



DOSSIER DE PRESSE TROPHÉE MASSE 17ème édition

Le Trophée MASSE

Qu'est-ce que c'est ?

Depuis plus de 35 ans, le Trophée Masse est un concours reconnu par la profession, et une expression de la créativité des chefs.

Une édition du Trophée Masse c'est :

- Un tour de France en 6 étapes
- Une aventure **humaine et de partage**
- Des jurys emblématiques, **étoilés, Meilleurs Ouvriers de France** ; des chefs-restaurateurs, des chefs-traiteurs, des chefs-charcutiers
- Des candidats sélectionnés sur **dossier**

Le Trophée Masse est un tremplin pour ses participants et une source de créativité inépuisable autour du **foie gras**, métier d'origine de la Maison Masse et des produits de la gamme **Masse Éditeur de goût**.



Les chiffres de la 16ème édition



28

Candidats*

93

Membres
de jury*

76

Étoiles*

9

MOF*

5

Sélections*

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

*Données de la 16ème édition



Un tour de France en 6 étapes régionales et 1 grande finale.

Les sélections se déroulent dans des écoles hôtelières ou sur des salons professionnels

Le tour de France se déroule en 6 sélections régionales sur presque 2 ans

- Sélection Grand-Ouest : 20 octobre 2025 - Salon Serbotel
- Sélection Grand Sud-Ouest : 24 novembre 2025 : Salon Exp'hotel
- Sélection Grand-Sud : 2 février 2026 - Agecotel
- Sélection Paris-Nord-Normandie : 13 avril 2026 - Ferrandi Paris
- Sélection Auvergne Rhône-Alpes : 1 juin 2026 - Vatel Academy Lyon
- Sélection Grand-Est : 19 octobre 2026 ou 9 novembre 2026
- Sélection sur dossier
- Un Directeur technique : Alain Le Cossec, MOF
- 6 candidats par sélection

Un candidat de chaque sélection est qualifié pour la grande finale.



Les sujets

Des sujets autour de nos produits

1

Une entrée chaude à l'assiette : l'alliance du foie gras et de la vanille

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.

2

Le plat chaud: Le canard gras et le chou rouge ou vert

Réalisez 2 compositions identiques à base de magret et de cuisses de canard gras.

Elles seront servies au plat, découpées puis dressées à l'assiette avec leur 2 garnitures. Le chou est un légume emblématique de notre cuisine de terroir et de tradition.

- Présentation du chou en 8 pièces individuelles.
- Accompagné de 8 croustilles de cœurs de canard et de foie gras.

La Maison Masse : une entreprise familiale depuis 4 générations dédiée aux chefs

1

UNE HISTOIRE QUI DURE

Tout a commencé 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 les 4 plus grandes régions de France, 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.

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

Éditeur de goûts

Notre recherche perpétuelle de nouveautés, nos rencontres avec des **artisans de talent**, nos exigences de **défense du goût**, nous permettent de proposer des produits complémentaires au foie gras : salaisons, viandes et volailles, saumon, épicerie, épices, astuces pour donner du pep's à vos assiettes, etc.

Et enfin notre **engagement** pour la promotion de labels et appellations à travers les **AOP, IGP, la filière Bleu Blanc Cœur** entre autres.

Révéléateur de talents

Les lauréats du Trophée Masse ont de beaux parcours. Ce concours est un tremplin pour atteindre d'autres distinctions ; Titres de Meilleurs Ouvriers de France, Bocuse d'Or ou des étoilés.



De gauche à droite

Guillaume GOMEZ MOF , Joël PHILIPPS 1* , Tom MEYER 1 * et MOF, Matthieu PASGRIMAUD 1* , Jacques BARNACHON 1* ,
Thibaut RUGGERI Bocuse d'Or et 1* , David ALESSANDRIA MOF, Gilles LEININGER 1* et Lucas ENGEL 1*

Créateur d'émotions



Le Trophée Masse, une aventure humaine remplie d'émotions, de partage et de rencontres.

Inspirateur d'idées

Des plats pour les chefs
par les chefs



Recettes disponibles sur : www.maison-masse.com/recettes/



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
Juliette ROGIER - 06 88 58 98 80 - julietterogier@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