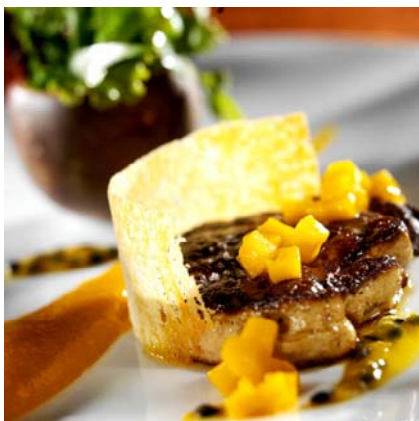




**Le Concours des
créateurs d'émotion**



Plat chaud du lauréat :

Tournedos de foie gras de canard ,
chutney de mangue et coulis passionné
au parfum de gingembre

Ses pièces cocktails :

Sucette de foie gras et langoustines
Verrine de crème brûlée et raisins
confits aux poireaux
Cornet de foie gras à l'écume d'huîtres
Millefeuille de foie gras en gelée de
pommes caramélisées

Parmi des candidats venus de toute le Grand Ouest, l'ILE DE RE fait carton plein avec un lauréat et un troisième prix : **Florent CHAGNOLAUD** restaurant le M de l'Hôtel La Marée à Rivedoux Plage
La seconde place revient à Nantes avec **Albert RIERA** du Manoir de la Régate.

Thierry BRENUCHOT restaurant Le MARTRAY à ARS EN RE remporte la sélection Grand Ouest du trophée MASSE.
Un jury présidé par Laurent Saudeau (Le Manoir de la Boulaie—2 étoiles) et réunissant 10 étoiles a dégusté des escalopes de foie gras chaud aux épices et 4 pièces cocktails au foie gras.

Nouveau : le 18 novembre prochain Pierre TEYANT lauréat du trophée MASSE Paris Nord Normandie animera le
« **Théâtre des chefs** » du salon **Equip Hôtel**
Thème : « **Emotion autour du foie gras par les lauréats du trophée MASSE** ».

Il pourra être rejoint par d'autres lauréats...
toutes les sélections auront alors été réalisées....

Le suspens reste encore pour deux régions...

Réponse les 6 et 20 octobre prochain



Le lauréat, le président de jury, Laurent Saudeau du Manoir de la Boulaie (2 étoiles) , Frédéric MASSE et Anouchka Gidon, directrice des ventes circuit CHR du champagne Nicolas Feuillatte.

Reportage photo, règlements complets, lauréats, historique sur www.tropheemasse.com

Grand Sud / 6 Octobre

Christophe Bacqué / La Villa (Calvi 2B)

Rhône Alpes / 20 octobre

Philippe Gauvreau / La Rotonde (Charbonnière 69)

Le concours des créateurs d'émotion.... Une bonne dose de rêve : jury de rêve, cadeaux de rêve...

Gilles CHARPY	1 étoile	Domaine de la Bretesche (44)	Relais et Château
Jean Yves GUEHO	1 étoile	L'Atlantide (44)	
Remy GIRAUD	2 étoiles	Domaine des Hauts de Loire (41)	Relais et Château
Patrice CAILLAULT	1 étoile	Domaine de Rochevilaine (56)	Relais et Château
Pascal FAVRE D ANNE	1 étoile	Le Favre d'Anne (49)	
Marc BRIAND	1 étoile	Manoir de Lan Kerellec (22)	Relais et Château
Monsieur BRISON		Brison Traiteur (44)	
Jean Luc L'HOURE	1 étoile	MOF Auberge des Abers (29)	



La maison MASSE a choisi des cadeaux de prestige pour le lauréat :
La sculpture originale du trophée réalisée par une artiste, un coffret gastronomique pour un WE de repos dans un établissement châteaux et hôtels de France (un cadeau à partager à deux...)

Chacun de ses partenaires s'est impliqué et a sélectionné une pluie de cadeaux :

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

Coffret gastronomique : repas dans un établissement prestigieux pour
deux personnes.
Ce coffret est destiné aux deuxième et troisième 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