

La date, le lieu et les sujets de la finale du



Trophée Masse dévoilés !

La finale du Trophée Masse aura lieu au **CFA de Groisy** en Haute-Savoie, le **mardi 12 novembre 2024**.

Credit photo @campusdegroisy

Le sujets de la finale du Trophée Masse !

Pour célébrer les 140 ans de la maison Masse, le concours mettra à l'honneur le foie gras.

Les 5 finalistes devront valoriser la grande tradition culinaire française en s'inspirant des grands chefs historiques.

Les sujets élaborés en collaboration avec les présidents de jurys des différentes sélections, 2 MOF, le directeur technique et la directrice des cuisines :

Une entrée froide à l'assiette : pressé de foie gras avec une gelée.

Un plateau de réalisation chaude : lobes de foie gras de canard cuits avec le choix de différents modes de cuisson et accompagnés d'une chartreuse et de pomme de terre.

Les détails des sujets ci-dessous.

Les 5 finalistes

87 CHEFS totalisant 59 ETOILES et 5 MOF, ont départagé 28 candidats qui ont concouru sur 5 sélections régionales.

Découvrez les finalistes :

Arthur Debray - L'Ecrin de Yohann Chapuis (71)

Aurélien Duvacher - Maison Pic (26)

Elyée Maclair - L'Assiette Champenoise (51)

Maxime Kuhlmann - Restaurant Jy's (68)

Yohan Jacquet - Hameau Albert 1er (74)

Crédits photos @thierryvallier

Sujet 1 :

Réaliser un **pressé de foie gras de canard en n'incluant que du végétal** à l'intérieur (fruits et/ou légumes de saison...)

Découper en 10 portions et dresser dans des assiettes creuses avec des légumes de saison et un **bouillon végétal pris en gelée**.

Présenter de façon moderne et gastronomique. Feuilles de gélatine autorisées pour la gelée.
Accompagner d'une **tartine gourmande réalisée** avec un pain de votre choix.

Sujet 2 :

Pour les **140 ans de la maison Masse**, réalisez un plat de grande tradition française en vous inspirant d'une recette d'un cuisinier historique.
Justifiez votre choix en quelques lignes à présenter devant le jury.

Cuire et présenter entiers de façon identique les trois gros lobes de foie gras de canard en **respectant l'aspect et la forme**.

Avec une ou **plusieurs techniques de votre choix** : rôti / braisé / fumé / poché / sauté / grillé ou frit (pas de cuisson sous vide.)

Découper et dresser en 10 assiettes par vos soins sur la table de découpe.

Deux accompagnements en 10 exemplaires chacun :

10 **chartreuses individuelles** de composition libre.

10 **garnitures réalisées à base de pommes de terre** uniquement.

Les garnitures sont à présenter individuellement sur le plateau (avec la possibilité de les disposer sur des contenants).

En revanche, pas de contenants dans les assiettes.

Une **sauce à base de verjus additionné de raisins frais** épépinés et épluchés (3 raisins épluchés et épépinés par personnes).

1 condiment autorisé.

Pour la réalisation de la sauce, vous pouvez utiliser en quantité raisonnable aileron/cous/carcasse de volaille ou de canard et compléter ou non par un fond de sauce naturel Le Chef.

Qu'est-ce que le Trophée Masse ?

Depuis plus de 35 ans, "**le concours des créateurs d'émotion**" est un **révélateur de talents**, à l'origine de belles histoires et le témoin de l'évolution des goûts et des modes à travers les époques.

En savoir plus sur le trophée :

[Les précédentes éditions](#) / [les recettes des candidats](#) / [le dossier de presse](#)

Besoin d'images et/ou d'informations complémentaires ? Contactez Sabine MASSE:
sabinemasse@maison-masse.com - 06 85 72 96 19

Nos partenaires impliqués

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

**Adresses et horaires de nos magasins de Rungis, Lyon, Strasbourg et
Nantes, disponibles sur le site internet Masse ou Google.**

© 2024 Maison Masse - Crédits photos Maison Masse, Thierry Vallier, Didier Venom