



**Le Concours des créateurs d'émotion**

**Les résultats de la sélection Paris-Nord-Normandie le 7 avril 2008 au CEPROC (centre européen des professions culinaires) à PARIS.**

Toujours beaucoup d'émotion pour cette nouvelle étape de la sélection des finalistes du 10ème trophée MASSE du foie gras.

Tous les ingrédients étaient réunis :

Un jury de professionnels talentueux sous la présidence d'Eric FRECHON du BRISTOL (9 étoiles réunies...)

Des candidats représentatifs du métier de Chef issus d'horizons variés : restauration étoilée, charcutier traiteur, restauration gastronomique, traiteur organisateur de réception, et même restauration collective.

Des réalisations époustouflantes

Une pluie de cadeaux

Un parterre d'invités venus encourager et soutenir les candidats mais aussi ce concours et la profession.

**Le lauréat :**

**Pierre TEYANT**  
**Château des îles**  
**(94)**

**Son plat chaud :**

**Escalope de foie gras poêlée aux huîtres, fine tartelette de légumes et guimauve aux algues, vinaigrette d'huîtres.**



**Ses pièces cocktail :**

**Pomme d'amour de foie gras à la betterave**

**Crème renversée de Foie Gras, caramel de vin de Maury au poivre long**

**Cappucino de foie gras de canard, café et opaline au whisky**

**Bonbon croustillant de foie gras, nougatine aux graines de Sésame**

**Le jury :**

Président : Eric FRECHON LE BRISTOL

MOF 2 étoiles

Mr VALETTE  
Mr SOLIVERES  
Mr STAMM  
Mr GOESS  
Mr CHAUVEL  
Mr BOQUELET  
Mr GOMEZ

LE POUILLY  
LE TAILLEVENT  
LA FOURCHETTE DES DUCS  
LA BRIQUETTERIE  
LES MAGNOLIAS  
LES JARDINS D'EPICURE  
L ELYSEE

1 étoile  
2 étoiles  
2 étoiles  
1 étoile  
1 étoile

Mr ALEXANIAN  
Mr VEROT

LE DUC DES LOMBARDS  
CHARCUTERIE VEROT

ancien gagnant du trophée MOF  
ancien étoilé à Lyon  
associé à Daniel BOULUD à New York

**Prochaines sélections :**

**15 septembre à Nantes**  
**6 octobre à Nice**  
**20 octobre à Lyon**

**Clôture des inscriptions pour l'ensemble :**  
**le 30 juin 2008**

Le second : **Thibaut RUGGERI du traiteur LENOTRE**

Son foie gras chaud : Foie gras de canard et homard façon pot au feu, le bouillon à la fève de tonka présenté comme une écume



Ses pièces cocktail : Le foie gras et l'artichaut « version 2008 » / La sucette de foie gras, mangue et cacao amer / Le foie gras comme un cappuccino, « Bi choco » à la cardamone / La sphère onctueuse de foie gras et framboise

Le troisième : **Mr Nicolas LE MAT du Cristal room baccarat à Paris**



La remise des prix :  
Un grand moment d'émotion...

**Les prix :** La sculpture originale, son coffret bien être pour un WE de repos dans un établissement châteaux et hôtels de France ainsi qu'un bon d'achat à utiliser chez MASSE

Les prix des partenaires :

**Chomette Favor**

Couteaux japonais pour tous  
Un ensemble de vaisselle pour 12 personnes :  
assiettes / couverts / verres d'une valeur de 800 €

CHAMPAGNE  
**Nicolas Feuillatte**  
EPERNAY - NEW YORK - AILLEURS

Jéroboam de champagne pour le lauréat / 1 bouteille de  
Champagne pour tous / Magnum pour les second et troisième

**BRIDOR**  
Le pain  
et la viennoiserie plaisir

**NOUVEAUTE POUR CETTE EDITION ET LES SUIVANTES**

Coffret gastronomique : repas dans un établissement prestigieux pour  
deux personnes.

Ce coffret a été offert aux trois lauréats

**Glénat**

Livres de chefs pour les trois lauréats / Édition du livre sur les  
coulisses du concours

**BRAGARD**

Tablier du trophée MASSE / veste de cuisine aux mesures du  
lauréat pour la finale

