



**Lauréat trophée Masse Grand Ouest**  
20 septembre 2010 – école Nicolas Appert  
Orvault  
Sous la présidence de Jean Yves GUEHO  
Restaurant l'Atlantide (1 étoile)

**Philippe RODRIGUES**  
Restaurant Le Richelieu à  
la Flotte en Ré (17)

**Son foie gras chaud :**  
**Le foie gras de canard fumé aux sarments de vignes, cuit en cocotte, légumes et fruits d'Automne, jus au pineau des Charentes**

*Après quelques saisons à Annecy au Belvédère puis dans le Périgord dans des maisons de tradition, Philippe Rodrigues rejoint le restaurant Le Richelieu à La Flotte en Ré où il devient rapidement second.*

*« A 48 ans, le Trophée Masse est le premier concours auquel je participe ! C'est Jean-Pierre Maillot, responsable commercial Masse de ma région et grand défenseur des produits de qualité qui m'en a donné l'envie. J'ai voulu donner le meilleur de moi-même pour ce concours... »*

#### **Les Pièces cocktails : «La mer : Une autre façon de découvrir le foie gras »**

J'ai cherché les meilleurs accords entre le foie gras et les produits de la mer de la région, tout en jouant sur des différences de texture et en veillant à la facilité de dégustation.

*Le Cornet de foie gras aux amandes grillées, écume d'huîtres* : des bâtonnets de foie gras mi-cuit très moelleux, les noisettes et amandes grillées et feuille de brick pour le côté croquant et les huîtres traitées en émulsion.

*La Crème brûlée au foie gras, aux algues et coquillages* : Le foie gras cuit au four vapeur à la fois sucré (cassonade) et délicatement iodé (laitue de mer et coquillages).

*Le Millefeuille de foie gras de canard et Granny Smith, tartare d'huîtres et Pineau des Charentes* : L'alternance de fondant et de croquant. Le tout nappé d'une gelée de Pineau des Charentes : pour le clin d'œil régional !

*La Sucette de foie gras en canard et carpaccio de langoustine* : des boules de foie gras mi-cuit enveloppées de carpaccio de langoustine puis panées avec des trompettes de la mort.

*Toast de foie gras de canard et magret en tartare* : Un travail sur la texture.

