



masse 1884
La maison du foie gras Depuis 1

14^{ème} Trophée Masse du Foie Gras



Sabine et Frédéric Masse entourés des présidents de jury de la 14^{ème} édition du Trophee Masse



14^{ème} Trophee Masse du Foie Gras

47

Candidats

105

Membres de jury

92

Etoiles

12

MOF

7

Sélections



Spécialiste du foie gras et de la truffe depuis 4 générations, la maison Masse propose le meilleur de chaque bassin de production. Dans nos 4 laboratoires agréés, implantés en France, nos préparateurs formés maison trient manuellement et quotidiennement le foie gras adapté à chaque chef.

Proche de ses clients, exclusivement professionnels, la maison Masse a créée, il y a bientôt 30 ans, le Trophée Masse. Reconnu par la profession, ce concours autour d'un produit unique, le foie gras, a révélé de jeunes talents qui ont reçu ensuite de prestigieuses distinctions. Retrouvez ces beaux parcours à la fin de ce livre et les recettes de ces lauréats sur notre site internet.

Ce concours est un tour d'Europe en 5 sélections régionales, 2 sélections européennes (Suisse et Luxembourg) et une grande finale. Son excellence repose sur la présence et l'implication des présidents 3 ou 2 étoiles, des 105 chefs et des Meilleurs Ouvriers de France qui composent les jurys. La rigueur des sélections et la vigilance du directeur technique, Alain Le Cossec, chef exécutif des Instituts Paul Bocuse et MOF, permettent d'atteindre un très haut niveau de concours.

Les premières joutes culinaires du Trophée Masse au SIRHA 2017 ont permis aux anciens lauréats du trophée - tous sont montés un jour sur le podium - de se retrouver, à l'image d'une grande famille.

Nous vous invitons à découvrir en images cette belle aventure humaine et gastronomique : les rencontres entre différentes générations de chefs, la transmission du savoir-faire et la mise en valeur des patrimoines culinaires régionaux.

Sabine et Frédéric MASSE

More than ever, La Maison MASSE is the specialist of reference in raw foie gras for professionals. Our brand is well known by chefs both in France and abroad. This recognition rests on our thorough experience with foie gras, free of mass-production constraints, and on the bonds built over the course of generations with producers who love their trade.

Each year, the MASSE Foie Gras Trophy is an opportunity to discover young chefs full of talent and future promise in five regions of France: the South, the East, the West, Rhône-Alpes and Paris, plus two Europeans selections Swiss and Luxembourg.

The biggest names in the profession will join our juries and enlighten these events with their passionate engagement. Following these selections, the national finale will reunite seven nominees and reward the best among them.

And the first battle, at the SIRHA 2017, had encountered all one day nominees for a "family time".

Challenges, encounters, discoveries and adventures, the Masse Foie Gras Trophy days are rich in exchanges and flavours.

A gourmet's starry dream.



