



Lauréat trophée Masse Rhône-Alpes
 6 octobre 2010 – école François Rabelais
 Dardilly
 Sous la présidence d'Anne-Sophie PIC
 3 étoiles à Valence et 2 à Lausanne

David ALESSANDRIA
 Château des Comtes de
 Challes à Challes-les-Eaux
 (73)

Son foie gras chaud :
Lobe de foie gras contisé de magret fumé, jus de canard au café, escalope laqué aux agrumes, laitues braisées farcie d'une douceur de topinambour.

Avec son BEP Restauration et son Bac Pro Cuisine en poche, Il a commencé sa carrière professionnelle dans des maisons étoilées en Allemagne, Belgique et Luxembourg. Il est aujourd'hui chef de partie au Château des Comtes de Challes à Challes-les-Eaux (73) ou il est rentré comme second en 2008

« A 28 ans, j'ai déjà participé à plusieurs concours : Trophée du coq St Honoré 2006 (second en finale), Trophée Jean Delaveyne 2009 (second), MOF 2011 (en finale à Marseille) et ... le Trophée Masse. En 2009, j'ai seulement gagné l'épreuve régionale de ce trophée. Comme j'adore le foie gras, j'ai décidé d'y participer une seconde fois. Alors, cette année, j'espère vraiment être le gagnant de la finale nationale ».

Les pièces cocktails : « Les jeux d'enfants : jeux de formes, jeu de couleurs, jeux de saveurs et jeux de textures »

Le thème des jeux m'a été inspiré par mes enfants. Leur regard d'expert m'a aidé à élaborer le visuel de ces pièces

Mikadopero : trois bandes de foie gras crus saupoudrées respectivement d'éclats de cacahuètes, d'éclats de pistaches et de cranberries hachées puis enroulées autour d'un mikado aux graines de sésame.

Diabolo chocolat vanille : des coques de chocolat au lait strié de chocolat blanc, garnies de purée de céleri vanillée et fermées par une disque de foie gras

Domino pain pignon : un jeu de superposition de 3 fines couche dont des tranches de foie gras poêlé.

Toupie betterave aigre-douce : le moelleux du foie gras, le fondant de la betterave rouge confite et le croquant du quinoa

Rubik's ananas gingembre : Une association salés sucrée : des cubes de terrine de foie gras remplis d'un coulis d'ananas et recouverts de carrés de gingembre confits et de carré d'ananas sans oublier la bille de foie gras.