



# RÈGLEMENT 16<sup>ème</sup> ÉDITION DU TROPHÉE MASSE

**masse** 1884  
La maison du foie gras Depuis 1

LE CONCOURS DES CRÉATEURS D'ÉMOTIONS.

2023 - 2024

# Règlement valable pour l'ensemble des sélections régionales

Entreprise familiale depuis plus de 120 ans, la Maison MASSE est synonyme d'excellence du foie gras pour les Chefs. Cette réputation s'est bâtie à travers 4 générations d'hommes et de femmes passionnés par ce noble produit, source de créativité inépuisable pour les chefs. La Maison MASSE a connu toutes les modes et les évolutions du foie gras, témoins des goûts de chaque époque.

Créés il y a presque 30 ans, ces Trophées ont dévoilé de jeunes talents aujourd'hui reconnus par la profession.

Le Trophée MASSE, ce sont 5 sélections régionales dans de réelles conditions de grands concours - Paris, Strasbourg, Lyon, Nantes, Marseille et une finale nationale.

Concours autour de nos concept éditeur de goût, le Trophée MASSE est à la fois un concours très technique, reconnu par la profession, et une expression de la créativité des chefs.

Retrouvez les photos des précédentes éditions sur [www.maisonmasse.com](http://www.maisonmasse.com) et [facebook.com/foie gras masse](https://facebook.com/foie_gras_masse) et les recettes sur [www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com)

## Ce trophée mobilise les plus grands noms de la profession

122  
JURYS

73  
ÉTOILES

11  
MOF

40  
CANDIDATS



*Quelques présidents de jury : Nicolas STAMM, Patrick HENRIROUX, Christophe BACQUIE, Christian TETEDOIE, Guillaume GOMEZ, Michel ROTH, Régis MARCON, Christopher COUTANCEAU, Anne-Sophie PIC, Frédéric ANTON...*

*Le jury est composé de professionnels choisis pour leurs compétences et n'ayant aucun lien avec le candidat. Le jury est souverain, ses décisions devront être respectées par le candidat et seront sans appel.*

Concours réservé aux **chefs en activité** (restauration indépendante ou collective, traiteurs et charcutiers) débutants ou confirmés.  
Candidat majeur sans aucune autre limite d'âge.

**Alain LE COSSEC, Meilleur Ouvrier de France est le directeur technique sur l'ensemble de la 16ème édition assisté de Sylvie GRUCKER, Maître Cuisinier de France.**

# SUJETS ET BARÈME DE NOTATION

## > **Sujet 1 : Poulette des vignes, raviole de légumes et sauce au foie gras**

- Réaliser une recette originale à partager pour 6 personnes autour de la poulette des Vignes  
Forme et réalisation libre sans foie gras
- Présentation entière sur plat - puis dressage pour dégustation
- Sauce au foie gras **obligatoire** (une seule sauce)
- Accompagnement : **à base d'un légume de saison**, réaliser une raviole en utilisant les abats et le foie gras - sans pâte, **forme libre**.

## > **Sujet 2 : Mises en bouche**

- Réaliser pour 6 personnes une trilogie de mises en bouche valorisant :  
1. Le foie gras / 2. une salaison / 3. un légume de saison
- À présenter dans un contenant, choisi au préalable, de notre partenaire COMATEC
- Donner une thématique et de la cohérence gustative à cet assortiment

**L'ensemble des préparations seront à effectuer le jour même.**

Aucun produit élaboré ne sera autorisé. Tous les produits de la liste d'économat devront être apportés bruts et non travaillés. Les fruits et légumes pourront être épluchés et parés. Aucun fond de sauce ou jus ne sera accepté même déshydraté ou acheté tout fait à l'exception des Fonds naturels liquides CHEF® de Nestlé Professional.

*Produits fournis le jour du concours :*

*1 poulette des Vignes - 1,8kg / 1 lobe de foie gras cru - 500g environ / La salaison choisie / Le fond de sauce choisi / le contenant choisi.*

*Vous trouverez les éléments à sélectionner dans une liste en annexe.*

## **Barème de notation :**

<i>Poulette des vignes</i>	<i>sur 160pts</i>		
<i>Présentation du plateau</i>	<i>30pts</i>		
<i>Volaille : Visuel, qualité de la cuisson, saveurs, assaisonnement</i>	<i>40pts</i>		
<i>Raviole : Originalité, saveurs, assaisonnements</i>	<i>30pts</i>		
<i>Sauce : Saveurs, texture, assaisonnement</i>	<i>30pts</i>		
<i>Harmonie gustative de l'ensemble</i>	<i>30pts</i>		
<b>Amuse-bouches</b>	<b>sur 120pts</b>	<b>Grille cuisine</b>	<b>sur 80pts</b>
<i>Chaque bouchée : goût et visuel</i>	<i>30pts</i>	<i>Propreté - hygiène</i>	<i>20pts</i>
<i>Respect du sujet et de la thématique choisie</i>	<i>30pts</i>	<i>Comportement - Respect du commis</i>	<i>20pts</i>
<i>- cohérence gustative de l'ensemble</i>		<i>Utilisation et gestion rationnelle des produits</i>	<i>20pts</i>
		<i>Méthodologie</i>	<i>20pts</i>

## **Informations complémentaires :**

Le candidat disposera de **4 heures au total pour l'ensemble de ses réalisations** et gèrera son temps comme il le souhaite. Le tirage au sort déterminera son heure de passage, son poste de travail et son commis. Un commis sera à sa disposition pendant toute la durée de l'épreuve.

Une **heure de passage sera donnée pour chaque plat** : envoi des bouchées au bout de 3h30 puis le plat chaud 30 minutes plus tard.

Le concours se déroulera dans une école hôtelière, sur un salon ou dans un autre établissement selon les régions.

**Tenue obligatoire** : veste de cuisine, tablier, torchon, et chaussures adéquates. Un tablier vous sera également offert.

**Matériel** : le matériel emmené par le candidat est réglementé :

- Gros matériel interdit - Petits robots ménagers autorisés.
- Pour tout matériel électrique, la puissance devra être donnée; il ne pourra être emmené sans accord du conseiller technique.
- Un choix de petits matériels de la gamme Matfer Bourgeat vous sera proposé le jour du concours.

## Engagement

En signant le bulletin d'inscription, vous vous engagez à respecter le règlement.

Les candidats autorisent les organisateurs à utiliser recettes, photos et vidéos pour toute exploitation ultérieure.

La société MASSE se réserve le droit d'annuler le concours en cas de problème majeur et sans compensation.

## De nombreux cadeaux grâce à nos partenaires



BE WTR™



### Pour participer !

1. Choisissez vos préférences de région de participation et les classer par choix (3 maximum - rappel des sélections : Rhône-Alpes Auvergne / Paris-Nord-Normandie / Grand Est / Grand Ouest/ Grand Sud)
2. Envoyez : Votre **bulletin d'inscription** rempli et signé. Nous vous communiquerons alors la date de remise de dossier et l'annexe au règlement.
3. A la date convenue (environ 4 semaines avant la date du concours), transmettez-nous :
  - **Curriculum vitae succinct**
  - Votre **dossier de participation completé** avec recettes, liste d'économat, photos, libellé des plats à l'attention de Sabine MASSE par courrier ou par mail.

Sabine Masse - Maison Masse 1 rue des Vergers, BP26, 69579 Limonest.

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

www-maison-masse.com rubrique Trophée Masse