SELECTION LUXEMBOURG - 8 mars 2016

Renato FAVARO

1* - Ristorante Favaro

Alain LE COSSEC
Directeur technique - MOF
Institut Paul Bocuse

Danielle ALBERT
L'Ecluse

Roberto BELTRAMINI
Lycée technique de Bonnevoie

Tania DE JAGER
Dipso Bar

Thierry DRECQ
Président de la société Chomette

Patrick JUNKER
Hôtel Dahm

Christian KOHN
Restaurant Kohn

Arnaud MAGNIER
1* - Restaurant Clairefontaine

Cyril MOLARD
1* - Ma Langue Sourit

Jérémy PARJOUET
Le Lion d'Or

Daniel RAMEAU
La Rameaudière

Lucien REUTER
Luxembourg

Armand STEINMETZ
Restaurant Steinmetz

Gilbert WELTER
Restaurant K116











Le lauréat : Fränk MANES







SELECTION PARIS-NORD-NORMANDIE - 6 novembre 2016

Jean-Michel LORAIN

2* - La Côte Saint-Jacques

Alain LE COSSEC

Directeur technique - MOF
Institut Paul Bocuse

Jean-Pierre BIFFI

Potel et Chabot

Eric BOUTTE

1* - L'Aubergade

Stéphane BURON

2* - Le Chabichou

Stacy CEZ

MOF - 1* - L'Atelier Robuchon Etoile

Eddy CREUZE

1* - L'Inédit

Thierry DRECO

Président de la société Chomette

Jean-Christian DUMONET

Joséphine chez Dumonet

Rémy GIRAUD

2* - Domaine des Hauts de Loire

Sylvie GRUCKER

Le Pressoir de Bacchus

Christophe HAY

1* - La Maison d'à Côté

Nicolas ISNARD

Auberge de la Charme

Julien LEFEBVRE

2* - Histoires

Christophe LOT

1* - Le Cercle

Attilio MARRAZZO

2* - L'Atelier Robuchon Saint Germain

Xavier PINCEMIN

1* - Trianon Palace









 Stéphane BURON
Le Châlihoir 21^e

 Rémy GIRAUD
Dumaine des Héritiers de Ligny 21^e

 Christophe MAY
La Maison d'Alsace 1^{er}



Le lauréat : Kévin Pernette







SELECTION GRAND EST - 13 mars 2017

Pascal BASTIAN

2* - Auberge du Cheval Blanc

Alain LE COSSEC
Directeur technique - MOF
Institut Paul Bocuse

Alexis ALBRECHT
1* - Au Vieux Couvent

Sébastien BUECHER
1* - Auberge Frankembourg

Louis CIOLFI
Fleur de Sureau

Sébastien D'ONGHIA
1* - Il Cortile

Bruno FAONIO
Le V'Four

Yannick GERMAIN
1* - L'Auberge au Bœuf

Eric GIRARDIN
1* - La Maison des Têtes

Sylvie GRUCKER
Le Pressoir de Bacchus

Jérôme JAEGLÉ
1* - L'Alchémille

Xavier JARRY
La Fabrique

Philippe JEGO
MOF - Chez Julien

Eric KINDERSTUTH
Société Chomette Région Nord & Est

David MEHR
Lauréat de la 13ème édition
La Hache

Fernand MISHLER
Strasbourg

Nicolas STAMM
2* - La Fourchette des Ducs











Le lauréat : Gilles LEININGER







SELECTION RHÔNE-ALPES - 7 juin 2017

Régis MARCON

3* - Régis et Jacques Marcon

Alain LE COSSEC

Directeur technique - MOF
Institut Paul Bocuse

Philippe AUGE

1* - Hostellerie de Levernois

Laurent AZOULAY

1* - L'Ekryn by Laurent Azoulay

Florent BOVIN

MOF - Institut Paul Bocuse

Jean-Rémi CAILLON

2* - Kintessence

David DELSART

1* - Villa Florentine

Thierry DRECQ

Président de la société Chomette

Jérémy GALVAN

1* - Restaurant Jérémy Galvan

Sylvie GRUCKER

Le Pressoir de Bacchus

Guy LASSAUSAIE

MOF - 2* - Restaurant Guy Lassausaie

Christian NEE

MOF - 2* - La Pyramide

Benjamin PATISSIER

MOF - 2* - La Pyramide

Christophe ROURE

MOF - 2* - Le Neuvième Art

Nicolas SALE

2* + 1* - Le Ritz

Olivier SAMIN

1* - Le Carré d'Aléthus

Serge VIEIRA

2* - Mas-Vieira











Le lauréat : Freddy Brard



Le lauréat : Mathieu Fauquembergue







SELECTION SUISSE - 26 juin 2017

Michel ROTH

MOF - 1* - Hôtel Président Wilson

Alain LE COSSEC

Directeur technique - MOF
Institut Paul Bocuse

David ALESSANDRIA

Ecole Hôtelière de Lausanne

Jacques BARNACHON

1* - L'Etang du Moulin

Virginie BASSELOT

MOF - 1* - La Réserve

Jean-Marc BESSIRE

1* - Le Cigalon

Damien COCHE

2* - Domaine de Chateauvieux

Stéphane DECOTTERD

2* - Le Pont de Brent

Fabien FOARE

MOF - 3* - Hôtel de Ville de Crissier

Sylvie GRUCKER

Le Pressoir de Bacchus

Emmanuel HORCLOIS

1* - Four Seasons Hôtel des Bergues

