

Règlement de la 17ème édition du Trophée Masse



*Le concours créateur d'émotion
de la Maison Masse*



Depuis plus de 35 ans, "le concours des créateurs d'émotion" est un révélateur de talents, à l'origine de belles histoires et le témoin de l'évolution des goûts et des modes à travers les époques.

Le Trophée Masse, c'est un véritable Tour de France à la recherche de talents :

- 6 sélections régionales : nouveauté de la 17ème édition : sélection bordelaise
- 6 candidats retenus sur dossier
- 2 sujets
- Finale en juin 2027

Quelques chiffres de la 16ème édition :

28 candidats - 93 jurys - 76 étoiles - 9 MOF - 5 sélections

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.



Sujets

➤ **Sujet 1 : L'alliance du foie gras et de la vanille pour 8 personnes**

Proposez une entrée chaude à base d'une escalope de foie gras intégrant la saveur et la douceur subtile de la gousse de vanille.

- Accompagnez-la de légumes et/ou de fruits comme éléments d'équilibre.
- Créez une assiette qui soit une invitation au voyage et à la légèreté. Libre à vous d'explorer des contrastes de saveurs et de textures pour surprendre le jury tout en respectant les produits principaux.
- À accompagner d'un jus, d'un bouillon ou d'un coulis.
- Présentation en assiettes creuses imposées.

➤ **Sujet 2 : Le canard gras et le chou rouge ou vert pour 8 personnes**

- Réalisez 2 compositions identiques à base de de magret et de cuisses de canard gras.
- Elles seront servies au plat, découpées puis dressées à l'assiette avec leur 2 garnitures.
- Les assiettes plates ainsi que le plat seront fournies.
- Pas de garnitures dans le plat mais les éléments de décorations sont autorisés.

Le chou est un légume emblématique de notre cuisine de terroir et de tradition.

- **Selon votre région, la saisonnalité et votre personnalité**, concevez une garniture végétale à base de chou qui apportera des saveurs modernes et contemporaines, en jouant sur les formes, les textures, les cuissons et des assaisonnements originaux.
- Présentation du chou en 8 pièces individuelles.
- Accompagné de 8 croustilles de cœurs de canard et de foie gras.
- Sauce à base d'une baie de votre choix.



Produits

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. Les fonds naturels Nestlé sont autorisés. Pour les produits fermentés, demandez l'autorisation aux organisateurs.

La truffe, le caviar, les colorants, les transglutaminases sont interdits.

Produits fournis le jour du concours :

Vanille Prova : différents choix : Madagascar, Ouganda, Papouasie nouvelle guinée et Tahiti. Facturé puis remboursé lors de la réception du dossier.

Foie gras : 2 lobes de foies gras de canard

Fonds de sauce naturels Le Chef : 1L par candidat : 2 références possibles.

Canard gras entier sans les foies

8 cœurs de canard

Temps d'épreuve et consignes

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 entrées 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.

Respect du temps : L'heure doit être **impérativement** respectée. Après les 5 premières minutes de retard, une pénalité de 10 points sera attribuée par minute de retard. Le candidat sera disqualifié au bout de 15 minutes de retard.

Tenue et matériel

Tenue obligatoire : Un tablier MOLINEL et une toque offerts lors de la sélection.

Merci d'amener également : torchon, veste de cuisine et pantalon noir.

Matériel : le matériel emmené par le candidat est réglementé :

- Gros matériel **interdit** - Petits robots ménagers autorisés.
- **Montres connectées interdites**
- Pour tout matériel électrique, la **puissance devra être donnée**; il ne pourra être emmené **sans accord** du conseiller technique. Pour tout besoin de matériel spécifique, **interrogez les organisateurs**.

Barème de notation :

Entrée chaude

Sur 120pts

Présentation de l'assiette	20pts
Escalope de foie gras : technique, qualité de la cuisson, goût et assaisonnement	20pts
Accompagnement fruits et/ou légumes : respect de l'équilibre et harmonie visuelle et gustative	20pts
Jus / Bouillon ou coulis : technique et goût	20pts
Goût et harmonie gustative de l'ensemble, respect du sujet :	40pts
Invitation au voyage et à la légèreté avec la douceur subtile de la gousse de vanille	

Canard gras et chou

Sur 160pts

Présentation du plat et de l'assiette	30pts
Canard : qualité de la cuisson, saveurs et assaisonnement	40pts
Garniture végétal : texture, goût et assaisonnement	20pts
Cromesquis : respect des produits, technique et goût	20pts
Sauce : technique, goût et utilisation de la baie	20pts
Goût et harmonie gustative de l'ensemble, respect du sujet	30pts

Grille cuisine

Sur 80pts

Propreté - hygiène - méthodologie	20pts
Comportement - respect du commis et du jury	20pts
Utilisation et gestion rationnelle des produits	20pts
Méthodologie	20pts

Infos pratiques

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/ Bordeaux)
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 complété avec **recettes, liste d'économats, photos, libellé des plats** à l'attention de Juliette ROGIER par courrier ou par mail : julietterogier@maison-masse.com
Vous pouvez également la contacter par téléphone : 06.88.58.98.80
4. Si votre dossier n'est pas retenu sur votre premier choix, nous reviendrons alors vers vous. Il ne vous restera qu'à réadapter votre garniture végétal en fonction de la saison.

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.

Concours réservé aux chefs en activité (restauration indépendante ou collective, traiteurs et charcutiers) débutants ou confirmés.

Candidats majeurs sans aucune autre limite d'âge.



Contacts et adresses pour les échanges

Juliette ROGIER 06 88 58 98 80

julietterogier@maison-masse.com

Sabine MASSE 06 85 72 96 19

sabinemasse@maison-masse.com



maisonmasse



maisonmasse

Le Trophée Masse est organisé par la société MASSE, représentée par sa société de gestion SOFIMAS : 54 avenue de Normandie PLA 190 – 94597 Rungis cedex

www.maison-masse.com