

Le Trophée Masse est de retour !

La 16ème édition est lancée !

Cette nouvelle édition débutera par la **sélection Auvergne-Rhône-Alpes le 15 mai 2023** sous la présidence de **Yoann Conte, 2 étoiles** - La Maison Bleue à Annecy

Le sujet est dévoilé !

Les candidats vont devoir **sublimer la poulette des vignes de notre producteur Tourangeau**. Ils vont pouvoir exprimer **leur créativité avec un sujet mêlant harmonie gustative et visuelle** autour du **foie gras** mais aussi de **salaisons des régions d'Europe et de légumes**.

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. [Découvrez leur parcours sur notre site rubrique Trophée Masse](#)

Jurys de la finale de la 15ème édition - Crédits photo Thierry VALLIER

Concours autour des produits **éditeur de goût**, le Trophée Masse est à la fois un concours très technique, reconnu par la profession, et une expression de la créativité des chefs.

Pour permettre au plus grand nombre de se mesurer dans de vraies conditions de concours, le Trophée part pour un tour de France en **5 étapes régionales et 1 grande finale**. Les sélections se déroulent dans des écoles hôtelières ou sur des salons professionnels.

Ce Trophée réunit les plus grands noms de la profession. Lors de la dernière édition, ce ne sont pas moins de **122 jurys totalisant 73 étoiles et 11 titres de Meilleurs Ouvriers de France** qui ont départagé **40 candidats**.

[Souvenirs en images de la 15ème édition](#)

Les sujets

SUJET N°1

Les candidats devront réaliser une recette originale autour de la **poulette des vignes** avec une raviole dont la base est

SUJET N°2

Les chefs exprimeront toute leur créativité autour d'une **trilogie de mises en bouche** valorisant **le foie gras, une salaison et un légume**

**un légume de saison
et une sauce au foie gras.**

de saison. Ces réalisations devront
mêler harmonie visuelle et gustative.

La poulette des vignes

Élément principal du sujet n°1, la poulette des vignes est élevée en plein air au milieu des vignes ce qui assure l'entretien des terres **sans actions mécaniques ou chimiques**. Elles sont nourries au **blé, maïs et avoine** dont les rations sont **préparées manuellement sur place** pour correspondre au mieux aux besoins de la volaille. C'est une race rustique à croissance lente qui nécessite 280 jours d'élevage.

Poules de races anciennes au milieu des vignes - Crédits photo Gabriel Simon, éleveur Des Poules et des Vignes

Les dates de notre Tour de France

Pour concourir

Nos partenaires très impliqués

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

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.**

Cet email a été envoyé à jc.schamberger@zepros.fr.
Vous avez reçu cet email car vous êtes inscrit sur Maison Masse.
Si vous souhaitez vous désabonner de toutes nos publications,

[cliquez ici...mais vous allez nous manquer](#)