Maurice MARRO

1* - Baur au Lac

Franck MEYER

1* - Président Wilson Bayview

Pierre-Franck SALAMON

Le Pirate

Jean-Luc SAXOD

ECOTEL

Olivier WENGER

Département Fédéral de la Défense Centre de Subsistance













Le lauréat : Nicolas Patural



SELECTION GRAND OUEST - 23 octobre 2017

Christopher COUTANCEAU

2*- Restaurant Christopher Coutanceau

Alain LE COSSEC
Directeur technique - MOF
Institut Paul Bocuse

Nathalie BEAUVAIS
Le Jardin Gourmand

Yannick BITEAU
Le Val d'Evre Traiteur

Didier CHAPEAU
Maison Ricordeau

Baptiste DENIEUL
1* - Auberge Tiegezh

Thierry DRECQ
Président de la société Chomette

Xavier GIRAUDET
1* - La Robe

Sylvie GRUCKER
Le Pressoir de Bacchus

Mathieu GUIBERT
2* - Anne de Bretagne

Régis LOEUILLET
Lycée Nicolas Appert

Tony MALERBE
1* - Le Montaigu

Baptiste MOISSON
Grand Lague

Olivier RUELLAN
Ruellan Traiteur

Thibault SAVORNIN
L'Ardoise, lauréat Grand Ouest 2015

David SEGUIN
L'Adress...











**Spécialiste
du foie gras
et de la truffe
depuis 1884**



masse 1884
La maison du foie gras Depuis 1884

**Spécialiste
du foie gras
et de la truffe
depuis 1884**

masse 1884
La maison du foie gras Depuis 1884

**Spécialiste
du foie gras
et de la truffe
depuis 1884**

Le lauréat : Guillaume Le Bozec







SELECTION GRAND SUD - 20 novembre 2017

Franck PUTELAT

2* - Le Parc

Alain LE COSSEC

Directeur technique - MOF
Institut Paul Bocuse

Julien DIAZ

Saisons

Fabien FAGE

1* - Le Prieuré

Marc-Antoine FILIPPI

La Taverne

Charles FONTES

1* - La Réserve Rimbaud

Sylvie GRUCKER

Le Pressoir de Bacchus

Michel HULIN

La Cabro d'Or

Yann LE SCAVAREC

1* - La Roya

Alain LUCAS

Directeur de la société Chomette

Arthur MENAHEM

1* - La Bastide Saint Antoine

Jerry MONMESSIN

1* - Le Pirate

Christophe PACHECO

MOF - Ile des Embiez

Michel PORTOS

Le Malthazar

Laurent POURCEL

Le Terminal

Ludovic TURAC

1* - Une Table au Sud











Le lauréat : Florian Choquet







FOOD IN SUD LA FINALE, MARSEILLE - 29 janvier 2018

Président Régis MARCON

3* - Régis et Jacques Marcon

Alain LE COSSEC

Directeur technique - MOF
Institut Paul Bocuse

Michaël ARNOULT

2* - Les Morainières

Elena ARZAK

3* - Restaurant Arzak

Christophe BACQUIE

MOF - 3* - Hôtel du Castellet

Virginie BASSELOT

MOF - 1* - La Réserve Genève

Pascal BASTIAN

2* - L'Auberge du Cheval Blanc

Stacy CEZ

MOF - Equation Gastronomique

Jacques CHIBOIS

1* - La Bastide Saint-Antoine

Eddy CREUZE

1* - L'Inédit

Renato FAVARO

1* - Ristorante Renato Favaro

Annie FEOLDE

3* - Enoteca Pinchiorri

Sylvie GRUCKER

Le Pressoir de Bacchus

Mathieu GUIBERT

2* - Anne de Bretagne

Patrick HENRIROUX

2* - La Pyramide

Julien LEFEBVRE

1* - Château Cordeillan-Bages

Jean-Michel LORAIN

2* - La Côte Saint-Jacques

David MEHR

La Hache, lauréat de la 13ème édition

Franck PUTELAT

2* - Le Parc

Michel ROTH

MOF - 1* - Président Wilson

Pierre-Franck SALAMON

Le Pirate

















masse 1884
La maison de la gastronomie

Spéc
du foie
et de la
depuis

PÂNE
Guillette

masse 1884
La maison de la gastronomie

is
r
ut
1884

food
insud

PLACE DES Chefs DU



Le lauréat : Gilles Leininger











Président Guillaume GOMEZ

Chef des Cuisines de la Présidence de la République - MOF

Alain LE COSSEC

Directeur technique - MOF
Institut Paul Bocuse

Sylvie GRUCKER

Le Pressoir de Bacchus

Sandrine KAUFFER

Le Journal de Julien Binz

Anne LUZIN

Le Chef

Odile MATTEI

Goûtez-voir, France 3

MERCOTTE

La cuisine de Mercotte

Nelly RIOUX

Journaliste indépendante





1^{er} Prix
Frédéric Lefevre et Frédéric Mirat



Prix de l'équipe la plus complice
Pierre Teyant et Carine Ramponi



Prix de la meilleure interprétation du thème
Matthieu Pasgrimaud & François Martin



