



Le Concours
des Créateurs d'Emotion

Elie Trumeau 15ème lauréat du Trophee Masse Au SIRHA 2021



Le canard doré s'envole pour la Suisse

Après avoir remporté la sélection helvète, **Elie Trumeau** voulait cette victoire en finale : « C'était une journée énorme, incroyable ! » raconte le **sous-chef du restaurant Bayview 1* au Président Wilson à Genève**. Ses chefs, Michel Roth MOF et Franck Meyer ont été de précieux conseils dans cette longue préparation.

Finale à plusieurs reprises reportée, **Nicolas Stamm** co-président n'a pas caché son plaisir des retrouvailles après cette période de 18 mois marquée par l'humilité, la solidarité et le partage.

Quant à **Patrick Henriroux**, co-président, était enchanté de voir que la succession était bien présente, prenant de nouvelles formes, ne manquant pas de souligner que « nos richesses viennent de nos différences ». Il a également remarqué la réelle connivence entre les candidats et les chefs assistants. En effet, les lauréats des Trophées On Line, trophées virtuels créés pendant les confinements, ont pu prendre part à l'évènement en réel en assistant les candidats : une belle expérience pour Hugo Chabert de l'Abbaye de la Bussière en Bourgogne accompagnant Elie jusqu'à la victoire.

Grâce au dévouement des chefs auprès de leurs candidats, désireux de transmettre, ces jeunes ont travaillé en confiance pour présenter le meilleur. Merci à Jérôme Jaegle de l'Alchémille - chef de Julien Schaffhauser et à Michel Roth pour leur soutien.

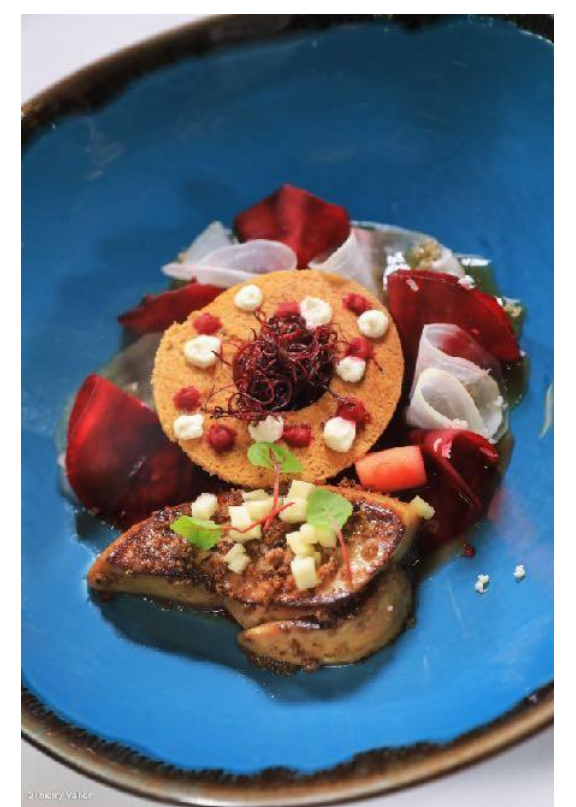


Ce sont **20 chefs représentant 21 étoiles** venant des régions françaises et de Suisse qui ont jugé assiettes et plateaux des 5 candidats. Les agrumes sont mises en valeur dans le plateau du lauréat avec son lobe de foie gras contisé au magret fumé, jus au poivre de Timut et agrumes, carottes fanes, cumin et pomme de terre aux cèpes. Dans l'assiette, le jury déguste un bouillon de citronnelle, avec la betterave et raifort rapé associé l'escalope de foie gras.

Ces jurys passionnés ont donné le tempo au Trophee Masse : passion et rigueur qui se conjuguent avec bienveillance et convivialité. Avec ce sentiment d'appartenir au fil du temps à la grande famille Masse des lauréats, où les candidats sont entourés, chouchoutés pour que ce concours reste toujours un excellent souvenir et reviennent un jour côté jury, comme **Gilles Leininger**, précédent vainqueur du Trophee.



Plateau d'Elie Trumeau : lobe de foie gras contisé au magret fumé, jus au poivre de Timut et agrumes, carottes fanes, cumin et pomme de terre aux cèpes



Le palmarès

Lauréat :
Elie TRUMEAU
Bayview 1* Président Wilson à Genève

2ème place :
Julien SCHAFFHAUSER
Alchémille 1* à Kaysersberg

3ème place :
Margaux MOISIÈRE
L'O des Vignes 1* à Fuissé

4èmes ex-aequo :
Alexandre DONNAY
Sur Mesure 2* Mandarin Oriental à Paris

Guillaume VACANTE
Bon Bétend Traiteur à Angers

Les présidents de jury

Patrick HENRIROUX
La Pyramide 2* à Vienne

Nicolas STAMM
La Fourchette des Ducs 2* à Obernai

Les jury cuisine

Sylvie GRUCKER
Le Pressoir de Bacchus à Blienschwiller

Gilles LEININGER
Le Jardin Secret 1* à La Wantzenau

Eddy CREUZE
Bistro de la Grande Maison au Mée/Seine

Thomas BRIANDET
Les Pieds sous la table à Bois-le-Roi

Les jury dégustation

Laurent AZOULAY
L'Ekrin 1* à Mérébel

Romain BRILLAT
Le Crocodile 1* à Strasbourg

Christophe CHIAVOLA
Société de Restauration Provençale
à L'isle-sur-la-Sorgue

Takahi KINOSHITA
Château de Couban 1* à Courban

Mathieu PEROU
Le Manoir de la Régate 1* à Nantes

Pierre-André AYER
Le Perolles 1* à Fribourg

Jean-Rémi CAILLON
Le K2 2+1* à Courchevel

Yoann CONTE
Yoann Conte 2* à Veyrier-du-lac

Chatchai KLANGKONG
L'Orchidée 1* à Altkrich

Christian PILLOUD
Mon plaisir 1* à Chamesol

Virginie BASSELOT - MOF
Le Chanteclerc 1* au
Negrosco à Nice

Maroun CHEDID
Ritige by Maroun Chedid
à Beyrouth (Liban)

Coline FAULQUIER
Signature 1* à Marseille

Nicolas MASSE
La Grand'Vigne 2* aux Sources
de Caudalie à Martillac



facebook.com/foiegrasmasse



Finale 14ème édition



www.maison-masse.com
www.tropheemasse.com





Le Concours des Créateurs d'Emotion

Elie Trumeau 15ème lauréat du Trophee Masse au SIRHA 2021

Transmission assurée : Michel Roth congratulate Elie pour sa première place Alain Le Cossec, directeur technique du concours délasse un moment Davy Tissot et la team France du Bocuse d'Or



Gilles LEININGER Lauréat de la 14ème édition Elie TRUMEAU



Les duos de chefs : au premier plan les candidats, derrière eux les chefs commis

Alexandre DONNAY Nicolas SOSA

Margaux MOISIERE Joanthan RODRIGUEZ

Elie TRUMEAU Hugo CHABERT

Guillaume VACANTE Clémentine CRESPIY

Julien SCHAFFHAUSER Pierre-Jean CARTON FLORES



Elie TRUMEAU Lauréat de la 14ème édition Hugo CHABERT Chef commis



COMMUNIQUE DE PRESSE

NOS PARTENAIRES



Toutes les recettes des candidats sur www.maison-masse.com

Crédits photos : Thierry VALLIER



facebook.com/foiegrasmasse



Finale 14ème édition



www.maison-masse.com www.tropheemasse.com

