



## *Le Concours des Créateurs d'Emotion*

# 19 étoiles pour la finale du TROPHEE MASSE 15ème édition

27 septembre 2021 au SIRHA  
zone concours SIRHA Masters hall 2.2

## Le Trophée Masse : avant tout une aventure humaine

Après 18 mois de sélections, 18 mois d'attente, la finale de la 15ème édition sera un grand **moment de retrouvailles**. Pour la première fois, elle se déroulera sur le salon Sirha, sous une présidence à 4 étoiles.

Nous avons souhaité un jury diversifié, issu des régions de France, totalisant 15 étoiles.

Les présidents des sélections, Suisse et Bassin Méditerranéen font le déplacement : **Maroun CHEDID** pour le Liban et **Pierre-André AYER** pour la Suisse.

Le grand **lauréat de la 14ème édition, Gilles LEININGER**, devient jury cuisine pour cette finale du Trophée Masse.

Les 5 lauréats seront exceptionnellement accompagnés des finalistes des Trophées Masse On Line créés pendant le confinement. Les E-Trophées ont permis de garder le lien à distance. Et durant cette finale, ces deux univers seront rassemblés en un même lieu : le Sirha.



Sirha Master le lundi 27 Septembre de 9h à 15h

### Moments clés :

- 06h45 : Arrivée du jury
- 11h30 : Sortie des assiettes
- 12h00 : Sortie des plats
- 15h00 : Remise des prix

## La Maison Masse : entreprise familiale depuis 1884

La **Maison MASSE** est synonyme d'excellence du foie gras pour les chefs. Cette réputation s'est bâtie à travers **4 générations** d'hommes et de femmes passionnés par ce noble produit, source de créativité inépuisable.

Pour faire vivre cette passion, le **Trophée MASSE** a vu le jour il y a plus de 30 ans.

Concours unique, il s'articule autour de **5 sélections régionales** de très haut niveau ainsi qu'une sélection européenne.

## Le Foie Gras : sujet produit noble

Reconnu et soutenu par la profession, ce concours autour d'un **produit unique, le foie gras**, a révélé de jeunes talents qui ont reçu ensuite de prestigieuses distinctions.

### Le sujet du concours :

- **Thème assiette** : Escalope de foie gras, cuisson obligatoirement pochée, servie avec un bouillon. Accompagnement libre. Assiettes choisies dans les gammes Ariane et Dudson de chez Chomette
- **Thème plateau** : 2 lobes entiers de foie gras de canard contisés de magret de canard fumé. Cuisson libre. Accompagnés de 2 garnitures libres respectant la saison et le thème choisi. Jus, sauces ou coulis à base de fonds Nestlé Chef, servis à part dans une carafe Chomette.



Toutes les recettes des candidats sur [www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com)



[facebook.com/foiegrasmasse](https://facebook.com/foiegrasmasse)



Finale 14ème édition



[www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com)  
[www.tropheemasse.com](http://www.tropheemasse.com)



[sabinemasse@maison-masse.com](mailto:sabinemasse@maison-masse.com)



Sabine MASSE  
06 85 72 96 19



*Le Concours  
des Créateurs d'Emotion*

## Rendez-vous Lundi 27 septembre 2021 au SIRHA

sur la zone concours SIRHA Masters hall 2.2

### Le jury :

**Eddy CREUZE**  
Bistro de la Grande Maison  
au Mée-sur-Seine

**Laurent AZOULAY**  
L'Ekrin 1 \* à Méribel

**Pierre-André AYER**  
Le Perolles à Fribourg (Suisse)

**Virginie BASSELOT - MOF**  
Le Chanteclerc 1 \* au Negresco à Nice

**Romain BRILLAT**  
Le Crocodile 1 \* à Strasbourg

**Jean-Rémi CAILLON**  
Le Kintessence 2 \* à Courchevel

**Sylvie GRUCKER**  
Le Pressoir de Bacchus  
à Blienschwiller

**Maroun CHEDID**  
Ritage by Maroun Chedid  
à Beyrouth (Liban)

**Christophe CHIAVOLA**  
Société de Restauration Provençale  
à L'isle-sur-la-Sorgue

**Yoann CONTE**  
Yoann Conte 2 \* à Veyrier-du-lac

**Coline FAULQUIER**  
Signature 1 \* à Marseille

**Gilles LEININGER**  
Le Jardin Secret 1 \*  
à La Wantzenau

**Takahi KINOSHITA**  
Château de Couban 1 \* à Courban

**Chatchai KLANGKONG**  
L'Orchidée 1 \* à Altkrich

**Nicolas MASSE**  
La Grand'Vigne 2 \* aux Sources  
de Caudalie à Martillac

**Mathieu PEROU**  
Le Manoir de la Régate 1 \* à Nantes

**Christian PILLOUD**  
Mon plaisir 1 \* à Chamesol

### Les lauréats :

<b>SELECTION OUEST</b> 21 OCTOBRE 2019	<b>SELECTION GRAND EST</b> 4 MARS 2019	<b>SELECTION HAUTS-DE-FRANCE</b> 11 NOVEMBRE 2018
 <b>Guillaume VACANTE</b> Bon Bêtend à Angers	 <b>Julien SCHAFFHAUSER</b> Alchémille 1 * à Kaysersberg	 <b>Alexandre DONNAY</b> Sur Mesure 2 * Mandarin Oriental à Paris
 <b>Elie TRUMEAU</b> Bayview 1 * Président Wilson à Genève Suisse	 <b>Margaux MOISIERE</b> L'O des Vignes 1 * à Fuissé	



Toutes les recettes des candidats sur [www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com)

### Nos partenaires :



Enodis



[facebook.com/foiegrasmasse](https://facebook.com/foiegrasmasse)



Finale 14ème édition



[www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com)  
[www.tropheemasse.com](http://www.tropheemasse.com)



[sabinemasse@maison-masse.com](mailto:sabinemasse@maison-masse.com)



Sabine MASSE  
06 85 72 96 19