



COMMUNIQUÉ SEPTEMBRE 2010

Résultats de la sélection Grand Ouest Le 20 septembre à Nantes

La première sélection régionale du 11ème trophée MASSE du foie gras s'est déroulée le 20 septembre 2010 au lycée hôtelier d'Orvault sous la présidence de **Jean Yves GUEHO** 1 étoile / L'Atlantide et en présence de nombreux chefs de la région et notamment de :

- **Laurent Saudeau** président de jury de la 10ème édition 1 2 étoiles / Le Manoir de la Boulaie qui a transmis le flambeau.
- **Jean François Mesplède**, directeur du guide Michelin durant 3 ans jusqu'en 2009
- Un chef **Euro-Toques** : Mr Peschard venu de la Mayenne Restaurant au Relais du Gué de Selle
- Des candidats venus de tout le Grand Ouest : de Tarbes à Quimper en passant par le 17, le 56, le 35, le 44

LAUREAT :

Philippe RODRIGUES du restaurant **Le Richelieu**

à la Flotte dans le 17

Le foie gras devait être décliné en deux services : escalope de foie gras chaud Thème « Terre et Mer » et 5 pièces cocktail, toutes en harmonie avec un thème libre donné par le candidat.

Un moyen de laisser libre court à leur imagination et transmettre leurs émotions. Parmi les nombreux thèmes très créatifs : « Le foie gras en sandwich salé sucré », « Céréales et terroir Breton », « sucré, salé : des Pyrénées à la Soufrière »....



LE SECOND :



Anthony HERVY
Domaine de Rochevilaine
à Billiers dans le 56



Thème : La mer
Contenants et assiettes
CHomette Favor

Le foie gras de canard poêlé, petit farci Poitevin aux huitres hachées, choux croquants aux langoustines et bouillon d'algues au thé parfumé.

LAUREAT DU MEILLEUR ACCORD METS ET VINS / PRIX SPECIAL VINS D'ALSACE

Julien Durand du Restaurant Le M
Hôtel La Marrée à Rivedoux (17)
Son choix de vin : **Gewurztraminer 2008**

Prochaine sélection : la région Rhône Alpes le
mardi **5 Octobre** sous la présidence
d'**Anne-Sophie PIC**.

Les inscriptions pour les sélections Alsace-Lorraine et
Paris-Nord-Normandie sont ouvertes
Clôture des inscriptions le 30 novembre 2011
Sélections fin mars pour Paris et 11 avril 2011
pour Strasbourg