

Le trophée du foie gras

La maison Masse, fondée en 1884, c'est plus d'un siècle et quatre générations au service du foie gras. Le 11^e trophée Masse vient de récompenser un jeune cuisinier audacieux.



la cuisson du foie gras, les candidats ayant choisi au préalable leurs lobes mis à disposition par la maison Masse. David Alessandria a réalisé pour cette épreuve un lobe de foie gras contisé de magret fumé, jus de canard au café et une escalope laquée aux agrumes, laitues braisées farcies d'une douceur de topinambour. Pour la deuxième

David Alessandria, chef de partie au château des Comtes de Challes à Challes-Eaux (Savoie), vient de remporter la finale du 11^e trophée Masse dont le jury était présidé par Anne-Sophie Pic. À l'institut Paul-Bocuse, 5 candidats sélectionnés lors des épreuves régionales se sont ainsi retrouvés pour la finale : David Rodrigues du restaurant Le Richelieu à La Flotte (pour le Grand Ouest), Rémi Robert du restaurant E.a.t à Calvi (pour le Grand Sud), David Alessandria (représentant Rhône-Alpes), Frédéric Lefèvre du restaurant La Carambole à Schiltigheim (Alsace-Lorraine) et Alix Dubreuil du Domaine de la Corniche, près de Giverny (pour la région Paris-Nord-Normandie). Anne-Sophie Pic était entourée d'un jury d'experts composé notamment de 6 M.O.F. dont Christophe Bacquié, le chef deux étoiles de l'Hôtel du Castellet dans le Var, conseiller technique.

La première épreuve, foie gras chaud en deux techniques de cuisson dont l'un présenté entier et l'autre en escalope dressée à l'assiette, juge

épreuve, les candidats ont dû reproduire le sujet de leurs pièces cocktails qui leur avaient permis d'être sélectionnés pour la finale, en leur apportant une touche créative supplémentaire. David Alessandria était familier des règles du jeu pour avoir été finaliste de la précédente édition du trophée Masse du foie gras. À 28 ans, ce jeune homme a déjà participé à plusieurs concours : trophée du Coq Saint-Honoré (second), trophée Jean Delaveyne (second) sans oublier le prestigieux concours des Meilleurs Ouvriers de France où il a terminé finaliste en 2011 à Marseille. Notre jeune cuisinier a donc fait mentir le sort qui semblait l'abonner à la seconde place - la plus inconfortable - pour terminer enfin sur la plus haute marche du podium et remporter son trophée. On lui souhaite la même réussite s'il souhaite retenter sa chance au prochain concours des M.O.F. Nul doute que les nombreux chefs porteurs du col bleu-blanc-rouge que comptait le jury de ce trophée Masse lui auront glissé à l'oreille de précieux conseils. ●

— Céline Marie

À droite, David Alessandria, le lauréat, au côté de la présidente du jury, Anne-Sophie Pic.



PHOTOS : JEFF NALIN / D.R.



L'ART DE LA HAUTE GASTRONOMIE

STARS

N°32 • JANVIER/FÉVRIER/MARS 2012