

masse 1884
La maison du foie gras Depuis 1884

www.maison-masse.com



ENAIRES DU TROPHEE MASSE

4+
TERS



DOSSIER DE PARTENARIAT



Être partenaire de la 16ème édition du Trophée Masse, Le Concours des créateurs d'émotion, C'est :

Associer son image à une entreprise familiale depuis 4 générations exclusivement dans l'univers des chefs

p.3

Choisir un concours qui se démarque, reconnu par la profession depuis plus de 30 ans et découvreur de talents

p.4

Partir pour un tour de France de 12 mois en 5 étapes régionales et 1 grande finale

p.5

Créer du lien avec plus de 70 chefs, 30 jeunes talents, 700 invités sur 6 évènements

p.6

Bénéficier d'une visibilité à travers l'ensemble des outils de communication

p.7

Adapter la forme du partenariat aux objectifs de votre société

p.8



Comment participer
et informations générales

p.9

Associer son image à une entreprise familiale depuis 4 générations exclusivement dans l'univers des chefs

1

UNE HISTOIRE QUI DURE

Tout à commencer en 1884 avec Pierre-Achille Masse aux Halles de Paris, il se lance avec passion dans le négoce de la truffe fraîche auprès des grands charcutiers parisiens.

2

UNE FAMILLE, 4 GENERATIONS

Entreprise familiale depuis 4 générations, la maison Masse est devenue le spécialiste du foie gras et des produits gastronomiques pour les chefs.

Avec 4 laboratoires dans 4 régions géographiques, nos préparateurs formés maison respectent les spécificités de chaque client.

3

LE GOUT : NOTRE LIGNE DIRECTRICE

Nous intervenons sur tous les critères permettant d'optimiser le goût du foie gras.

Editeurs de goût, nous mettons en valeur le savoir-faire d'artisans en France et en Europe à travers une gamme complète de produits gastronomiques.

Choisir un concours qui se démarque, reconnu par la profession depuis plus de 30 ans et découvreur de talents.



40

Candidats

122

Membres
de jury

73

Etoiles*

11

MOF

6

Sélections

*Données de la 15ème édition

Les différents présidents de jury des années précédentes

15ème édition : Dominique LOISEAU, Nicolas STAMM, Patrick HENRIROUX, Pierre-André AYER, Mathieu GUIBERT, Christophe BACQUIE, Maroun CHEDID, Patrick HENRIROUX, Nicolas STAMM, Christian TETEDOIE,

14ème édition : Renato FAVARO, Pascal BASTIAN, Régis MARCON, Michel ROTH, Christopher COUTANCEAU, Franck PUTELAT, Guillaume GOMEZ,



Partir pour un tour de France de 12 mois en 5 étapes régionales et 1 grande finale

Le Trophée a lieu soit dans des écoles hôtelières soit sur des salons professionnels

- Sélection Grand-est
- Sélection Île de France
- Sélection Auvergne-Rhône-Alpes
- Sélection grand sud
- Sélection Grand-ouest

- Sélection sur dossier
- Directeur technique : Alain Lecossec, MOF
- 6 candidats par sélection

5 sélections
régionales sur 14 mois

Un candidat de chaque
sélection partira en finale

**1 grande finale nationale sur le salon Food'In Sud
à Marseille le 28 janvier 2024**



Créer du lien avec les chefs

Le Trophée Masse c'est :

- Créer du lien entre Chefs et Partenaires
- Un lieu d'échanges et de contacts privilégiés
- La création d'un tissu relationnel dans le monde de la gastronomie
- Une atmosphère qui se veut toujours conviviale

Moments privilégiés lors de chaque sélection

- Accueil des candidats`
- Accueil des jurys et briefing en présence des partenaires
- Remise des prix des partenaires : mini des salons
- En présence des chefs jurys candidats invités par la Maison Masse et des vos invités
- Selon les lieux : after possible en petit comité



Bénéficiaire d'une visibilité à travers l'ensemble des outils de communication

Présence de votre marque sur l'ensemble des outils de communication pendant plus d'un an

- **Site internet** : www.maison-masse.com avec une rubrique spéciale Trophée Masse
- [Facebook.com/foiegrasmasse](https://www.facebook.com/foiegrasmasse) - [Instagram.com / maisonmasse](https://www.instagram.com/maisonmasse)
- **Communiqué et dossier de presse** : à chaque sélection régionale + la grande finale
- **Invitations** : envoi de 500 invitations à chaque sélection, soit 3000 au total
- **Newsletter Masse** : avec renvoi sur le site Internet. Envoyée plusieurs fois par an à un fichier de chefs de plus de 6000 adresses.
- **Bulletins de participation** : documents de recrutement sont donnés en mains propres ou envoyés à nos meilleurs clients
- Partage sur **les réseaux sociaux** : tag de votre compte, partage de vos produits...

- **Photographe et caméraman** : présents toute la journée.
- Réalisation d'un **film** pour chaque sélection
- **Album photo** : par édition envoyé après la finale à l'ensemble des jurys
- Lors des salons (EquipHotel, Serbotel, Food'In Sud), **présence de votre logo** sur la zone concours
- **Menu** : votre logo sur le menu du dîner de gala de la finale
- **Relais auprès des associations professionnelles** : dont nous sommes partenaires et qui véhiculent l'information : Maîtres Cuisiniers de France, Euro-Toques, Toques Blanches Lyonnaises, Les Etoilés d'Alsace, Disciples d'Escoffier, Traiteurs de France, Leader's Club, Tables et Saveurs de Bretagne...



The background image shows three men standing outdoors in front of a stone wall. The man on the left is wearing a dark blue jacket, the man in the middle is wearing a white chef's coat, and the man on the right is wearing a white shirt and a brown vest. In the foreground, there is a table with several plates of food, including what appears to be cured meats and a large platter of sliced meat. An orange banner is overlaid on the image, containing the main title. Two white text boxes are also overlaid on the image, containing bullet points.

Adapter la forme du partenariat aux objectifs de votre société

- Convier vos propres clients ou prescripteurs
- Lancer vos nouveaux produits
- Mettre l'accent sur une gamme en particulier
- Produits visibles sur la zone concours devant les jurys et les candidats, animation au VIP et pendant le cocktail.
- Mise en situation de vos produits auprès des chefs
- Atelier lors de la remise des prix

Ils ont déjà expérimenté

- Chomette se rapproche de chaque candidats en amont des concours pour les aider à choisir leurs contenants dans son catalogue
- Cinco Jotas a proposé un atelier de découpe de jambon pour les chefs avant les cocktails
- Le CIVA a organisé un concours dans le concours d'accord mets et vins
- Le Club Herdshire a été lancé à l'occasion de dîners avec les meilleurs clients, invités à rejoindre les membres du jury.

Comment participer?

Budget étalé sur 2 ans – échéancier à déterminer en fonction de vos souhaits

1

Participation financière

- Participation par Trophée : 2 500€
- Participation pour la finale 16ème édition : 5 000€

2

Produits

- Dotation pour la zone concours, le cocktail et le dîner
- Cadeaux aux candidats, visite de site
- Cadeaux aux jurys



Maison Masse



**Editeur de
goût**



**Révéléateur
de talents**



**Créateurs
d'émotion**



**Inspirateur
d'idées**

Vos contacts :

Sabine MASSE - 06 85 72 96 19 - sabinemasse@maison-masse.com

www.maison-masse.com

Rungis : 01.46.87.59.67 Lyon : 04.78.42.65.29 Nantes : 02.40.20.20.21 Strasbourg : 03.88.26.82.36

masse 1884
La maison du foie gras Depuis