



*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**.

Une **co-présidence à 4 étoiles** :



Patrick HENRIROUX,
La Pyramide 2*
à Vienne



Nicolas STAMM,
La Fourchette des
Ducs 2* à Obernai

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

Le jury :

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

Sylvie GRUCKER
Le Pressoir de Bacchus
à Blienschwiller

Gilles LEININGER
Le Jardin Secret 1*
à La Wantzenau

Laurent AZOULAY
L'Ekrin 1 * à Méribel

Maroun CHEDID
Ritage by Maroun Chedid
à Beyrouth (Liban)

Takahi KINOSHITA
Château de Couban 1 * à Courban

Pierre-André AYER
Le Perolles à Fribourg (Suisse)

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

Chatchai KLANGKONG
L'Orchidée 1 * à Altkrich

Virginie BASSELOT - MOF
Le Chanteclerc 1 * au Negrosco à Nice

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

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

Romain BRILLAT
Le Crocodile 1 * à Strasbourg

Coline FAULQUIER
Signature 1 * à Marseille

Mathieu PEROU
Le Manoir de la Régate 1 * à Nantes

Jean-Rémi CAILLON
Le Kintessence 2 * à Courchevel

Christian PILLOUD
Mon plaisir 1 * à Chamesol

Les lauréats :

SELECTION OUEST
21 OCTOBRE 2019



Guillaume VACANTE
Bon Bétend
à Angers

SELECTION SUISSE
15 AVRIL 2019



Elie TRUMEAU
Bayview 1* Président Wilson
à Genève Suisse

SELECTION GRAND EST
4 MARS 2019



Julien SCHAFFHAUSER
Alchémille 1*
à Kayersberg

**SELECTION AUVERGNE-
RHONE-ALPES** 27 MAI 2019



Margaux MOISIERE
L'O des Vignes 1*
à Fuissé

SELECTION HAUTS-DE-FRANCE
11 NOVEMBRE 2018



Alexandre DONNAY
Sur Mesure 2* Mandarin Oriental
à Paris



Toutes les recettes des candidats sur www.maison-masse.com

Nos partenaires :

