



## LE TROPHÉE MASSE : Eloge du foie gras

Pour sa onzième édition, le célèbre Trophée Masse réunit une pléiade de chefs étoilés chargés de piloter les différentes étapes de ce concours de la gastronomie française dans leurs régions respectives où se présenteront les candidats sélectionnés. Rappelons que le Trophée Masse a été créé pour valoriser le foie gras au cœur de la création gastronomique. Produit emblématique de la cuisine et de la culture françaises, il a permis à des générations de chefs talentueux de s'illustrer à la tête des meilleures tables du monde.

L'édition 2010-2011 sera chapeautée par **Christophe BACQUIE** (2 étoiles, hôtel du Castellet) qui en assure la direction technique

Cinq grandes régions ont été organisées, dont les rôles ont été confiés respectivement à

**Anne Sophie PIC** Président de jury région  
**RHÔNE ALPES**

3 étoiles / Restaurant Anne Sophie PIC / Grandes Tables du Monde

**Guillaume GOMEZ** Président de jury région  
**PARIS-NORD-NORMANDIE**  
MOF / Présidence de la République

**Jean Yves GUEHO** Président de jury région  
**GRAND OUEST**  
1 étoile / L'Atlantide Grand Ouest

**Philippe JOURDIN** Président de jury région  
**PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**  
2 étoiles / Four Seasons Terre Blanche

**Nicolas STAMM** Président de jury région  
**ALSACE-LORRAINE**  
2 étoiles / La Fourchette des Ducs /  
Grandes Tables du Monde

A noter que les sélections débiteront le 20 septembre 2010 à Nantes puis le 5 octobre à Lyon pour se terminer en avril 2011. La clôture des

inscriptions est prévue pour le 12 juillet 2010. La grande Finale se tiendra à l'automne 2011.

### EDITION 2010-2011 :

Rares sont les concours tournant autour d'un seul produit, le trophée MASSE, c'est le trophée du foie gras. Pour juger le talent de ces chefs, nous avons choisi de décliner le foie gras sous deux formes : en amuse bouche et en escalopes de foie gras chaud pour « un foie gras en deux services ». Outre l'aspect technique, le trophée MASSE est un concours en situation de convives au restaurant. Aussi, chaque candidat doit définir le thème de ses pièces cocktail et sera jugé sur leur harmonie... Il devra aussi donner un intitulé à son plat chaud, comme sur une carte.

