



Le Concours  
des Créateurs d'Emotion



## ET DE 8 ! FLORIAN CHOQUET, LAURÉAT DE LA 8 ÈME ET DERNIERE ETAPE DU 14 ÈME TROPHEE MASSE

Lundi 20 novembre, au sein du lycée hôtelier Bonneveine à Marseille, le jury de **Franck PUTELAT**, Le Parc 2\*, distinguait les plats du sous-chef du Château de Pizay, **Florian CHOQUET** :

- Royale de foie gras, bœuf snacké aux saveurs d'automne
- Pithiviers dans l'esprit d'un bœuf Rossini, girolles en vinaigrette et jus corsé à la baie de genièvre
- Foie gras poêlé aux éclats de noisette, farce fine de volaille fermière aux cèpes, mogettes de Vendée, sauce Grand Marrenon comme une poulette

Florian CHOQUET succède à **Tom MEYER**, lauréat de la sélection Grand Sud 2015 et vainqueur du 51ème Prix Taittinger International 2017. Bruno GOURDET et Michaël LABAT-GEST, respectivement 2ème et 3ème ont aussi magnifiquement célébrer le foie gras, pour ce concours autour d'un produit unique.

Tout une aventure !

Le Trophee Masse, c'est un tour d'Europe de 2 ans, avec 5 sélections régionales et 2 hors hexagone (Suisse et Luxembourg) mais surtout ce sont des hommes et femmes : **100 chefs jurys réunissants 80 étoiles et 9 MOF, 42 candidats et 8 lauréats !**

Prêts pour la finale !

Ils s'appellent **Fränk MANES**, **Kévin PERNETTE**, **Gilles LEININGER**, **Freddy BRARD**, **Mathieu FAUQUEMBERGUE**, **Nicolas PATURAL**, **Guillaume LE BOZEC** et **Florian CHOQUET** ; ils ont tous gagné leur sélection régionale, entre mars 2016 et novembre 2017.

**Lundi 29 janvier 2018**, le Trophee Masse célébrera le foie gras et le lauréat de cette 14ème édition.

Rendez-vous à **FOOD'IN SUD Marseille** avec **Régis MARCON**, chef triplement étoilé, et président d'un jury d'exception.

Le sujet de la finale sera divulgué dans les prochains jours.

### Les jurys aux 8 étoiles :

<b>Julien DIAZ</b>	Saisons à Marseille (13)
<b>Fabien FAGE</b>	Le Prieuré 1* à Villeneuve-les-Avignon (30)
<b>Marc-Antoine FILIPPI</b>	La Taverne à Bastia (20)
<b>Charles FONTES</b>	La Réserve Rimbaud 1* à Montpellier (34)
<b>Sylvie GRUCKER</b>	Le Pressoir de Bacchus à Blienschwiller (67)
<b>Michel HULIN</b>	Le Cabro d'Or aux Baux-de-Provence (13)
<b>Yann LESCAVAREC</b>	La Roya 1* à Saint-Florent (20)
<b>Alain LUCAS</b>	Société Chomette
<b>Arthur MENAHEM</b>	Bastide Saint Antoine 1* à Grasse (06)
<b>Jerry MONMESSIN</b>	Le Pirate 1* à Brando (20)
<b>Christophe PACHECO</b>	Iles Paul Ricard MOF à Six-Four-les-Plages (83)
<b>Michel PORTOS</b>	Le Malthazar à Marseille (13)
<b>Laurent POURCEL</b>	Le Terminal à Montpellier (34)
<b>Ludovic TURAC</b>	Une Table au Sud 1* à Marseille (13)

### Le palmarès :

Lauréat : **Florian CHOQUET**, Château de Pizay à Saint-Jean-d'Ardières

Deuxième : **Bruno GOURDET**, Chef@home au Thor

Troisième : **Michaël LABAT-GEST**, Bastide du Calalou à Aups

Quatrième ex-aequo :

**Charlène ESTEVAO**, Intercontinental Hôtel Dieu à Marseille

**Abdelhak FARID**, Le Gajulea au Barroux

**Eric RABAZZANI**, Rowing Club à Marseille



[www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com)  
[www.tropheemasse.com](http://www.tropheemasse.com)



[facebook.com/foiegrasmasse](https://facebook.com/foiegrasmasse)



[sabinemasse@maison-masse.com](mailto:sabinemasse@maison-masse.com)

