



COMMUNIQUÉ DE PRESSE



QUI COMPOSERA LE JURY DE LA SÉLECTION GRAND SUD DU TROPHÉE MASSE ?

Fabien Ferré, chef triplement étoilé à La Table du Castellet (83), présidera la sélection Grand Sud du Trophée Masse organisée le lundi 2 février à Nice. Cette étape se tiendra à l'occasion du salon Agecotel, qui accueillera pour la première fois le concours.

L'engagement des chefs reste très fort, comme en témoigne la présence de candidats coachés par d'anciens lauréats et jurys, preuve de leur investissement.

*Fabien Ferré
Hôtel du Castellet -
La Table du Castellet ***
Castellet (83)*

LA LISTE DU JURY DÉVOILÉE : 12 ÉTOILES, 3 MOF

Directeur technique : Alain LE COSSEC – MOF

Romain ANTOINE – Hôtel Château Saint Martin* (06)

Ilaria BARONI – Le Chef Magazine (75)

Victorien DUCHESNE – Nespo (06)

Alexandre FABRIS – Le Vallon de Valrugues (13)

Louis GACHET – MOF – Le Feuillée – Le Couvent des Minimes* (04)

Nathan HELO – Hôtel le Saint Rémy (13)

Jane GLEIZE – La Bonne Étape* (04)

Sylvie GRUCKER – MCF – Le Pressoir De Bacchus (67)

Jean-Luc L'HOURE – MOF – La Table d'Elise (98)

Cyril MARÉCAUX – La Farigoulette (83)

Paul MARRAS – Incantu (20)

MERCOTTE

Selim M'NASRI – Épicentre (06)

Maxime PASTOR – Eden-Roc* (06)

Florent PIETRAVALLE – Louison – Villa Coste (13)

Eric SAPET – La Petite Maison de Cucuron* (84)

Gabi SHAFIR – MCF – Gabi Shafir Reception (92)

Gaël TOURTEAUX – Flaveur** (06)

Mickaël TOURTEAUX – Flaveur** (06)

Aurélien VEQUAUD – Hôtel Belles Rives – La Passagère* (06)

Samuel VICTORI – Les Agitateurs* (06)

LES CANDIDATS

Dat MILTON – Restaurant Dat Milton (38)

Jin MIYAMOTO – La Table de Franck Putelat (11)

Bastien MOTTET-FAURE – Restaurant la Chèvre d'or (06)

Mogan PATCHAY – Chef privé (84)

Hugo PEREIRA – Castel Plage (06)

Corentin VALLEE – Grand Hôtel du Cap Ferrat (06)

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 ?

Depuis plus de 35 ans, le Trophée Masse **révèle des talents, accompagne de belles histoires culinaires et reflète l'évolution des goûts et des modes**. Pour offrir aux candidats une véritable expérience en conditions réelles de concours : ce Trophée **parcourt la France** à travers **6 étapes régionales**, avant une **grande finale nationale**.

