



www.tropheemasse.com

Trophée MASSE du Foie Gras

REGLEMENT DE LA FINALE le 7 novembre 2011

FINALE NATIONALE réservée aux 5 lauréats des sélections régionales du 11ème trophée MASSE

Lundi 7 novembre 2011 à l'Institut Paul Bocuse à Ecully (69) sous la présidence de Mme Anne Sophie PIC

Concours organisé par la société MASSE représentée par sa société de gestion SOFIMAS :
54 avenue de Normandie PLA 190 –
94597 Rungis cedex

masse
La maison du Foie Gras
depuis 1884

1. A l'issue des 5 sélections régionales, par la signature du bulletin d'inscription, les finalistes de chaque région se sont engagés à être présents à la finale et à en accepter les règles.

2. PRINCIPE DE LA FINALE :

Les candidats disposent de **4H30** pour réaliser d'une part, les pièces cocktail qui leur ont permis de décrocher leur place en finale, et d'autre part un foie gras chaud en deux cuissons avec une seule garniture.

Un prix supplémentaire spécial accord mets et vins sera attribué indépendamment des résultats du 11ème trophée MASSE.

3. SUJET : LE FOIE GRAS DE CANARD EN DEUX SERVICES

● **Les 5 pièces cocktail différentes froides ou chaudes réalisées lors de la sélection régionale:**

Attention : **Thème, recettes et contenants identiques à ceux de la sélection régionale.**

Rappel : pièces cocktail transportables servies en une bouchée dans un restaurant, sans truffe ni caviar. Une seule pièce autorisée à base de techniques nouvelles non obligatoire !
Thème libre donné par les candidats par écrit. Les 5 pièces doivent être en harmonie avec ce thème.
Couteaux interdits / Fourchettes, cuillères, piques... autorisées
Contenants choisis dans le catalogue de notre partenaire Chomette Favor.

EN 6 EXEMPLAIRES

Compléments de contenants fournis par notre partenaire Chomette Favor.

● **Foie gras chaud en deux techniques de cuisson dont l'un présenté entier :**

UN LOBE DE FOIE GRAS CUIT OBLIGATOIREMENT ENTIER - CUISSON LIBRE

Accompagné d'un jus ou d'une sauce

Dressé sur un plat de service puis présenté entier au jury accompagné de **8 garnitures.**

Garnitures au choix - produits de saison obligatoires. Plat de service libre fourni par le candidat.

Ce foie gras entier sera ensuite tranché par le candidat et présenté en assiette.

Sur cette même assiette, sera dressée une escalope de foie gras chaud.

8 ESCALOPES DE FOIE GRAS CHAUD DRESSEES A L'ASSIETTE - CUISSON POELE

Présentée dans la même assiette que celle du foie gras entier une fois tranché. Jus ou sauce et garnitures identiques à ceux et celles du foie gras entier.

Recettes à nous transmettre par mail ou courrier une semaine au plus tard avant la date du trophée.

En 8 assiettes : Assiettes fournies par notre partenaire Chomette Favor - modèle imposé.

Donner un intitulé au foie gras chaud

4. ACCORD METS ET VINS :

Le foie gras chaud doit sublimer un vin d'Alsace à choisir parmi 3 sélections qui vous seront envoyées au préalable.

Donner le nom du vin retenu au plus tard 1 semaine avant la date de l'épreuve, par mail ou courrier.



5. PRECISIONS PRODUIT :

La maison MASSE met à disposition du candidat plusieurs lobes de foie gras de canard pour ses réalisations. Le candidat choisira 3 lobes parmi ces foies gras. Les autres ingrédients devront être apportés par le candidat. L'ensemble des préparations seront à effectuer le jour même.

Aucune préparation ne devra être réalisée à l'avance. Les légumes ou autres ingrédients ne seront ni épluchés, ni parés. Aucun fond de sauce ou jus ne sera accepté même déshydraté ou acheté tout fait dans le commerce. Truffe et caviar interdits.

Contenants : plat de service libre à apporter par le candidat. Contenants pièces cocktail identiques à ceux des sélections régionales, déjà en possession des candidats, compléments disponibles auprès de notre partenaire Chomette Favor. Assiette de présentation imposée fournie le jour du concours.

6. ORGANISATION :

Le concours se déroulera sur la journée. Remise des prix et cocktail dînatoire le soir même. Le candidat devra être présent à l'heure de la convocation avec son petit matériel, ses ingrédients hors foie gras et sa tenue à l'école hôtelière. Tenue obligatoire : veste de cuisine, tablier, torchon et **toque. Il disposera de 4 heures 30** au total pour l'ensemble de ses réalisations et gèrera son temps. Le tirage au sort déterminera son heure de passage, son poste de travail et son commis qui sera à sa disposition pendant toute la durée de l'épreuve.

ENVOI :

Après 4H d'épreuve : les 5 pièces cocktail en 6 exemplaires

Après 4H15 : présentation du foie gras entier chaud non découpé

Après 4H30 : les 8 assiettes dressées avec le foie gras poêlé et les tranches du foie gras entier, les 8 garnitures et le jus ou sauce.

7. BAREME DE NOTATION : Les notations se feront sur **300 points**.

Lors du déroulé du concours, un membre de l'école et du jury seront présents pour surveiller le travail afin qu'il soit fait dans le respect de chacun et du lieu.

L'horaire doit **impérativement être respecté. Une pénalité de 10 points** sera attribuée par minute de retard. Le candidat sera disqualifié au bout d'1/4 d'heure de retard.

REPARTITION DES 300 POINTS ET DETAIL DES CRITERES

CUISINE	/ 50	FOIE GRAS CHAUD	/ 150	PIECES COCKTAIL	/ 100
Propreté, hygiène	/ 5	Aspect, esthétique	/ 15	Aspect, esthétique	/ 20
Comportement / respect du commis	/ 10	Originalité	/ 25	Originalité, harmonie	/ 25
Réalisation et confection d'un jus ou d'une sauce	/ 20	Cuisson du foie gras poêlé	/ 25	Facilité de dégustation	/ 10
Utilisation et gestion rationnelles des produits	/ 15	Cuisson du foie gras entier	/ 25	Goût et assaisonnement	/ 45
		Jus	/ 20		
		Température de service	/ 10		
		Goût et assaisonnement de l'ensemble	/ 30		

8. JURY

Le jury sera composé de professionnels choisis pour leurs compétences et n'ayant aucun lien avec le candidat. Le jury est souverain, ses décisions devront être respectées par le candidat et seront sans appel. Il est réparti en un jury cuisine et deux jurys dégustation : pièces cocktail et foie gras chaud. Mme Anne Sophie PIC est la présidente du jury, Mr Christophe BACQUIE le conseiller technique.

9. ENGAGEMENT

Les candidats autorisent les organisateurs à utiliser recettes, photos et vidéo pour toute exploitation ultérieure. La société MASSE et l'école se réservent le droit d'annuler le concours en cas de problème majeur et sans compensation.

Contact :
Nelly COLLET
nellycollet@maison-
masse.com
Tel : 01 46 87 88 36

masse
La maison du Foie Gras
depuis 1884

Rungis / 01 46 87 59 67
Lyon / 04 78 42 65 29
Nantes / 02 40 20 20 21
Strasbourg / 03 88 26 82 36
www.maison-masse.com