COMMUNIQUÉ DE PRESSE



QUI COMPOSERA LE JURY DE LA SÉLECTION GRAND EST DU TROPHÉE MASSE ?

Olivier Nasti, chef doublement étoilé à Kaysersberg (68), présidera la dernière étape du 17e Trophée Masse, organisée le lundi 23 novembre à Colmar. Cette sélection Grand Est se déroulera au CFA de Colmar et la remise des prix ainsi que le cocktail auront lieu au restaurant Le Chambard.
L'implication du président du jury et du directeur technique, Alain Le Cossec, a permis de sélectionner, sur dossier, six candidats d'excellent niveau. Ils s'affronteront au cours de deux épreuves, devant une vingtaine de chefs, bouchers, primeurs et traiteurs.

Olivier Nasti
*Le Chambard***
Kaysersberg (68)

LA LISTE DU JURY DÉVOILÉE : 12 ÉTOILES, 4 MOF

Directeur technique : Alain LE COSSEC - MOF

Directrice des cuisines : GRUCKER Sylvie - Le Pressoir de Bacchus (67)

Jury Cuisine :
DI PALMA Lucas - Ma.Maison (68)
KARLESKIND Jean-Christophe – JC Karleskind (67)
LEININGER Gilles - Le Jardin Secret* (67)
SEILER Gilles – CFA de Colmar (68)
SILVESTRE Mathieu – Le Chambard** (68)

Jury dégustation :
ALBRECHT Alexis – Au Vieux Couvent* (67)
ALT Anna – Amitié la cuisine du Château (68)
ARBEIT Laurent – Auberge Saint-Laurent* (68)
BALZER Simon – Boucherie Riedinger Balzer (67)
BASTIAN Pascal – Auberge du Cheval Blanc* (67)
BRILLAT Romain – Au Crocodile* (67)
HAUDENSCHILD Alexandre – Chère Amie (67)
HOFFMANN Jean-Luc – Boucherie Hoffmann (67)
JACOULOT Clotilde – JACOULOT Primeurs – MOF (25)
KIENTZ Ludovic – Au Gourmet* (67)
KLEIN Olivier – Maison Klein (67)
KLEIN Jean-Baptiste – Le Chambard** (68) - MOF
KLEIN Jean-Jacques – L'Hôtel Restaurant Julien & Spa (67)
LERAY Bernard – La Nouvelle Auberge* (68)
LONGO Thierry – Le Pavillon (Grand Hôtel and Spa Gerarmer) (88)
PAGE Jérémy – 1741* (67)
STAMM-CORBY Nicolas – La Fourchette des Ducs** (67)
STROH Kévin – La Casserole (67)

LES CANDIDATS

CHABERT Hugo – Maison Lameloise (71)
HUMBERT Jérémy – Le Relais de la Poste (67)
JOLLY Alexandre – Hostellerie de Levernois (21)
KATAGIRI Ryohei – La Petite Maison de Cucuron (84)
VALLAT Charles – L'Etang du Moulin (25)
WINE Amandine – Guillaume Scheer - Les Plaisirs Gourmands (67)

LES SUJETS

Sujet 1 : L'entrée chaude : foie gras et vanille
Escalope de foie gras en intégrant la vanille Prova. Accompagnement libre en légumes et/ou fruits. Une assiette légère, contrastée, voyageuse. Présentation en assiette creuse imposée

Sujet 2 : Le canard gras et le chou rouge ou vert
Une thématique créative avec un sujet qui doit mettre en valeur plusieurs pièces de canard gras accompagné de choux de saison, ainsi que 8 cromesquis de cœurs de canard et foie gras.

QU'EST-CE QUE LE TROPHÉE MASSE ?

Depuis plus de 35 ans, le Trophée Masse **révèle des talents**, **accompagne de belles histoires culinaires** et **reflète l'évolution des goûts** et **des modes**. Pour offrir aux candidats une véritable expérience en conditions réelles de concours : ce Trophée **parcourt la France** à travers **6 étapes régionales**, avant une **grande finale nationale**.