



PRESENTATION :
*Un concours bâti autour de 5 sélections
régionales et d'une grande finale.
Le concours des créateurs d'émotion.
Plus de 20 ans d'histoire !*

Le trophée MASSE : Qu'est-ce que c'est ?

« Le Concours des créateurs d'émotion ! » Tout un programme....

Entreprise familiale, la maison MASSE est synonyme d'excellence du foie gras pour les Chefs. Cette réputation s'est bâtie à travers 4 générations d'hommes et de femmes passionnés par ce noble produit, source de créativité inépuisable pour les chefs.

Pour faire vivre cette passion, le trophée MASSE a vu le jour il y a plus de 20 ans.

Concours autour d'un produit unique, le foie gras, le trophée MASSE est à la fois un concours très technique, reconnu par la profession, et une expression de la créativité des chefs.

Deux épreuves attendaient les candidats :

- une figure imposée : un foie gras chaud - thème défini par le président de jury
- un sujet libre : les pièces cocktail - le candidat est libre d'exprimer ses émotions, à lui de choisir un thème et de le décliner à travers ses 5 pièces cocktail.



Le Trophée MASSE : son fonctionnement.

**Un trophée qui va au devant des chefs en région à travers
5 sélections régionales**

Le trophée MASSE est un vrai concours national.

Après une sélection sur recettes, 6 à 8 candidats sont sélectionnés dans 5 régions. Ils concourent alors dans de vraies conditions en école hôtelière avec des jurys reconnus. Ce tour de France a démarré à Nantes en septembre 2010 et s'est terminé à Paris en juin 2011.

Ces 5 sélections régionales permettent de donner leur chance à 5 fois plus de chefs de concourir dans des conditions réelles de grands concours.

Les 5 finalistes se retrouvent ensuite pour la grande finale à l'institut Paul Bocuse à Lyon.

Le Trophée MASSE : son histoire

L'expérience d'un concours qui a fait ses preuves depuis plus de 20 ans

Spécialiste du foie gras depuis plus de 120 ans, la Maison MASSE a connu toutes les modes et les évolutions de ce produit noble et source de créativité inépuisable, témoin des goûts de chaque époque.

Les trophées MASSE en sont les témoins à travers des hommes et des recettes.

1. Un concours du Serbotel imaginé par Christiane MASSE :

Christiane MASSE a eu l'idée de proposer à ses clients un concours autour de terrines de foie gras. A l'époque le foie gras d'oie avait encore ses lettres de noblesse et était fortement utilisé par la profession, la terrine était le mode d'expression le plus commercialisé et le foie gras se consommait surtout en fin d'année au travers des charcutiers conseils.

Ce concours a pris une telle envergure qu'il est devenu un trophée du célèbre salon de la gastronomie à Nantes : le Serbotel.

2. De la terrine au foie gras chaud :

Frédéric MASSE a poursuivi l'action de sa maman et ce concours s'est perpétué.

Des Halles de Rungis au Serbotel, il s'est déplacé en école de cuisine, l'UTEC en a accueilli une édition.

La consommation du foie gras a évolué, les cuisiniers l'ont proposé sur leur carte et le foie gras chaud est devenu un met permettant d'exprimer toute la créativité des chefs.

En 2000 et 2002, les concours de foie gras chaud se déroulent à Ecully, à l'Institut Paul Bocuse, avec respectivement comme présidents de jury : **Christian Constant et Alain Alexanian** et comme lauréats : **Jacques Barnachon de l'Etang du Moulin à Bonnetage (25)**, aujourd'hui étoilé au Michelin, et **Jean-Christophe Perrin du Caveau d'Eguisheim**. Lui aussi décrochera la première étoile quelques années plus tard.

3. En 2004 : deux présidents de jury, la rencontre de deux sensibilités : le cuisinier et le charcutier.

Retour du concours à Paris au Ceproc.

Philippe Legendre redonne une nouvelle impulsion à ce concours et le co-préside avec **Bernard Perot**, président des MOF charcutiers.

4. Pour la 10^{ème} édition, le concours a pris sa forme actuelle : 5 sélections régionales et une grande finale.

Durant l'année 2009, **37 candidats** ont mis en œuvre des recettes autour du thème :

« le foie gras en deux services ».

Dans chaque région, un foie gras chaud devait être réalisé en respectant un thème spécifique choisi par le président de jury selon ses affinités :

Foie gras d'oie entier rôti en cocotte pour **Marc Haerberlin**

Foie gras terre et mer pour **Eric Frechon**,

Foie gras aux épices pour **Laurent Saudeau**,

Escalope de foie gras à la figue pour **Christophe Bacquié**,

Foie gras de canard entier traditionnel avec jus et pièces de découpe de canard pour **Philippe Gauvreau**.



Cette édition a été remportée par Thierry Brenuchot du restaurant le Martray à Ars en Ré : le lauréat de la région Grand-Ouest.