

Sujet :

Le foie gras en deux services en situation de dégustation.

Critères de notation qui jugent la technique mais aussi l'émotion à transmettre aux convives

1. Foie gras de canard chaud en escalopes servi à l'assiette.

Dans chaque région, un thème précis est donné par chaque président de jury

2. 5 pièces cocktail au foie gras, froides ou chaudes, servies en une bouchée

Les pièces cocktails devront décliner un thème choisi par le candidat.

Clôture des inscriptions le 12 juillet

www.tropheemasse.com

sabinemasse@maison-masse.com

LE BLOG DES CRÉATEURS DE RÉCEPTIONS

11^{ème} édition du trophée Masse

Posté par [admin](#)

31 mai, 2010

11^{ème} édition du concours des créateurs d'émotion – Inscriptions ouvertes !

Entreprise familiale depuis 4 générations, la Maison Masse est spécialiste du foie gras pour les chefs.

Pour sublimer ce produit, témoin de nos traditions gastronomiques, Christiane Masse (la maman de Frédéric Masse) a créé ce concours il y a plus de 20 ans.

Depuis la 10^{ème} édition, la Maison Masse a souhaité privilégier la proximité et venir vers les chefs dans les régions.

Ce sont donc 5 vrais concours qui se dérouleront dans des écoles de cuisine dans 5 grandes régions de France.

Après une sélection sur dossier, 8 candidats seront retenus par région.

Les sélections débiteront le 20 septembre 2010 à Nantes puis le 5 octobre à Lyon pour se terminer en avril 2011.

Les 5 lauréats se rencontreront pour la finale à [L'institut Paul Bocuse](#) à l'automne 2011.

La 10^{ème} édition du trophée Masse a permis à 37 candidats de concourir dans leur région pour être sélectionnés pour la finale.

Pas moins de 50 jurys totalisant 51 étoiles et 9 titres de Meilleurs Ouvriers de France se sont mobilisés pour révéler ces nouveaux talents.

Pour l'édition 2010/2011 de nouveaux présidents de jury prennent la relève.

Pour les aider dans leur tâche, **Christophe BACQUIE** (2 étoiles, hôtel du Castellet) assure la direction technique du trophée.

Les présidents du jury :

Anne Sophie PIC

3 étoiles / Restaurant Anne Sophie PIC / Grandes Tables du Monde pour Rhône Alpes

Guillaume GOMEZ

MOF / Présidence de la république pour Paris-Nord-Normandie

Jean Yves GUEHO

1 étoile / L'Atlantide pour le Grand Ouest

Philippe JOURDIN

MOF / 2 étoiles / Four Seasons Terre Blanche pour Provence-Alpes-Côtes d'Azur

Nicolas STAMM

2 étoiles / La Fourchette des Ducs / Grandes Tables du Monde pour l'Alsace-Lorraine