



**Lauréat trophée Masse Grand-Sud**  
 18 octobre 2010 – école Paul Augier  
 Sous la présidence de Philippe JOURDIN

**Rémi ROBERT**  
 Moulin de Mougins à  
 Mougins (06)

**Son foie gras chaud :**  
**Lobe de foie gras en coque de cacao, l'escalope en gelée arabica, textures de pomme**

*Après une carrière à l'international, Rémi était installé dans son propre restaurant en Corse. Lorsqu'il a participé au trophée MASSE. C'est dans le cadre de ce concours qu'il rencontre Sébastien Chambru MOF et membre du jury cuisine qui recherchait un chef adjoint pour renforcer son équipe du Moulins de Mougins (06). Poste qu'il occupe actuellement. « Au cours de ma carrière, j'ai préparé les concours Prosper Montagné et Escoffier. J'avais décidé de passer le MOF cette année et j'ai pensé que préparer en même temps le Trophée du Foie gras était une bonne occasion pour parfaire mon entraînement et me plonger dans l'esprit des concours. Le Trophée Masse est en effet un concours national, réputé dans le monde de la gastronomie ».*

## **Les pièces cocktails : Parfums iodés et subtiles épices**

Le foie gras permet d'imaginer des associations inattendues notamment avec des poissons, des fruits et des épices. j'ai joué la carte tendance jusqu'au bout avec des formes originales et faciles à grignoter.

### **Cornet virtuel, passion foie gras poêlé et poivre Malabar**

Un amuse-bouche à l'attaque croustillante, délicatement piquante et au cœur à la fois doux et légèrement acidulé

### **Croûton de foie gras poêlé au spéculoos, coulis de céleri fumé**

Une recette à la fois sucrée, salée et fumée

### **Sucettes de foie gras de canard et anguille fumée**

Une pièce cocktail qui ressemble à un bâtonnet glacé croquant à l'extérieur et fondant à cœur

### **Bouchée de polenta et foie gras tiède, tomates confites et basilic**

Une recette d'inspiration méditerranéenne qui se déguste tiède

### **Maki de boulgour et foie gras, jus d'huître de Diana**

Un cocktail terre et mer d'inspiration japonaise