



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

17ÈME TROPHÉE MASSE

PARIS-NORD-NORMANDIE – RÉSULTATS

Suzanne Vannier remporte la sélection **Paris-Nord-Normandie** de la 17^e édition du Trophée Masse, sous la présidence de **Nicolas Beaumann** ★★.

Sous-chef pour la maison Fleur de Loire** (41), elle a été formée et accompagnée par **Christophe Hay**, président de la finale de la 16^e édition du Trophée Masse. Leur collaboration incarne les valeurs de ce concours, porté par un esprit fort : le partage, la transmission, la bienveillance entre candidats et commis et l'entraide.



Entrée chaude du lauréat :
Foie gras poché dans un brotsch
condimenté, variétés de maïs du
Mexique, vanille de Thaï



Plat chaud du lauréat :
Le canard gras "dessus-dessous", chou
pointu à la bergamote, croustilles de
coeur et de foie gras, jus infusé à la
feuille de Timut

À ses côtés, **Jibril Molia** – Frédéric Simonin* (75) et **Stéphanie Dorrier** – Le Temps des Saisons (69) forment le premier podium mixte de cette 17^e édition.

Les autres candidats : **Dan Rodrigues** – Hôtel Mas de Peint (13) ; **Youssef Fofana** – La Chancellerie (45).

LE JURY (DE GAUCHE À DROITE)

Gilles VEROT – Maison Verot (75)
Indra CARRILLO PEREA – La Condesa Paris (75)
Kevin PERNETTE – L'Orée des Sablons (77)
Saito TERUMITSU – Ortensia* (75)
Arthur DEBRAY – Vainqueur du 16^e Trophée Masse
Enrique CASARRUBIAS – Oxe* (75)
Sylvie GRUCKER – MCF – Le Pressoir De Bacchus (67)
Olivier FERREIRA – Marcotullio (57)
Nicolas BEAUMANN – Maison Rostang** (75)
Arnaud VIEL – La Renaissance* (61)

Alain LE COSSEC – MOF
Baptiste RENOARD – Ochre* (92)
Anaïs FORAY – Maison Sanofi Compass Group France (75)
Julien LEFEBVRE – MCF – L'Âtre (14)
Yoshitaka TAKAYANAGI – Granite* (75)
Arnaud DEMERVILLE – MCF – Le Moulin Rouge (75)
Jimmy TSARAMANANA – Violon d'Ingres* (75)
Suzanne DA SILVA – L'Odas* (76)
Alexandre BONDOUX – La Côte Saint-Jacques** (89)
Takashi KINOSHITA – Les Murisaltiens (21)

