



Le Concours
des Créateurs d'Emotion

Un Viking sur le podium du Trophée Masse

Gilles LEININGER du Jardin Secret à la Wantzenau remporte la finale de cette 14ème Edition du Trophée Masse, sur le salon Food'in Sud

Le jury, totalisant 28 étoiles et 5 MOF, salue le très haut niveau des candidats. « Vous nous avez séduit ! » renchérit le président du jury **Régis MARCON**, qui souligne aussi le travail en amont et le courage de ces 8 lauréats. Un président très optimiste pour l'avenir de cette jeunesse et de ces professionnels qui s'engagent autour de ces métiers de l'excellence.

Jetzt geth's los *, ou une histoire alsacienne !

25 janvier 2016, 13ème édition du Trophée Masse : **David Mehr**, La Hache à Strasbourg, montait sur la première marche.

13 mars 2017 : **Gilles Leininger**, chef propriétaire du Jardin Secret à La Wantzenau, mettait le feu aux sélections régionales.

29 janvier 2018 : **le Viking** - surnom donné par les autres concurrents - conquiert ce jury d'exception. Une nouvelle fois l'Alsace est sur le podium.

Gilles a mis en valeur le foie gras aux saveurs d'agrumes pour les 3 finger food : Sucette de foie gras - mousse de citron jaune - fenouil cardamome, Tartelette de son d'avoine et foie gras - graines de Kasha - gel de pamplemousse et gin, Bonbon au chocolat - ganache foie gras - clémentine.

Quant au lobe de foie gras de canard présenté entier, il devait respecter le thème « terre et mer » : Lobe de foie gras de canard poché dans un jus de langoustine, Timbale de spaghetti au moelleux de langoustine, Queue rôtie en Kadaïf et scorsonères.

Freddy BRARD et **Guillaume LE BOZEC**, respectivement 2ème et 3ème ont également savouré cette journée chargée d'émotions.

Freddy BRARD, La Rotonde 1* à Charbonnières-les-Bains (69), a décliné le thème de La Normandie pour ses amuse-bouches et présenté un Galet de foie gras de canard, seiche braisée et sauce coco - Chips soufflées de blé dur, carottes des sables et fenouil - Rutabaga safrané, risotto de topinambours et salicornes pour le foie chaud.

Guillaume LE BOZEC, L'Annexe à Vannes (56), nous a fait voyager dans le sillage de la Compagnie des Indes, puis a suggéré un Foie gras chaud sur tempête d'iode accompagné d'Origami de butternut et d'un Risotto d'héliantis dans une royale d'oursin.

Le concours des créateurs d'émotion...

Joie exultée, souvenirs partagés, larmes refoulées, toutes les émotions étaient présentes pour cette finale. Egalement, un bel hommage a été rendu à M. Paul Bocuse, très présent lors de la remise des prix.

Pendant 2 ans, le Trophée Masse a sillonné les routes de France, Suisse et Luxembourg, pour sélectionner les 8 lauréats régionaux (Paris-Nord-Normandie, Grand Ouest, Grand Est, Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Sud, Suisse et Luxembourg), parmi les **47 candidats sélectionnés sur dossier, évalués par 105 chefs, 92 étoiles et 12 MOF.**

Une magnifique 14ème édition sous la direction technique d'**Alain LE COSSEC**, MOF à L'Institut Paul Bocuse.

A très vite pour la 15ème édition !

* Maintenant, on y va !





Le Concours
des Créateurs d'Emotion

FINALE TROPHEE MASSE 14ÈME EDITION

Président du jury

Régis MARCON

Régis et Jacques Marcon 3*

Directeur Technique

Alain LE COSSEC

Institut Paul Bocuse, MOF

Jury dégustation et cuisine

Michaël ARNOULT

Les Morainières 2*

Elena ARZAK

Restaurante Arzak 3*

Christophe BACQUIE

Hôtel du Castellet 2* MOF

Virginie BASSELOT

La Réserve Genève 1* MOF

Pascal BASTIAN

Auberge du Cheval Blanc 2*

Stacy CEZ

Equation gastronomique

Jacques CHIBOIS

La Bastide Saint Antoine 1*

Eddy CREUZE

L'Inédit 1*

Renato FAVARO

Ristorante Favaro 1*

Annie FEOLDE

Enoteca Pinchiorri 3*

Sylvie GRUCKER

Le Pressoir de Bacchus

Mathieu GUIBERT

Anne de Bretagne 2*

Patrick HENRIROUX

La Pyramide 2*

Julien LEFEBVRE

Château Cordeillan-Bages

Jean-Michel LORAIN

La Côte Saint-Jacques 2*

David MEHR

La Hache - lauréat 13ème édition

Franck PUTELAT

Le Parc 2*

Michel ROTH

Président Wilson 1* MOF

Pierre-Franck SALAMON

Le Pirate



Les 3 finger food :
déclinaison autour de l'agrumes



Foie gras chaud présenté entier
et découpé devant le jury

Le jury cuisine

