



L'histoire d'une passion à travers 9 éditions

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.

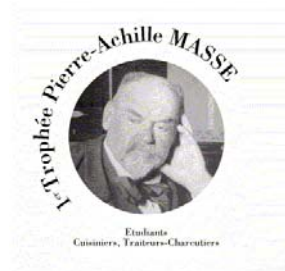
Les trophées MASSE en sont les témoins à travers des hommes et des recettes.

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.



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, le 1er concours de foie gras chaud a vu le jour dans la célèbre école des arts culinaires à Ecully maintenant appelé Institut Paul Bocuse.

Christian Constant qui a toujours su partager son savoir et dont de nombreux poulains excellents aujourd'hui dans leurs propres affaires en a été le président de jury.

Plutôt porté sur la tradition, le foie gras devait pour cette édition s'accompagner d'un feuilletage.

Jacques Bernachon de l'Etang du Moulin à Bonnetage (25) en a été le lauréat avec une magnifique recette : Foie gras de canard aux morilles et asperges en feuilleté accompagnés de ses morilles au vin de Gaillac et son suc.

Il est aujourd'hui étoilé au Michelin et ses terrines au foie gras sont célèbres bien au-delà de son département.



En 2002, c'est au tour d'**Alain Alexanian** de prendre la présidence de jury à l'institut Paul Bocuse.

Défenseur du légume, initiateur des menus tous légumes, il choisit un sujet en phase avec ses convictions : « Le foie gras d'oie chaud à l'assiette avec deux légumes obligatoires navet et échalote et un ingrédient au choix »

Jean Christophe Perrin du Caveau d'Eguisheim remporte la 1^{ère} distinction avec une recette mettant en valeur les produits de sa région : Escalope de foie gras d'oie grillée, maxime de pommes et navets,

chutney d'échalotes à la liqueur de pousses de sapin.

Lui aussi décrochera la première étoile quelques années plus tard.

L'histoire d'une passion.... SUITE

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

En **2004**, le concours revient à Paris au Ceproc. **Philippe Legendre** redonne une nouvelle impulsion à ce concours et le co-préside avec **Bernard Perot** président des MOF charcutiers. Deux professions officient alors autour de ce concours.



Tous les deux « Meilleur Ouvrier de France, » leur jury est exceptionnel :

13 Meilleurs Ouvriers de France - 8 étoiles

3 nouveaux MOF 2004 et un double MOF charcuterie et cuisine

8 restaurateurs / 6 cuisiniers / 2 représentants de la presse professionnelle

un professionnel du foie gras / une figure de la profession : Adrienne

8 étoiles au total

Leur sujet est un sujet difficile et très technique :

Pâté en croûte en gelée au foie gras de canard

Autour d'un produit, le foie gras, provoquer la rencontre de deux sensibilités : celle du traiteur charcutier et celle du cuisinier.

Les lauréats sont représentatifs de la diversité des sensibilités qui oeuvrent autour du foie gras.

Laurent BOUVIER—Restaurant Le Puy d'Or— Limonest (69)
Trophée d'or

Pascal SEVIN—Traiteur Festin de Bourgogne—Chemilly s/Yonne (89)
Trophée d'Argent

Gilles VEROT—Charcuterie VEROT—Paris (75)
Trophée de Bronze

