

# 14<sup>ème</sup> édition du TROPHEE MASSE SELECTION PARIS-NORD-NORMANDIE 6 NOVEMBRE 2016 - EQUIPHOTEL PARIS



*Le Concours des créateurs d'émotion*

Le salon **EquipHotel** à Paris, accueillera une nouvelle fois le Trophee MASSE.

Pour sa 14<sup>ème</sup> sélection, l'étape régionale **Paris-Nord-Normandie** se déroulera le **dimanche 6 novembre** autour de **6 candidats**, sélectionnés sur dossier, et sous l'oeil vigilant du président de jury **Jean-Michel LORAIN**, doublement étoilé à la Côte Saint-Jacques à Joigny (71). Accompagné d'**Alain LE COSSEC**, chef et MOF à l'Institut Paul Bocuse, tous deux sont des habitués du Trophee MASSE. Ils étaient respectivement jury dégustation et directeur technique lors de la précédente édition.

**Trophée autour d'un produit unique**, le Trophee Masse met en avant le talent des candidats. Source de créativité inépuisable, à chaque édition, l'utilisation du foie gras change.

Pour cette **14<sup>ème</sup> édition**, de nouveaux sujets ont été concoctés par notre directeur technique. L'épreuve de 4 heures, se présentera en 3 services.

L'entrée sera traditionnelle avec la présentation d'une **tourte ou pâté croûte**, suivie d'une **escalope de foie gras**. L'obligation d'utiliser des **produits de saison**, l'interdiction de toute préparation à l'avance sont des règles de ce concours.

La lutte contre le gaspillage aussi et, pour cette nouvelle édition, nous allons encore plus loin avec un troisième sujet uniquement dédié à une **gestion plus rationnelle des produits**.

Le Trophee poursuivra ensuite sa route vers l'Alsace-Lorraine en **mars 2017 sous la présidence de Pascal BASTIAN**, Le Cheval Blanc à Lembach 2\*(67). Les candidatures sont d'ores déjà ouvertes. Plus d'infos sur [www.tropheemass.com](http://www.tropheemass.com)

Le Pavillon Masse (Hall 7.3 Stand N112) à Equiphotel réunit, au sein d'un village, nos producteurs de produits d'exception. Venez découvrir et déguster autour du foie gras, huile d'olive, conserves de la mer, viandes de bœuf et d'agneau IGP Label Rouge....



16 novembre 2014  
jury de la 13<sup>ème</sup> édition  
sous la présidence de  
Frédéric Anton,  
Le Pré Catelan 3\*

Jean-Michel  
LORAIN  
La Côte St  
Jacques 2\*

28  
janvier 2016  
Finale Trophee  
Masse  
Food'In Sud Marseille  
Christian Têtedoie, Christophe  
Bacquié, Guillaume Gomez, Alain Le  
Cossec, Frédéric Anton.





# TROPHEE MASSE PARIS-NORD-NORMANDIE 2016

**La 13ème édition du Trophee Masse du Foie gras a réuni, sur 18 mois, autour de 5 sélections régionales et une finale : 30 candidats, 89 membres du jury totalisant 76 étoiles et 17 MOF.**

## JURY

### Président du jury :

Jean-Michel LORAIN, La Côte Saint Jacques 2\* à Joigny (71)

En 1983, Jean-Michel Lorain rejoint son père en cuisine dans l'établissement familial bourguignon, après avoir travaillé auprès de Pierre et Jean Troisgros à Roanne, Claude Deligne chez Taillevent à Paris et Fredy Girardet à Crissier en Suisse.

En 1986, Michelin décerne sa troisième étoile à la Côte Saint Jacques en reconnaissance du travail du père et du fils en cuisine. Ainsi à 27 ans, Jean-Michel devient le plus jeune chef à obtenir 3 étoiles. En 1993, il est nommé chef de l'année par Christian Millau qui lui accorde la note suprême de 19,5/20.

La relève est déjà prête avec l'une de ses filles, Marine, qui gère le restaurant J'aime by Jean-Michel Lorain à Bangkok.

### Directeur Technique :

Alain LE COSSEC, MOF Institut Paul Bocuse

Professeur de cuisine depuis la création de l'Institut Paul Bocuse en 1990, Alain Le Cossec est Exécutive Chef du restaurant gastronomique Saisons de l'école. A 20 ans, il entre comme commis au restaurant de l'Elysée-Matignon avec Alain Senderens. Il poursuit sa carrière dans les plus grandes maisons, du célèbre restaurateur et chroniqueur Jean-Pierre Coffe à Paris, puis Philippe Chavent à Lyon avant de diriger les cuisines de Christian Bourillot en 1982. En 1991, il décroche le prestigieux titre de MOF. Pour la deuxième année consécutive, il assure la direction technique du Trophee Masse.

## CANDIDATS

6 candidats sélectionnés sur dossier

Concours réservé aux chefs en activité (restauration indépendante ou collective, traiteurs et charcutiers), débutants ou confirmés, les candidats doivent être majeurs sans aucune limite d'âge.

Leur nom seront divulgués début octobre.

## CONCOURS en 3 services...



1

**Tourte ou petits pâtés en croûte** à réaliser en portions individuelles, coupées en deux. La farce doit comprendre un minimum de 50% de foie gras, visible à la découpe. Décor libre.



2

**Une assiette gourmande chaude à base d'une escalope de foie gras de canard** de 90g minimum. Légumes et fruits de saison. Jus ou sauce réalisé à base d'un Bourgogne Montagny Tête de cuvée 2015.



3

**Amuse-bouche au foie gras** réalisé à partir des ingrédients restant des deux premières recettes.



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



[youtube.com/watch?v=KmlUvENCzKk](https://youtube.com/watch?v=KmlUvENCzKk)



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



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



Sabine MASSE  
06 85 72 96 19

Recettes de Fränk MANES, lauréat du Trophee Luxembourg 2016

Crédits photos Thierry VALLIER, Didier VENOM, Serge DETALLE