

Communiqué Trophée MASSE –
Sélection Auvergne-Rhône-Alpes - Résultats

La Savoie mise à l'honneur : un lauréat Haut savoyard et un président de jury savoyard !

Yohan Jacquet du Hameau Albert 1er (74) a su conquérir le cœur des jurys avec deux réalisations : ses trois amuse-bouche sur le thème de Nature alpine (l'œuf au pied du sapin, la betterave dans le jardin et le foie gras et la rivière) ainsi qu'un plat chaud intitulé "la poulette des vignes et champignons, raviole ouverte de choux rave et sa farce gourmande, son jus de volaille foie gras fumé et girofle."

Le trophée s'est déroulé sous la présidence d'un savoyard : **Boris Campanella**, chef exécutif étoilé Michelin à l'hôtel de Crillon à Paris, accompagné de son directeur technique **Alain Lecossec**, Meilleur Ouvrier de France aidé de **Sylvie GRUCKER**, chef au Pressoir de Bacchus et Maître Cuisinier de France.



Amuse-bouche : Nature Alpine
autour du foie gras, d'une salaison
et d'un légume de saison



Sylvie GRUCKER, Sabine MASSE, Yohan JACQUET, Boris CAMPANELLA et Alain LECOSSEC



Plat chaud du lauréat : Poulette des vignes et champignons, raviole ouverte de choux rave et sa farce gourmande, jus de volaille foie gras fumé et girofle

Les candidats sont venus de plusieurs départements de cette belle région :

En 2^{ème} position **Nathan ROY** de l'O des Vignes (71)

En 3^{ème} position, **Stéphane BARBARET** chef propriétaire de l'Agitateur de papilles (26)

David BOURNE, maison éponyme (26) et **Rémy PUDYSZ**, Intercontinental Hôtel Dieu (69)

Un jury venu de toute la région et représentative de différentes sensibilités !

2 traiteurs, 1 Bocuse d'Or, la première femme Bocuse d'Or France, des anciens lauréats du Trophée, des chefs étoilés, MOF...



- Michaël ARNOULT – 2* Restaurant Les Moranières (73)
- Jordan BILLAN – 1* Hostellerie Cèdre & Spa Beaune (21)
- Yohann CHAUPUIS – 1* Restaurant Greuze (71)
- Mathieu FAUQUEMBERGUE – Moulin du Gastronomes (71)
- Clement GIRARD – Brasserie Bocuse (69)
- Philippe GIRARDON – 1* MOF Domaine de Clairefontaine (26)
- Auriane LONGUET – MCF
- Paul MARCON – 3* Restaurant Régis & Jacques MARCON (43)
- Stéphane PEREZ – C Gastronomie (69)
- Baptiste PIGNOL – Toque Blanche Pignol (69)
- Naïs PIROLLET – Bocuse d'or France (69)
- Ludovic PUZENAT – Bib Gourmand Restaurant OMA (42)
- Davy TISSOT – 1* MOF Saisons (69)

Un écrin prestigieux pour ce lancement : la Fondation Paul Bocuse

Lors de ce premier événement dans ces nouvelles cuisines, les équipes de la Fondation Paul Bocuse et de la Maison Masse se sont investis pour faire de cette journée le reflet de leurs valeurs communes : l'échange, le partage et la transmission. Cette journée a été le reflet de ces trois valeurs avec un réel échange entre les candidats et leur commis.