David Mehr et Fränk Manes



Ludovic Nardoza et Tom Meyer



Kévin Pernette et Arthur Menahem

PLACE DES Chef

masse 1884
La maison du foie gras. Depuis 1884

Spécialiste
du foie gras
et de la truffe
depuis 1884



FINALE 13^{ème} ÉDITION









FINALE DE LA 12^{ème} ÉDITION









FINALES DES 10^{ème} ET 11^{ème} ÉDITIONS





SOUVENIRS, SOUVENIRS



Jacques BARNACHON 7^{ème} édition
Président du jury Christian Constant



Guillaume GOMEZ 8^{ème} édition MOF
Président du jury Alain Alexanian



Thibaut RUGGERI 10^{ème} édition
Président du jury Eric Fréchon - Bocuse d'Or 2013



Joël Philipps 12^{ème} édition
Président du jury Jean-Georges Klein



Mathieu DESMAREST 12^{ème} édition
Président du jury Michel Roth



Tom MEYER 13^{ème} édition
Président du jury Michel Kayser
Prix Taittinger International 2017



M AISON MASSE

E DITEUR DE GOÛT

R ÉVÉLATEUR DE TALENTS

C RÉATEURS D'ÉMOTIONS

I NSPIRATEUR D'IDÉES

- **Aux présidents de jury**, Régis Marcon, Renato Favaro, Jean-Michel Lorain, Pascal Bastian, Michel Roth, Christopher Coutanceau, Franck Putelat

- **Aux directeurs techniques** de cette édition Alain Le Cossec et des précédentes Guillaume Gomez et Christophe Bacquié

- **Aux présidents de jury des éditions précédentes**, Alain Alexanian, Frédéric Anton, Christophe Bacquié, Olivier Bellin, Christian Constant, Thierry Drapeau, Eric Frechon, Philippe Gauvreau, Guillaume Gomez, Jean-Yves Guého, Marc Haeblerlin, Philippe Jourdin, Michel Kayser, Jean-Georges Klein, Philippe Legendre, Olivier Nasti, Gérald Passédat, Anne-Sophie Pic, Daniel Rameau, Michel Roth, Nicolas Sale, Laurent Saudeau, Nicolas Stamm, Mathieu Viannay.

- Aux membres du jury, les candidats et leurs chefs, les directeurs, chefs de travaux et équipes des écoles qui nous ont accueillis (Lycée Hôtelier Alexis-Heck à Diekirch, Lycée Hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch, Institut Paul Bocuse à Ecully, Ecole Hôtelière de Genève, Lycée Hôtelier Bonneveine à Marseille) et les salons EQUIPHOTEL à Paris, SERBOTEL à Nantes, FOOD'IN SUD à Marseille et SIRHA à Lyon ainsi que nos partenaires.

Un merci particulier aux femmes du monde de la gastronomie qui ont accompagné Guillaume Gomez pour les premières joutes du Trophée Masse : Sandrine Kauffer, Anne Luzin, Odile Mattei, Nelly Rioux et Mercotte



masse 1884
La maison du foie gras Depuis †

Masse Ile de France-Nord-Normandie

MIN de Rungis

T. 01 46 87 59 67

Masse Alsace-Lorraine

MIN de Strasbourg

T. 03 88 26 82 36

Masse Rhône Alpes-Auvergne-RégionPACA

Zone d'activité TECHLID de Limonest

T. 04 78 42 65 29

Masse Grand Ouest

MIN de Nantes

T. 02 40 20 20 21

Contact Presse : Sabine Masse

sabinemasse@maison-masse.com



[www.facebook.com/foie gras masse](http://www.facebook.com/foie_gras_masse)
www.tropheemasse.com - www.maison-masse.com

Crédits photos : Thierry Vallier, Didier Venom, Aline Gérard, Jeff Naim, et agence Harrouart