

Le jury dégustation

Pierre REBOUL – Château de la Pioline 1* (13)
Christophe CHIAVOLA – Le Prieuré Baumanière 1* (30)
Yoric TIECHE – Grand-Hôtel du Cap-Ferrat 1* (06)
Alexandre CAILLAUD – Domaine de Verchant (34)
Michel HULIN – La Cabro d'Or 1* (13)
Nicolas LEMAT – Restaurant Bruno 1* (83)
Denis GAMARD – Hôtel Anantara (06)
Martin FERAGUS – Hôtel Thalazur Bandol-île Rousse 1* (83)
Mathias DANDINE – La Magdeleine 1* (13)
Kito DROULIN – Mole Passedat (13)
Mathieu DESMAREST – Pollen 1* (84)
Nathalie CAVEL – La Table de Nathalie (20)
Fabien FERRE – Hôtel du Castellet (83)
Christian BOEUF – Bastide des Magnans (83)

Le jury cuisine

Président du jury : Glenn VIEL - L'Oustau de Baumanière 3* (13)
Directeur technique : Alain Le Cossec - MOF
Cyril VIDAL - Lycée Hôtelier Régional
Jean-Paul PASSEDAT (13)
Eric RABAZZANI – Calanque Blanche (13)
Sylvie GRUCKER – MCF – Le Pressoir De Bacchus (67)



Aurélien Duvacher soulevant le Trophée

16^{ème} Trophée Masse sélection Grand Sud Le lauréat est révélé !

Aurélien DUVACHER de la Maison PIC*** (26) a su conquérir le jury présidé par **Glenn VIEL**. Il a laqué sa poulette à l'aide d'un moule avec des feuilles de vignes. En seconde place, **Vo Phat MILTON** du restaurant Christian Têtedoie (69), a présenté une ballotine mélangeant les saveurs de la terre et de la mer.

Pierre-Jean CARTON du restaurant Le Bec Fin (13) termine sur la 3^{ème} place de ce podium bien serré.

Cette édition a encore une fois démontré que le niveau monte de sélection en sélection avec des candidats capables d'impressionner les plus grands chefs ! Le Trophée continue son Tour de France et s'arrêtera en Alsace en juin pour la sélection Grand Est. Inscriptions encore ouvertes pour tenter votre chance et accéder à la finale du Trophée en octobre !



Les candidats

Jonathan RODRIGUEZ – Corsica Linea (20)
Vo Phat MILTON – Restaurant Christian Têtedoie* (69)
Aurélien DUVACHER – Maison Pic*** (26)
Pierre Jean CARTON – Le Bec Fin (13)
Sandrine DELANGE – La Petite Maison de Cucuron (84)
Martin DARNE – A la table des Lys (42)



Amuse-bouche sur le thème "Retour en enfance"
et sa Poulette des vignes, raisin sec, racine benoîte, croustillant des peaux massi,