

RESULTATS

COMMUNIQUE DE PRESSE

masse 1884
La maison du foie gras Depuis 1



Le Concours
des Créateurs d'Emotic



Guillaume LE BOZEC remporte l'étape GRAND OUEST du TROPHEE MASSE sous la présidence de Christopher COUTANCEAU 2*

Beaucoup d'émotion, ce lundi 20 octobre, au Serbotel, pour célébrer le 7ème lauréat du Trophée Masse, **Guillaume LE BOZEC**, qui représentera la région Grand Ouest à la Grande Finale. Chef à la Thalosso de Carnac, il a travaillé durant 5 ans et demi avec Laurent Saudeau 2* et ancien président du Trophée Masse Grand Ouest. Il a souhaité l'associer à sa victoire ainsi que son ami restaurateur, avec qui il s'est entraîné de nombreuses nuits pour atteindre ce niveau. Quel beau trio de complicité sur scène !

Pour juger, déguster, noter et départager ces 6 candidats, ce sont 17 chefs qui se sont investis tout au long de la journée (liste complète du jury) dont deux chefs doublement étoilé, le directeur technique **Alain LE COSSEC, MOF à l'Institut Paul Bocuse**, et l'ancien lauréat **Thibault SAVORNIN**. **Thierry DRAPEAU**, doublement étoilé dans son restaurant éponyme, a pu, en tant qu'ancien président du Trophée Masse, passer le flambeau à **Christopher COUTANCEAU 2***, nouveau président de ce jury et annoncer un podium très serré (liste au dos).

Ces journées sont de vraies retrouvailles entre les anciens et nouveaux présidents et lauréats, les chefs de la région ; l'histoire d'une grande famille, des amoureux du foie gras, des belles et bonnes choses, avec l'envie de transmettre et de partager.

L'histoire de la famille Masse.



Le Trophée MASSE est un concours autour d'un produit unique le Foie Gras. Il se déroule en 5 étapes régionales en France, une étape au Luxembourg et une en Suisse. La prochaine et dernière sélection, **Grand Sud**, se déroulera **lundi 20 novembre** sous la présidence de **Franck PUTELAT, Le Park à Carcassonne 2***.

Les 8 lauréats* se retrouveront le 29 janvier 2018 sur le salon Food'In Sud Marseille pour la Grande Finale de cette 14ème édition. (*normalement 7 candidats mais des exaequo en Rhône-Alpes)

Guillaume LE BOZEC a réussi à mettre en valeur les produits du terroir breton : homard, artichaut, sarrasin tout en sublimant le foie gras. un savant dosage et bel équilibre avec notamment artichaut farci en coque de sarrasin, à croquer en une bouchée, qui accompagnait une escalope de foie gras en croûte miso (détails et photos page 2).

Quelques ressentis de chefs sur ce concours :

Président du jury, Christopher COUTANCEAU 2 à la Rochelle : « Les candidats se sont battus pour nous faire plaisir ».*

Alain LE COSSEC, directeur technique du Trophée, encourage ces jeunes à participer à des concours « pour se confronter, se rencontrer entre candidats et entre chefs. La cuisine ce sont ces moments de partage ».

Thierry DRAPEAU, 2 à St Sulpice le Verdon, ancien président du jury de la 13ème édition « Ces concours permettent de découvrir de vrais talents »*



Président du jury

COUTANCEAU Christopher Christopher Coutanceau 2*
à La Rochelle (17)

Directeur Technique

LE COSSEC Alain Institut Paul Bocuse, MOF
à Ecully (69)

Jury dégustation et cuisine

BEAUVAIS Nathalie	Le Jardin Gourmand à Lorient (56)
BITEAU Yannick	Le Val d'Evre à Ancenis (44)
CHAPEAU Didier	Maison Ricordeau à Loué (72)
DENIEUL Baptiste	Auberge Tiegezh 1* à Guer (56)
DRECQ Thierry	Président de la société Chomette
GIRAUDET Xavier	La Robe 1* à Montaigu (85)
GRUCKER Sylvie	Le Pressoir de Bacchus à Blienschwiller
GUIBERT Mathieu	Anne de Bretagne 2* à La Plaine-sur-Mer
LOEUILLET Régis	Lycée Nicolas Appert à Orvault (44)
MALERBE Tony	Le Montaigu 1* à Missillac (44)
MOISSON Baptiste	Le Grand Lague à Port Navalo (56)
RUELLAN Olivier	Ruellan Traiteur à Saint-Malo
SAVORNIN Thibault	L'Ardoise à Angers (49)
SEGUIN David	L'Adress à Bessines (79)



Escalope de foie gras en croûte miso et artichaut farci en coque de sarrasin



Toute de foie gras et homard



Strates de foie gras et homard

Le Podium

Lauréat : Guillaume LE BOZEC,
Les Salines Carnac Thalasso à Carnac (56)
Second : Anthony AVOINE,
Manoir de Lan Kerellec 1* à Trébeurden (22)
Troisième : Jonathan LARRIEU,
Les Frères Ibarboure 1* à Bidart (64)

Guillaume LE BOZEC



facebook.com/foiegrasmasse



youtube.com/watch?v=KmlUvENCzKk



www.maison-masse.com
www.tropheemasse.com



sabinemasse@maison-masse.com



Sabine MASSE
06 85 72 96 19