

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Finale de la 16e édition du Trophee Masse

Sous la présidence de Christophe HAY - Restaurant Fleur de Loire - 2 étoiles

La finale de la 16e édition du Trophee Masse aura lieu le **mardi 12 novembre 2024** au **Campus de Groisy**, en Haute-Savoie.

Pour célébrer les **140 ans de la Maison Masse**, le concours mettra à l'honneur le **foie gras** devant un **prestigieux jury étoilé**. Les cinq finalistes devront sublimer la **grande tradition culinaire française en s'inspirant des chefs historiques**. Les sujets ont été élaborés en collaboration avec les présidents de jury des différentes sélections dont un MOF, Alain Le Cossec, directeur technique et MOF et Sylvie Grucker, directrice des cuisines.

Les candidats devront réaliser :

- **Une entrée froide à l'assiette** : un pressé de foie gras accompagné d'une gelée.
- **Un plat chaud sur plateau** : des lobes de foie gras de canard cuits avec différentes méthodes de cuisson, accompagnés d'une chartreuse et de pommes de terre.

Pour connaître le sujet complet : <https://www.maison-masse.com/finale-trophee-masse/>

LES FINALISTES

Cette année, les finalistes, sélectionnés au terme des épreuves régionales, sont :



Maxime KUHLMANN
Restaurant JY'S - ** (68)
Sélection **Grand Est**

PRÉSIDENT DU JURY :
Paul STRADNER



Elysée MAUCLAIR
L'Assiette Champenoise - *** (51)
Sélection **Grand Ouest**

PRÉSIDENT DU JURY :
Benjamin PATISSER



Arthur DEBRAY
L'Ecrin de Yohann Chapuis - * (71)
Sélection **Paris-Nord-Normandie**

PRÉSIDENT DU JURY :
Christophe HAY



Aurélien DUVACHER
Maison Pic - *** (26)
Sélection **Grand Sud**

PRÉSIDENT DU JURY :
Glenn VIEL



Yohan JACQUET
Hameau Albert 1er - * (74)
Sélection **Auvergne-Rhône Alpes**

PRÉSIDENT DU JURY :
Boris CAMPANELLA

LE TROPHEE MASSE : UN CONCOURS D'EXCELLENCE

Depuis plus de 35 ans, "**le concours des créateurs d'émotion**" est un révélateur de talents, à l'origine de belles histoires et le **témoin de l'évolution des goûts** et des modes à travers les époques.

LE CAMPUS DE GROISY

Le Centre de Formation de Groisy, fondé en 1973, s'est imposé comme **une référence dans la formation** aux métiers de l'artisanat dans les Alpes. Reconnu pour l'excellence de ses formations, il propose un large éventail de diplômes (CAP, BP, mentions complémentaires, brevet de maîtrise) dans des secteurs variés tels que la pharmacie, la restauration, les métiers de bouche et la fleuristerie. Le Centre, **site officiel d'entraînement pour le Centre d'Excellence de la Gastronomie**, joue un rôle central dans la préparation aux concours nationaux et internationaux.

www.maison-masse.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux : @maisonmasse

Confirmer votre présence à Sabine MASSE

sabinemasse@maison-masse.com - 06 85 72 96 19

un concours de

