

Résultats de la 16^{ème} édition du Trophée Masse au coeur du MIN de Rungis

Arthur DEBRAY remporte la sélection Paris-Nord-Normandie

Arthur DEBRAY, de L'Ecrin de Yohann Chapuis* (71) a su conquérir le jury présidé par **Christophe HAY** et totalisant 15 étoiles. Il a sublimé les produits de la Maison Masse : le foie gras et la poulette des vignes de **Gabriel Simon** en créant de véritables tableaux colorés et savoureux. Il a décliné la Cecina en deux textures.

Flavien MANGIN, La Gragouille (60) sur la 2^{ème} marche du podium et **Brice MAILLET**, Granite* (75), 3^{ème} ont choisi de travailler le Fenalar, une salaison norvégienne.

Le Trophée Masse révèle de jeunes talents, la Maison Masse révèle le talent des producteurs. Le Président de jury **Christophe HAY**, attaché à son terroir de Touraine et à l'élevage de **Gabriel Simon**, a apprécié le travail de ces candidats, leurs créativité, leurs recherches du goût et du contraste des textures.



Mise en bouche Arthur DEBREY

Recette du lauréat

Trois mises en bouches sur le thème de L'Ecrin : Foie gras aux baies rouges, voile de ratafia, cecina en deux textures, moelleux et rouelle au comté, petits pois, eau de concombre et poivre de verveine.

Plat chaud : la poulette des vignes aux escargots de Bonvalot, raviole de navet mariné, foie gras, abats et cuisses confites, sauce foie gras et verjus.



Plat chaud Arthur DEBREY

Le jury dégustation

Stéphane DEBRACQUE – Traiteur - Autret Paris (95)
Thomas PARNAUD – Chef de cuisine / Gérant - 1* Le Grand Monarque (28)
Sébastien FARAMOND – Chef de cuisine / Gérant - 2* La Table de Pavie (33)
Alexandre MIQUEL – Chef exécutif - 1* La Clarence (59)
Stéphane CARRADE – Chef exécutif - 2* et 1* Le Skiff (33) / Maison Ruffet (64)
Gwendal BRIANT – Sous-chef - 3* L'Ambroisie (75)
Eric BOUCHENOIRE – Chef exécutif - 1* Robuchon étoile (75)
Jean-Luc MOTHU – Chef exécutif - Groupe Barrière (14)
Romain MAHI – Chef de cuisine / Gérant - 1* Accents Table Bourse (75)
Jacques BARNACHON – Chef de cuisine - 1* L'Etang du Moulin (25)
Noémie HONIAT – Cheffe / Gérante - Jacques a dit (12)

Le jury cuisine

Eddy CREUZE – Chef de cuisine / Gérant - Bistrot la Grande Maison (77)
Sylvie GRUCKER – MCF – Le Pressoir de Bacchus (67)
Alain LE COSSEC – MOF
Christophe HAY – Chef de cuisine / Gérant – Restaurant Fleur de Loire 2* (41)
Suzanne VANNIER – Seconde de Christophe HAY
Pascal PAGEOT – Formateur - CFA Médéric (75)



Les candidats

Arthur DEBRAY – L'Ecrin de Yohann Chapuis* (71)
Arthur VIEL – Restaurant Arnaud VIEL (61)
Baptiste GOURNILLAT – Maison Bocusse Brasserie de l'Est (69)
Brice MAILLET – Granite* (75)
Flavien MANGIN – La Gargouille (60)
Lilian PAGANELLE – Le Meurice** (75)