

# 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.

## **Est ce que l'escalope de foie gras doit être entière et pas destituée, ou est-il possible de la travailler ?**

Nous devons retrouver visuellement une escalope de foie gras.



# 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 ?**

150g de protéines autorisées ainsi que les œufs, les produits laitiers et le surplus de foie gras de canard.

## **Comment se passe l'envoi du plat ?**

Le plat vous est envoyé au bout de 4 heures. À ce moment-là, vous disposez de 12 minutes pour dresser vos assiettes. Une fois le plat présenté et photographié, il sera renvoyé après 6 minutes. Vous aurez alors 6 minutes pour terminer le dressage.

## **Peut-on utiliser le surplus de foie gras dans le canard ?**

Oui.



# Questions générales :

## **Les gélifiants et le agar agar sont-ils autorisés ?**

Les gélifiants **NATURELS** et le agar agar sont autorisés.

## **Pouvons-nous emmener des galettes de sarrasins ?**

Oui.