



**CANDIDATS : Plus de 34 candidats ont concouru en région. 5 lauréats restent en compétition pour la grande Finale.**

### Qui sera le nouveau grand gagnant ?

#### **5 lauréats prêts à défendre les couleurs de leur région en finale :**

- **Philippe RODRIGUES** (Restaurant Le Richelieu à la Flotte dans le 17) sélection Grand-Ouest du 20 septembre 2010 sous la présidence de **Jean-Yves GUEHO**.
- **David ALESSANDRIA** (Château Comtes de Challes à Challes-les-Eaux dans le 73) sélection Rhône-Alpes du 5 octobre 2010 sous la présidence d'**Anne-Sophie PIC**.
- **Rémi ROBERT** (Restaurant EAT à Calvi – Corse) sélection Grand-Sud du 18 octobre 2010 sous la présidence de **Philippe JOURDIN**.
- **Frédéric LEFEVRE** (Restaurant La Carambole à Schiltigheim dans le 67) sélection Alsace-Lorraine du 11 avril 2011 sous la présidence de **Nicolas STAMM**.
- **Alix DUBREUIL** (Domaine de la Corniche dans le 78) sélection Paris-Nord-Normandie du 20 juin 2011 sous la présidence de **Guillaume GOMEZ**.

Retrouvez leurs portraits, les libellés de leurs plats et les recettes de leurs pièces cocktail...

### Le Trophée MASSE : lieu de rencontre de toute la profession et de belles aventures humaines.

Le trophée MASSE mobilise dans 5 écoles hôtelières pas moins de 34 candidats (précédemment sélectionnés sur recettes). Ces chefs ont ainsi concouru dans des conditions réelles de grands concours dans leur région. En allant au devant, le trophée MASSE permet de découvrir des jeunes talents qui n'auraient jamais participé à un concours éloigné géographiquement de leur ville.

Un choix qui porte ses fruits et permet de vraies découvertes, de belles aventures humaines, de belles histoires...

Quelques anecdotes :



**En 2009, Carine Ramponi, alors jeune cuisinière pas encore chef dans un petit établissement en Alsace, remporte la finale régionale et poursuit sa carrière chez Anne-Sophie Pic d'abord et maintenant, grâce à ce tremplin, en Suisse. Elle n'hésite pas à le dire : « Une des plus belles expériences qui me soit arrivée ! »**



**En 2010, Rémi Robert remporte la Sélection Grand Sud du Trophée MASSE. Il est alors propriétaire de son établissement en Corse et souhaite revenir dans le SUD. Pouvait-il deviner lors du contrôle marchandise que quelques mois plus tard il travaillerait comme sous-chef avec Sébastien Chambru (le jury de la photo) au Moulin de Mougins « Une rencontre déterminante »**

**Ce ne sont que quelques belles aventures parmi d'autres.**

**En 2000 déjà, Jacques Barnachon remporte la finale nationale, il devient le spécialiste incontesté du foie gras dans sa région, multiplie ses ventes par plus de 100 et anime les stages foie gras chez Lenôtre.**

**Il décroche peu de temps après l'étoile mais selon lui « Le Trophée MASSE lui a apporté plus de clientèle et de reconnaissance » ....**