique, et défend l'authenticité des appellations culinaires.

Enfin, elle développe des partenariats avec des institutions culinaires françaises et internationales et soutient toutes les initiatives de qualité en faveur de la gastronomie à travers des événements, des concours, des formations et des actions pédagogiques.

Les partenaires Premium de l'Académie Culinaire de France :

Euralis Gastronomie, Bragard, Coup de Pates, Nestlé Chef, Bridor, Président Professionnel, Nestlé Waters, Les Vergers Boiron, Kikkoman, Bonduelle, Dipsa, Unox, Garance, Sobeval, Semmaris Rungis, Le Saint, O'Guste, Loeul et Pirirot, Comatec, Irca (Domori et Dobra).

Contact Presse :

Émilie TOMASSO

emilie.tomasso@3com-medias.com

06 28 62 68 14