



*Le trophée des créateurs
d'émotion*

www.tropheemasse.com

Finale du trophée MASSE du foie gras le 8 juin 2009 à l'institut Paul Bocuse

**Cette finale clôture un tour de France en 5 sélections régionales.
Qui des 5 finalistes la remportera ?**

Carine RAMPONI qui défend les couleurs de l'Alsace ? Pierre TEYANT pour la région parisienne ? Thierry Brenuchot lauréat du Grand Ouest ? Patrick CUISSARD du Grand Sud ou David ALESSANDRIA qui a décroché son titre à Lyon ?

Ces 5 chefs talentueux ont déjà franchi l'étape de la sélection sur recette, des épreuves régionales parmi les **37 candidats sélectionnés** et se retrouveront le 8 Juin prochain à **l'institut Paul Bocuse** pour l'ultime sélection.

Un jury présidé par Marc Haerberlin et volontairement représentatif des 5 régions de France.

Les présidents des sélections régionales ont répondu présents et restent impliqués dans ce concours. Vous retrouverez Christophe Bacquié accompagné de Franck Putela, Philippe Gauvreau, Laurent Saudeau ... mais aussi Jacques Barnachon de l'étang du moulin ancien lauréat du trophée en 1998, et bien d'autres.... Liste complète disponible très prochainement

**Un produit : le foie gras
Un sujet digne d'une finale**

Pour départager ces chefs talentueux qui ont tous prouvé leur qualité, ils travailleront autour d'un panier surprise.

Retour sur image... Ca c'est passé en 2008....

Ce concours créé par Christiane MASSE a évolué au fil des éditions pour devenir un concours reconnu de la profession.

Pour la 10ème édition, la Maison MASSE a souhaité privilégier la proximité et venir vers les chefs dans les régions.

Ce ne sont pas moins de **37 candidats** qui ont mis en oeuvre des recettes autour du thème : « le foie gras en deux services »

50 chefs renommés totalisant **51 étoiles et 9 titres de Meilleurs Ouvriers de France** se sont rendus disponibles pour constituer des jurys exceptionnels et par leur présence, encourager et perpétuer le goût du travail bien fait auprès des jeunes chefs.

Sans oublier nos fidèles partenaires...

BRIDOR, CHOMETTE FAVOR,
NICOLAS FEUILLATTE, l'agence INGETOUR, le CIVA (les vins d'Alsace), BRAGARD et GLENAT.



Scoop !

Ce même jour se tiendra la finale des seconds. Sous l'impulsion des présidents de jury, il a été décidé de rendre aussi hommage à tous ceux qui sont montés sur la deuxième marche du podium... Les écarts de notation étaient serrés et ils méritaient de rester dans la course...

Alors RDV aux 8 seconds le 8 juin à ÉCully....

Les résultats promettent d'être de grand niveau !



ALSACE LORRAINE : le 17 mars 2008

Président de jury : **Marc HAEBERLIN-3 étoiles-Auberge de l'Île**
Lauréat : Carine RAMPONI actuellement chez PIC à Valence à l'époque à la PALETTE (68)

Son **foie gras chaud** : Le foie gras rôti en cocotte, fenouil et ananas relevés à la cardamome, le craquant Xocopili

Ses 4 **pièces cocktails** : Foie gras poêlé en écume de choucroute / La sucette de foie gras « Passion » / Le foie gras « tout léger » en fantaisie d'épices / Le foie gras fumé aux saveurs d'Asie



PARIS-NORD-NORMANDIE : le 7 avril 2008

Président de jury : **Eric FRECHON-3 étoiles-Le Bristol**
Lauréat : Pierre TEYANT CHÂTEAU DES ILES (94)

Son **plat chaud** : Escalope de foie gras poêlée aux huîtres, fine tartelette de légumes et guimauve aux algues, vinaigrette d'huîtres.

Ses **pièces cocktail** : Pomme d'amour de foie gras à la betterave / Crème renversée de Foie Gras, caramel de vin de Maury au poivre long / Cappucino de foie gras de canard, café et opaline au whisky / Bonbon croustillant de foie gras, nougatine aux graines de Sésame



GRAND OUEST : 15 septembre 2008

Président de jury : **Laurent SAUDEAU-2 étoiles-Le Manoir de la Boulaie** (44)

Lauréat : Thierry BRENUCHOT—Le Martray à Ars en Ré (17)

Son **plat chaud** : Tournedos de foie gras de canard, chutney de mangue et coulis passion au parfum de gingembre

Ses **pièces cocktail** : 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



GRAND SUD : 6 octobre 2008

Président de jury : **Christophe BACQUIE-2 étoiles-La Villa** (Corse)
Lauréat : Patrick CUISSARD—Château de La Messardière (83)

Son **plat chaud** : Escalope de foie gras de canard poêlée au vin chaud de Provence, bille de chocolat blanc et marmelade de figues, raisins muscat aux épices

Ses **pièces cocktail** : La cuillère de foie gras de canard mi-cuit façon tarte au citron et yaourt. / Le cube de chocolat et foie gras de canard à la marmelade de poires aux baies roses. / Foie gras de canard à la feuille d'or et confiture de pommes de terre à la vanille bourbon / Le foie gras de canard poêlé aux pommes golden, coulis de mangues, fruits de la passion caramélisées



RHONE ALPES : 20 octobre 2008

Président de jury : **Philippe GAUVREAU-2 étoiles-La Rotonde** (69)
Lauréat : David ALESSANDRIA—Château des Comtes de Challes (74)

Son **plat chaud** : Foie gras cuit entier à la façon d'une ballotine inversée fumé aux senteurs de garigue, jus de canard à l'essence de cèpes.

Ses **pièces cocktail** : Picoti, picota de foie gras cru, betterave, poivre de Séchuan et gelée au vinaigre de cornichons / Cornet de foie gras cru à l'italienne, gingembre limé et jus à la passion / Foie gras poché au Coteau du Layon, mêlé d'artichauts et de topinambour, émulsion de foie gras / Cigarillos de Foie gras aux graines, cassis en aigre-doux.