



www.tropheemasse.com

REGLEMENT du Trophée MASSE du Foie Gras

CONCOURS NATIONAL 5 SELECTIONS REGIONALES REGLEMENT DE LA SELECTION ALSACE LORRAINE

Lundi 17 mars 2008 à l'école hôtelière Alexandre Dumas à Ilkirch (67) sous la présidence de Mr Marc HAEBERLIN



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



1. Les candidats s'engagent, s'ils sont finalistes de la sélection régionale à être présents à la finale nationale au printemps 2009 à Lyon.

La remise des prix aura lieu le jour même et sera suivie d'un cocktail.

2. Concours réservé aux chefs en activités (restauration indépendante ou collective, traiteur, charcutier) débutants ou confirmés.

Candidats majeurs sans aucune autre limite d'âge.

Il ne sera pris en compte qu'une seule inscription par Entreprise.

Clôture des inscriptions le 15 février 2008 à minuit. L'inscription signifie réception du bulletin d'inscription rempli et signé.

3. Les dossiers complets doivent nous parvenir le **27 février 2008** avant minuit

Un dossier complet comprend liste d'économat, déroulé de la recette et photo.

Ces éléments seront non nominatifs et accompagnés, sur feuille indépendante, des coordonnées du candidat.

Le comité de lecture sélectionnera 8 concurrents sur dossier.

Si vous êtes retenu, vous en serez avisé par courrier et par mail avant la fin de la semaine 10 car il est alors **indispensable** d'être disponible pour la journée du lundi 17 mars et d'être présent avec son petit matériel, ses ingrédients hors foie gras* et sa tenue à l'école hôtelière.

* Foie gras fourni par la maison MASSE

4. **THEME : LE FOIE GRAS EN DEUX SERVICES**

Foie gras chaud : foie gras d'oie rôti en cocotte, accompagnement libre, présentation et service en cocotte.

4 pièces cocktail froides : foie gras de canard, sans truffe ni aucun élément à base de truffe. Aucune autre contrainte pour ces 4 pièces cocktail.

5. **ORGANISATION**

L'ensemble des préparations seront à effectuer le jour même.

La maison MASSE met à disposition du candidat deux lobes de foie gras de canard et deux lobes de foie gras d'oie pour ces réalisations.

Le candidat pourra choisir parmi plusieurs foie gras frais

A partir du foie gras choisi, le candidat réalisera d'abord ses 4 pièces cocktail en 5 exemplaires chacune puis son plat chaud en 2 exemplaires .

Le candidat choisira parmi le catalogue de notre partenaire Chomette Favor les contenants et l'assiette de présentation qu'il souhaite pour ses pièces cocktail.

Il disposera de 4 heures au total pour l'ensemble de ses réalisations et gèrera son temps comme il le souhaite. Un seul impératif : 3 H maximum après avoir démarré son travail, le jury devra pouvoir juger les réalisations cocktail.

Un commis sera à sa disposition pendant toute la durée de l'épreuve : élève de classe de 1ère année de mise à niveau préparatoire au BTS

Avec nos
partenaires



Chomette Favor

Glénat

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
EPERNAY-NEW YORK-AILLEURS

l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

BRAGARD



Règlement suite...

6. BAREME DE NOTATION : Le foie chaud et les pièces cocktail seront chacun notés sur 100 points.

Les critères de notation sont exprimés en pourcentage de la note totale.

Lors du déroulé du concours, un membre de l'école sera présent 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 attribué par 5 mn de retard.

FOIE GRAS CHAUD

Aspect	10%
Esthétique	10%
Originalité	10%
Assaisonnement	10%
Degré de cuisson et température de service	20%
Goût	40%

PIECES COCKTAIL

Aspect	10%
Esthétique	10%
Originalité	25%
Assaisonnement	15%
Goût	40%

7. 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.

Mr Marc Haerberlin est le président du jury

8. ENGAGEMENT

Les candidats autorisent les organisateurs à utiliser recettes, photos et vidéo pour toute utilisation ultérieure y compris la réalisation d'un livre de recettes.

La société MASSE et l'école se réservent le droit d'annuler le concours en cas de problème majeur et sans compensation.

9. PRIX

Récompense pour les **8 candidats sélectionnés** :

Pour chacun d'entre eux :

- Un tablier BRAGARD au logo du trophée
- Un bon d'achat chez MASSE d'une valeur de 100 euros
- Une bouteille de champagne NICOLAS FEUILLATTE Brut Réserve Particulière
- Le diplôme « Trophée MASSE du foie gras »

Pour les second et troisième :

La bouteille de champagne sera remplacée par un magnum

Le lauréat :

Le trophée original : La sculpture « Trophée MASSE du foie gras »

Une "Escapade bien-être" dans un établissement Château et Hôtel de France : repas, nuit et massage pour deux personnes

Un abonnement d'un an au magazine « l'Hôtellerie »

Un ouvrage édité par GLENAT

Un Jéroboam de champagne NICOLAS FEUILLATTE

Brut Réserve Particulière

Des cadeaux de nos partenaires CHOMETTE FAVOR et BRIDOR

1 veste de cuisine BRAGARD sur mesure à porter à la finale

Bulletin
d'inscription à
retourner à Sabine
MASSE

Société MASSE
1, rue des Vergers
BP 26
69579 LIMONEST

Contact :
sabinemasse@maison-
masse.com

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