



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE



## Une nouvelle sélection régionale et les deux premiers présidents de jury dévoilés...

Le lundi 20 octobre 2025, le Trophée Masse **donnera le coup d'envoi de sa 17<sup>e</sup> édition à Nantes**, lors de la sélection Grand Ouest, **présidée par le chef Ronan Kervarrec**, Maison Kervarrec★★.

**Autre temps fort** : l'arrivée d'une **nouvelle sélection régionale**, celle du **Grand Sud-Ouest**, qui fera étape à Bordeaux le lundi 24 novembre. **Sous la présidence du chef Sébastien Faramond**, La Table de Pavie★★.

**Vous l'avez deviné ?** Le Trophée Masse, « concours des créateurs d'émotion », reprend sa route à travers la France pour une édition placée sous le signe de l'aventure humaine, de la transmission...et de la nouveauté.

**Au menu : 6 étapes régionales**, des sujets qui font saliver, des jurys d'exception... et des talents à révéler. Les inscriptions sont ouvertes, pour les chefs intéressés : contactez Juliette Rogier : [julietterogier@maison-masse.com](mailto:julietterogier@maison-masse.com)



*Ronan Kervarrec  
Maison Kervarrec \*\*  
Saint-Grégoire*



*Sébastien Faramond  
La Table de Pavie \*\*  
Saint-Émilion  
© Thierry Vallier*

## Les sujets

### **Sujet 1 : L'entrée chaude : foie gras et vanille**

Escalope de foie gras en intégrant la vanille Prova. Accompagnement libre en légumes et/ou fruits. Une assiette légère, contrastée, voyageuse. Présentation en assiette creuse imposée

### **Sujet 2 : Le canard gras et le chou rouge ou vert**

Une thématique créative avec un sujet qui doit mettre en valeur plusieurs pièces de canard gras accompagné de choux de saison, ainsi que 8 cromesquis de cœurs de canard et foie gras.

## Qu'est-ce que le Trophée Masse ?

### **Le concours des créateurs d'émotion de la Maison Masse.**

Depuis plus de 35 ans, il **révèle des talents, accompagne de belles histoires culinaires**, et **témoigne de l'évolution des goûts et des modes**. Concours exigeant, reconnu par la profession, il valorise autant la précision que l'inventivité.

Pour permettre à chacun de se mesurer en conditions réelles, **le Trophée fait le tour de France : 6 étapes régionales dans des écoles hôtelières ou sur des salons professionnels, avant une grande finale.**

Lors de la dernière édition, **93 jurés (dont 76 étoiles cumulées et 9 Meilleurs Ouvriers de France) ont départagé 28 candidats.**

