

Un jury totalisant 14 étoiles et un meilleur ouvrier de France

Le jury dégustation

Président de Paul Stradner -
Villa René Lalique (67)**

Alexis ALBRECHT – Au Vieux Couvent 1* (67)
Romain BRILLAT – Au Crocodile 1* (67)
Peter HAGEN-WIEST – Ammolite-The Lighthouse
Restaurant 2* (Allemagne)
Yves KIEFFER – KASBUR 1* (67)
Jean-Jacques KLEIN – Chez Julien (67)
Chatchai KLANKLONG - Orchide 1* (68)
Matthieu KOENIG – MCF – L'Arbre Vert (68)
Thomas KOEBEL – Relais de la Poste* (67)
Joseph LEISER – MCF – Auberge du Zahnacker (68)
David MEHR – Au Cerf (67)
Bruno SCHLEWITZ – MCF – Royal Palace (67)
Nicolas STAMM – La Fourchette des Ducs 2* (67)

Le jury cuisine

**Directeur technique - Alain LE
COSSEC MOF**

Eric GIRARDIN – Restaurant Girardin 1* (68)
Stéphan BERNHARD – Jardin de France 1* (Allemagne)
Sylvie GRUCKER – MCF - Le Pressoir De Bacchus (67)
Gilles SEILER – MCF – Aux Trois Poissons (68)
Gilles LEININGER – Jardin Secret 1* (67)

La dernière étape du 16^{ème} Trophée Masse remportée par Maxime Kuhlmann

3 jeunes chefs très prometteurs sur le podium :
Maxime KUHLMANN, Audrey STIPPICH du Clos des
délices (67) et Louis BREISS de l'Auberge Saint-Laurent
(68).

Révéléateur de talents, tremplin pour tout ces jeunes qui
ont l'ambition de faire prospérer leur métier, le Trophée
est aussi une belle mise en lumière de la transmission.

La présence des chefs des établissements
de ces candidats, l'implication d'un jury
d'excellence en est la plus belle illustration.

*Amuse-bouche sur le thème "Promenade
printanière" et sa Poulette des vignes farcie
aux crevettes carabineros, croûte d'herbe*

Le jury de Paul Stradner** et les 6 candidats

Crédits photos : Thierry Vallier



*Le lauréat aux côtés du président Paul
Stradner**, Nicolas Stamm**, Sylvie Grucker
et de son chef, Jean-Yves Schillinger***

