

## Loïc Rapart aux ateliers culinaires de l'Art et l'Âme Asnières !

Écrit par l'Art et l'Ame Asnières  
Jeudi, 22 Janvier 2009 13:57

---



Attention, Attention !!!

Un grand chef débarque dans la cuisine de notre petit village d'Asnières-lès-Dijon !  
**Loïc Rapart**, chef cuisinier au restaurant "Les jardins de la Cloche" au Sofitel de Dijon va intervenir dans notre atelier culinaire "Kitchen Attitude" pour 3 rendez-vous très attendus par nos adhérents!

Une trilogie dont voici les dates à retenir : 27 janvier 2009, puis le 3 février 2009 et enfin le 24 mars 2009.

Il participera également en tant que Jury à notre concours de fin de section « les Toques Blanches » le 23 juin 2009.

En sa compagnie, le mardi 27 janvier, nous travaillerons sur le thème du **foie gras** pour ce premier rendez-vous.

### Petite biographie de notre invité :

- Originaire de Croix dans le Nord, Loïc Rapart a débuté en tant que commis au restaurant "Jasmin" à Paris (3 \* au Michelin) avec le très célèbre chef Joël Robuchon en 1992.
- Il s'envole ensuite vers des cieux plus britanniques au Hilton de Londres comme chef de partie. Il revient en 1994 sur ses terres natales pour travailler au "Manoir des Tombelles" comme second de cuisine.
- Loïc enchaîne ensuite un lieu prestigieux comme second de cuisine à "L'Abbaye de Pommerai" (1\* au Michelin), Relais et Châteaux à Sélestat en Alsace.

## Loic Rapart aux ateliers culinaires de l'Art et l'Âme Asnières !

Écrit par l'Art et l'Ame Asnières  
Jeudi, 22 Janvier 2009 13:57

---

- Il poursuit son chemin à "l'Hôtel de France" à Dollincourt en mars 2008 et il pose enfin ses valises comme chef de cuisine au "Sofitel la Cloche" de Dijon.

En avant-première, ce chef nous dévoile une recette pour notre plus grand plaisir : [l'Aiguillette de Saint-Pierre, pralines de langoustines et infusion au gingembre](#)