

Foire aux questions des candidats de la 17ème édition du Trophée Masse



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





Sujet 1

Est-il possible de rajouter des parures de canard ou autre pour confectionner la sauce ?

Chaque candidat peut emmener 3 cous de canard pour réaliser la sauce.

Sujet n°1 : libre

Sujet n°2 : obligation d'utiliser la carcasse

Est-il possible de préparer une pâte la veille ?

Non, toutes les pâtes doivent être réalisées sur place.



Sujet 2 :

Comment se passe l'envoi du plat ?

Le jury cuisine emmène le plat pour le présenter devant le jury. Il repart ensuite en cuisine pour la découpe.

Peut-on emmener des os de volailles ?

Non.

Tous les choux sont autorisés ?

Les choux à feuilles comestibles sont autorisés.

Combien de canard est-ce que j'aurais à disposition ?

Vous aurez un canard à disposition.

Est-il possible de rajouter une autre protéine sur la pièce de magret et la cuisse de canard?

Pas d'autres protéines sauf œuf et produit laitier.