

## Un jury totalisant 11 étoiles et 1 Meilleur Ouvrier de France

### Le jury dégustation

Pierre REBOUL – Château de la Pioline 1\* (13)  
Christophe CHIAVOLA – Le Prieuré Baumanière 1\* (30)  
Yoric TIECHE – Grand-Hôtel du Cap-Ferrat 1\* (06)  
Alexandre CAILLAUD – Domaine de Verchant (34)  
Michel HULIN – La Cabro d'Or 1\* (13)  
Nicolas LEMAT – Restaurant Bruno 1\* (83)  
Denis GAMARD – Hôtel Anantara (06)  
Martin FERAGUS – Hôtel Thalazur Bandol-île Rousse 1\* (83)  
Mathias DANDINE – La Magdeleine 1\* (13)  
Kito DROULIN – Mole Passedat (13)  
Mathieu DESMAREST – Pollen 1\* (84)  
Nathalie CAVEL – La Table de Nathalie (20)  
Fabien FERRE – Hôtel du Castellet (83)  
Christian BOEUF – Bastide des Magnans (83)

### Le jury cuisine

Président du jury : Glenn VIEL - L'Oustau de Baumanière 3\* (13)  
Directeur technique : Alain Le Cossec - MOF  
Cyril VIDAL - Lycée Hôtelier Régional  
Jean-Paul PASSEDAT (13)  
Eric RABAZZANI – Calanque Blanche (13)  
Sylvie GRUCKER – MCF – Le Pressoir De Bacchus (67)



Aurélien Duvacher soulevant le Trophée

## 16<sup>ème</sup> Trophée Masse sélection Grand Sud Le lauréat est révélé !

**Aurélien DUVACHER** de la Maison PIC\*\*\* (26) a su conquérir le jury présidé par **Glenn VIEL**. Il a laqué sa poulette à l'aide d'un moule avec des feuilles de vignes. En seconde place, **Vo Phat MILTON** du restaurant Christian Têtedoie (69), a présenté une ballotine associant les saveurs de la terre et de la mer.

**Pierre-Jean CARTON** du restaurant Le Bec Fin (13) termine sur la 3<sup>ème</sup> place de ce podium bien serré.

Cette édition a encore une fois démontré que le niveau monte de sélection en sélection avec des candidats capables d'impressionner les plus grands chefs ! Le Trophée continue son Tour de France et s'arrêtera en Alsace en juin pour la sélection Grand Est. Inscriptions encore ouvertes pour tenter votre chance et accéder à la finale du Trophée en octobre !



## Les candidats

Jonathan RODRIGUEZ – Corsica Linea (20)  
Vo Phat MILTON – Restaurant Christian Têtedoie\* (69)  
Aurélien DUVACHER – Maison Pic\*\*\* (26)  
Pierre Jean CARTON – Le Bec Fin (13)  
Sandrine DELANGE – La Petite Maison de Cucuron (84)  
Martin DARNE – A la table des Lys (42)



Amuse-bouche sur le thème "Retour en enfance"  
et sa Poulette des vignes, raisin sec, racine benoîte, croustillant des peaux massi,