



Lancement de la 14ème Edition du TROPHEE MASSE, *Le Concours des créateurs d'émotion* ce 8 mars au Luxembourg sous la présidence de Renato FAVARO, étoilé au Ristorante Favaro

Fränk MANES, du restaurant a Gudde Maufel à Eichen, remporte cette sélection.

Le Trophée s'internationalise : un président italien **Renato FAVARO**, un directeur technique français, **Alain LE COSSEC**, Institut Paul Bocuse, mais aussi des candidats de toutes origines: portugaise, allemande, roumaine, française et luxembourgeoise. Et c'est donc un luxembourgeois, ancien étudiant au **Lycée Technique Hôtelier Alexis-Heck à Diekirch**, où avait lieu le concours, qui a su convaincre un jury composé de chefs étoilés mais aussi de chefs des deux belles associations luxembourgeoises : **Vattel Club et Euro-Toques**. Leurs présidents étaient présents.

Et lors du cocktail de remise des prix, David MEHR, lauréat de la finale en janvier dernier, a pris plaisir à nous refaire son plat et partager son expérience et ses émotions. Une nouveauté très appréciée !



Photo Didier Venom Divencom

LE TROPHEE

*Pour cette 14ème édition, de nouveaux sujets ont été concoctés par notre directeur technique : le chef **Alain LECOSSEC**, MOF à l'Institut Paul Bocuse*

Trophée autour d'un produit unique, il s'adresse aux **chefs en exercice** de plus de 18 ans. Source de créativité inépuisable, à chaque édition, l'utilisation du foie gras change. L'obligation d'utiliser des **produits de saison**, l'interdiction de toute préparation à l'avance sont des règles de ce concours. Et, pour cette nouvelle édition, les candidats devront se prêter à un exercice inédit afin de **luter contre le gaspillage, autre valeur du trophée**. (cf 3ème sujet)

Organisé autour de 6 étapes, toutes réalisées dans de réelles conditions de concours, le Trophée poursuivra sa route par un tour de France de 18 mois : Paris (le 6 novembre sur le salon Equip'Hôtel), Marseille, Lyon, Nantes et Strasbourg.

Découvreur de talents, tels que Thibault Ruggeri second du Trophée puis Bocuse d'or, Jacques Barnachon, Joel Philipps qui ont décroché l'étoile juste après leur victoire, et bien d'autres... Il permet à 36 candidats de pouvoir s'exprimer. Une formule qui donne sa chance aux jeunes et qui permet aussi une sélection rigoureuse.

D'un Trophée de terrines de foies gras créé par **Christine MASSE**, le concours a évolué et est aujourd'hui reconnu par la profession grâce à l'implication de nombreux chefs. La précédente sélection a réuni **89 chefs jury totalisant 76 étoiles et 17 titres de Meilleurs Ouvriers de France**



Président du Jury
Renato FAVARO
Ristorante Favaro 1*

Directeur Technique
Alain LE COSSEC
Institut Paul Bocuse MOF



LES JURYS

ALBERT	Danielle	L'Ecluse Stradtbredimus à Stradbriedemes
BELTRAMINI	Roberto	Lycée de Bonnevoie
DE JAGER	Tania	Dispso Bar à Luxembourg
DRECQ	Thierry	PDG de Chomette
JUNKER	Patrick	Hôtel Dahm à Erpeldange
KOHN	Christian	Restaurant Kohn à Altwies
MAGNIER	Arnaud	Clairefontaine 1* à Luxembourg
MOLARD	Cyril	Ma Langue Sourit 1* à Oetrange
PARJOUET	Jérémy	Le Lion d'Or à Strassen
RAMEAU	Daniel	La Rameaudière à Ellange-Gare
REUTER	Lucien	
STEINMETZ	Armand	Restaurant Steinmetz à Bech
WELTER	Gilbert	Restaurant K116 à Esch-sur-Alzette

LE PODIUM

Lauréat : Fränk MANES,
restaurant **Gudde Maufel à Eichen**

Le second: Raphaël-Stéphane BERLING,
restaurant La Bohème à Mersch

Le troisième: Alexandru CONTANTINESCU,
restaurant Cibo's à Bettembourg

LES PLATS

Foie gras et volaille fermière dans
l'esprit d'un pâté en croûte, sauce foie gras,
pommes fondantes, végétaux glacé

Cromesquis
au foie gras et salade de
mangue panais au
sésame noir



Photos Didier Venom Divencom

Escalope
de foie gras poêlée, panais,
mangue, champignons shimeji, jus
façon bigarade à la bière, écume
au kumquat confit



Sabine MASSE 06 85 72 96 19
sabinemasse@maison-masse.com

www.maison-masse.com
www.tropheemasse.com
facebook.com/foiegrasmasse



En partenariat avec La Provençale