



**Le Concours des  
créateurs d'émotion**

**David ALESSANDRIA, second de cuisine du Château des Comtes de Challes** à Challes les eaux, remporte la 1ère place de la sélection Rhône Alpes du trophée Masse du foie gras. Cette édition clôture une année rythmée par 5 sélections régionales.

**La finale** se tiendra au mois de juin prochain à l'institut Paul Bocuse à LYON et sera présidée par **Marc HAEBERLIN**.

Le sujet du plat chaud était très technique : **foie gras de canard chaud cuisiné entier**.

Le lauréat l'a interprété façon ballotine inversée avec un savant dosage de cuissons et fini par **un fumage instantané au moment de l'envoi...**

**Philippe Gauvreau (La Rotonde—2 étoiles)** a constitué un jury volontairement représentatif de la belle diversité de la région Rhône Alpes regroupant des chefs étoilés des départements 21, 74, 73, 42, 63, 01, 69.

La ville de LYON a été représentée par une femme d'exception qui a fait la réputation gastronomique de cette ville et qui est en plein cœur de son actualité : **JACOTTE BRAZIER** : une mère lyonnaise.

AUGE Philippe	HOSTELLERIE DE LEVER-NOIS <b>1 étoile</b>
BOUVIER Laurent	LAURENT BOUVIER <b>Lauréat trophée MASSE 2004</b>
PETIT Laurent	LE CLOS DES SENS <b>2 étoiles</b>
ROURE Christophe	LE 9EME ART <b>2 étoiles</b>
SALAMON Pierre Franck	LE PIRATE
DUPUY Stéphane	CHÂTEAU DE CODIGNAT <b>1 étoile</b>
Jacotte BRAZIER	
JACOB JP	LE BATEAU IVRE <b>2 étoiles</b>





Lauréat repart avec le **trophée original** du trophée, un **bon d'achat** à la maison MASSE, un **jéroboam de champagne** Nicolas Feuillatte, un **livre** dédié par Philippe Gauthier offert par son éditeur GLENAT, une **escapade gourmande** offerte par la société Bridor, un **séjour château et Hôtel de France** offert par la maison MASSE, un **ensemble de vaisselle pour 12 personnes** d'une valeur de 800 euros offert par Chomette Favor. La maison Bragard lui confectionnera sa **veste de cuisine** pour la finale.



1 : Foie gras cuit entier à la façon d'une ballotine inversée fumé aux senteurs de garigue, jus de canard à l'essence de cèpes.

2 : une des 4 pièces cocktail : Picoti, picota de foie gras cru, betterave, poivre de Séchuan et gelée au vinaigre de cornichons.

Le second sera lui aussi présent à Lyon en juin pour la finale des seconds. Il s'agit de **Daniel GOBET** de la société STTM de DIVONNE. Il était suivi par un lyonnais : **Jérémy RAVIER** du RADISSON.

Vous retrouverez tous les lauréats, leurs recettes, des clichés des coulisses dans un **ouvrage édité par GLENAT** et qui sortira fin janvier à l'occasion du SIRHA 2009.

Notre lauréat parisien, Pierre TEYANT animera un atelier foie gras sur le **théâtre des chefs du salon Equip Hôtel...**

**Glénat**

**BRIDOR**  
Le pain  
et la viennoiserie plaisir

CHAMPAGNE  
*Nicolas Feuillatte*  
EPERNAY-NEW YORK-AILLEURS

**BRAGARD**

**Chomette Favor**

