



COMMUNIQUÉ OCTOBRE 2010

Résultats de la sélection

Sud Le 18 octobre à Nice

Les trois premières sélections de la 11ème édition du trophée MASSE se sont terminées par Nice ce 18 octobre.

Après David Alessandria pour la région Rhône Alpes, Philippe Rodrigues pour le Grand Ouest c'est au tour de **Rémi ROBERT du restaurant E.A.T à Calvi**, de gagner sa place pour la grande finale qui se déroulera à l'automne 2011 sous la présidence d'Anne Sophie PIC.

Quand aux sélections Paris-Nord-Normandie et Alsace-Lorraine, elle auront lieu au printemps. Le recrutement est ouvert !

Après les **14 étoiles et 5 titres de meilleurs ouvriers de France** du jury d'Anne **Sophie PIC** (sans compter ses 5 étoiles à elle !), le jury de **Philippe JOURDIN** a été lui aussi brillant : **8 étoiles et 3 titres de meilleurs ouvriers de France.**



Ils ont plébiscités le plat chaud de Rémi Robert : « Foie Gras de canard poêlée et gambas nacrés en feuille de pain, Infusion de carcasse et huitres végétale », absolument magnifique !

Ce thème de la mer était imposé pour le foie gras chaud. Par contre, pour les pièces cocktail, chaque candidat pouvait s'exprimer et faire passer ses émotions en choisissant un thème et en le déclinant en 5 pièces. Rémi a choisi « Parfum iodée et subtiles épices ! » tout un programme !



Kevin Grandubert du Château de la Messardière, qui fini second a choisi de décliner le thème « Agrumes et fruits de saison »

Les plats du lauréat



Philippe JOURDIN

Président de jury MOF

Stéphanie LE QUELLEC—Four seasons Terre blanche à Tournettes (2 étoiles)

Ludovic PUZENAT—Le St Paul à St Paul de Vence (1étoile)

Yanick FRANQUES—Château St Martin à Vence (2 étoiles—MOF)

Alesio GIOVE—Hôtel de Mougins à Mougins

Sébastien CHAMBRU—Moulin de Mougins à Mougins (1 étoile—MOF)

Serge GOULOUMES—Mas Candille à Mougins (1 étoile)

Arnaud POETE—L'Eden Roch à Antibes

Laurent BUNEL—Le Carlton à Cannes (Euro-Toques)

Nicolas SALLE—Restaurant les Pêcheurs à Antibes (1 étoile)

Quentin JOPLET Le Relais à Seillans monte sur le podium avec la troisième place et décroche le premier prix de l'accord mets et vins.

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

masse

La maison du Foie Gras
depuis 1884