



COMMUNIQUÉ AVRIL 2011

Résultats de la sélection Alsace-Lorraine Le 11 avril 2011 à Strasbourg

Frédéric LEFEVRE de la Carambole à SCHILTIGHEIM remporte le premier prix de la sélection Alsace-Lorraine du trophée MASSE du foie gras.

Il remporte aussi le prix spécial accord mets et vin.

Sébastien BUECHER de l'Auberge de Frankembourg monte sur la deuxième marche suivi par Pavlo DEMYDYUK de l'auberge de la Ferme Hueb.



Cette sélection s'est déroulée sous la présidence de Nicolas STAMM qui succédait à Marc HAEBERLIN président de la 10ème édition. Fervent défenseur du goût et de la transmission du Savoir aux jeunes, Nicolas Stamm a réuni un jury d'exception où brillaient **18 étoiles dont les nouveaux étoilés de l'année et un bib gourmand.**

De nombreux chefs de la région mais aussi des Vosges, de la Moselle et même du Doubs ont fait le déplacement pour la remise des prix. Elle s'est déroulée sur le lieu du concours, au lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch dirigé pour la dernière année par madame Bierry.

Ce concours a pour objectif de sublimer un produit source de toutes les créativité : le foie gras. En quatre heures d'épreuve, le candidat présente deux recettes : le foie gras en escalope servi à l'assiette et une déclinaison de 5 pièces cocktail.

Le président de jury a choisi le thème du foie gras chaud : Tradition et Modernité.

Pour les pièces cocktail, c'est le candidat qui définit le thème qu'il souhaite travailler et qu'il décline en plusieurs versions...

Les candidats ont fait preuve de beaucoup d'imagination pour exprimer leur talent au travers de thèmes variés : « Le foie gras autrement », « Comme un café, un foie gras gourmand », « Cosmopolite » ou encore « l'Alsace ».



Les choix de Frédéric Lefevre :

Plat chaud : Escalopes de Foie Gras poêlé et l'alchimie des légumes racines et des fruits du soleil.

Pièces cocktail : Rencontre entre l'Alsace et le Japon



LES CANDIDATS

Frédéric Lefèvre / La Carambole (67)
Sébastien Buecher / Auberge Frankembourg (67)
Pavlo Demydyuk / Auberge de la Ferme Hueb (67)
Luc Genin / Marcotullio Traiteur (54)
Cédric Capdet / Hostellerie l'Ami Fritz (67)
Thomas Koehren / Grand Hôtel & Spa (88)

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

masse

La maison du Foie Gras
depuis 1884



JURY sous la présidence de :

Nicolas STAMM

La Fourchette des Ducs à Obernai / 2 étoiles / Membre des
Grandes Tables du Monde

Cyril LECLERC—Château d'Adoménil à Lunéville (1étoile)
Dirk GIESELMANN—Auberge de l'III à Illhaeusem (3 étoiles)
Elisabeth LEFEBVRE—La Cambuse à Strasbourg (1 étoile)
Emile JUNG
Eric BONNAMANT—Hôtel Hilton (Euro-Toque)
Eric GIRARDIN—La Casserole à Strasbourg (1 étoile)
Laurent HUGUET—Le Relais de la Poste à La Wantzenau (1 étoile)
François PAUL—Le Cygne à Gundershoffen (2 étoiles)
Jean François MESPLEDE—Directeur du guide Michelin de 2007
à 2009 – Auteur du « Dictionnaire des Cuisiniers »
Jean-Marc KIENY —La Poste à Riedisheim (1 étoile)
Jean-Georges KLEIN —L'Arnsbourg à Baerenthal (3 étoiles)
Pascal BASTIAN —Auberge du Cheval Blanc à Lembach (1 étoile)
Sylvie GRUCKER—Le Pressoir de Bacchus à Blienschwiller
(1 bib gourmand)
Thierry SCHWARTZ —Bistrot des Saveurs à Obernai (1 étoile)
Hubert MAETZ —Le Rosenmeer à Rosheim (1 étoile) - Président des
Etoiles d'Alsace

Prochaine
sélection le
20 juin à
Paris

Clôture
des
inscriptions
le 16 mai