



COMMUNIQUÉ OCTOBRE 2010

Résultats de la sélection Rhône Alpes Le 5 octobre à Dardilly

David Alessandria remporte le premier prix de la sélection Rhône Alpes de la 11ème édition du trophée MASSE suivi de très près par Cyril Nitard qui a réalisé des pièces cocktail de très haut niveau. Il remporte aussi le prix spécial accord mets et vin.

Cette sélection s'est déroulée sous la présidence d'Anne Sophie Pic qui animait un jury d'exception où brillaient **14 étoiles et 5 meilleurs ouvriers de France**... auxquels il faut rajouter les 5 étoiles d'Anne Sophie !

Christophe Bacquié (MOF, 2 étoiles au Castellet) directeur technique du trophée MASSE, la secondait. Philippe Gauvreau, président de la 10ème édition de ce trophée (2 étoiles au restaurant Philippe Gauvreau à Charbonnières), lui a transmis le flambeau au cours d'une remise des prix pleine d'émotion qui s'est déroulée devant un parterre de nombreux chefs lyonnais et de la région.



Anne-Sophie PIC

3 étoiles à Valence / 2 étoiles à Lausanne

Pierre ORSI—Restaurant Pierre Orsi à Lyon (1étoile – MOF)

Jacques MARCON—Restaurant Régis et Jacques Marcon à St-Bonnet –le-Froid dans le 43 (3 étoiles)

Christophe BACQUIE—Restaurant de l'hôtel du Castellet au Castellet dans le 83 (2 étoiles—MOF)

Guy LASSAUSAIE—Restaurant Guy Lassausaie à Chasselay (69) (MOF—2 étoiles)

Christophe ROURE Restaurant le 9ème Art à St Just St Rambert (43) (MOF— 2 étoiles)

Christian TETEDOIE Restaurant Christian Têtedoie à Lyon (MOF-1 étoile)

Jacques BARNACHON L'étang du moulin à Bonnetage dans le 25 (1 étoile—lauréat trophée MASSE 2000)

Oliver MUGUET Restaurant La Poularde à La Chapelle de Guinchay dans le 71(1étoile)

Yohan CHAPUIS—Restaurant Greuze à Tournus dans le 71 (1étoile)

Christian LHERME —Restaurant Arc en Ciel à Lyon

Jean François MESPLEDE —Directeur du Guide Michelin durant 3 ans jusqu'en 2009

Gregory CUILLERON—Emission Top Chef, Chroniques gourmandes dans l'émission MIAM de Cyril Lignac

Légende photo noire et blanche : le jury accompagné des sommeliers Olivier MESUREUR, sommelier chez Pierre ORSI et Sylvie DESMURS , sommelière Les vins Dominique Augagneur

Légende photo couleur : derrière Anne Sophie PIC : Frédéric MASSE.

Sabine MASSE entourée du lauréat, à gauche et du second, à droite. Complètement à droite le 3ème.

Les inscriptions pour les
sélections
Alsace-Lorraine
et Paris-Nord-Normandie
sont ouvertes

www.tropheemasse.com
sabinemasse@maison-masse.com

masse

*La maison du Foie Gras
depuis 1884*

LAUREAT :

David ALLESANDRIA du château des Comtes de Challes à Challes-les-eaux (73)

Le foie gras devait être décliné en deux services : escalope de foie gras chaud (Thème « Foie gras et agrumes ») et 5 pièces cocktail, toutes en harmonie avec un thème libre donné par le candidat.

Un moyen de laisser libre court à leur imagination et transmettre leurs émotions.

Les deux premiers sur le podium ont brillé par leur maîtrise et la beauté de leurs pièces cocktail.

David Allesandria avait choisi d'illustrer le thème du **JEU : jeu d'enfants, jeu des formes, jeu des couleurs, jeu des textures....** Et Cyril Nitard celui de **L'ASIE : sens et saveurs d'Asie.**

Il s'est mis la barre haute en proposant deux de ses pièces cocktail chaudes.



LE SECOND :

Cyril NITARD du Cercle de l'Union à LYON



PIECES COCKTAIL : Le Jeu

FOIE GRAS CHAUD : Tranche de Foie Gras épaisse confite et laquée aux agrumes, Jus miélé légèrement corsé au gingembre



Anne Sophie PIC avec le conseiller technique : Christophe BACQUIE et un membre du jury cuisine : Jacques BARNACHON

PIECES COCKTAIL : L'ASIE

FOIE GRAS CHAUD : Escalope de Foie Gras rôtie sous un voile de navet rave cuit au miel de citron, canapé et croustilles de pain d'épices, kumquats confits puis farcis au chutney d'agrumes, mousseline de patate douce, sirop de la cuisson des navets

LE TROISIEME :

Romain BRILLAT du restaurant « La Mère Brazier » à Lyon

PIECES COCKTAIL : TERRE ET MER

FOIE GRAS CHAUD : Sous la coque croustillante, le Foie Gras, les agrumes, salicornes, fleurs et feuilles