



Julien SCHAFFHAUSER



Le Concours
des Créateurs d'Emotion

TROPHEE MASSE 15ème édition Julien SCHAFFHAUSER en route pour la finale du Trophée Masse

Hier au Lycée Hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch, un jury de femmes et d'étoiles entourait le président du jury : **Nicolas Stamm**, La Fourchette des Ducs 2* à Obernai.

Julien Schaffhauser succède à Gilles Leininger (14ème édition) chef du Jardin Secret à La Wantzenau et à David Mehr (13ème édition), La Hache à Strasbourg pour représenter la région Grand Est à la finale du Trophée Masse.

17 jurys dont les deux garants de l'équité des six sélections du Trophée Masse, **Alain Le Cossec** – Institut Paul Bocuse MOF - et **Sylvie Grucker** – Le Pressoir de Bacchus à Blienschwiller

10 femmes de la région et au-delà des frontières avec **Douce Steiner**, restaurant Hirschen 2* à Sulzburg (Allemagne)

9 étoiles alsaciennes et allemandes

Quel jury pour des candidats d'exception !

Le lauréat s'est vraiment démarqué sur les mises en bouche :

Compressé de céleri au porto, mousse légère au foie gras de canard et raifort pour la version tout végétal

Calisson à la farine de maïs et foie gras de canard poêlé pour la bouchée avec farine de riz ou de maïs imposée

Inspiration d'une forêt noire au foie gras de canard pour une représentation d'un dessert de la région

Son assiette chaude était quant à elle très graphique : Pigeon en habit de choux, foie gras de canard rôti au lard, croustillant d'abattis et céleri, jus à la betterave.

Le lauréat, jeune alsacien de 24 ans, coaché par son chef **Jérôme Jaegle** de l'Alchémille 1* à Kaysersberg, a enchaîné les entraînements pour arriver à ce niveau. D'autres chefs de la région l'ont largement soutenu : **Olivier Nasti**, **Bernard Leray** et **Thony Billon**. En attendant la finale, fin janvier 2020 sur le salon Food'In Sud à Marseille, il saura, sans aucun doute, trouver un soutien indéfectible dans son équipe alsacienne.

Jonathan Lux, Le Cerf 1* à Marlenheim et **Flavien Testart**, Les Plaisirs Gourmands à Schiltigheim, arrivent respectivement deuxième et troisième.

Sont 4ème ex-aequo : **Enzo Di Garbo**, Maison Dufossé – La Table 1* à Metz, **Cédric Rott**, Au bœuf à Hohwiller et **Alain Schmitt**, restaurant du Musée à Fréland.



SELECTION GRAND EST TROPHÉE MASSE 15ÈME EDITION

LA PRESIDENCE DU JURY

Nicolas STAMM, La Fourchette des Ducs 2*
Président du jury
Alain LE COSSEC, Institut Paul Bocuse MOF
Directeur technique

LE JURY cuisine

Benoît CHARVET, H! Brasserie Hilton - Strasbourg
Sylvie GRUCKER, Le Pressoir de Bacchus - Blienschwiller
Gilles LEININGER, Le Jardin Secret - La Wantzenau

LE JURY dégustation

Julien BINZ, Julien Binz 1* - Ammerschwihr
Maryline GIRERD, Lycée Hôtelier
Laurine GUTLEBEN, La Vieille Forge - Kaysersberg
Delphine KAISER, Zuem Ysehuet - Strasbourg
Mariella KIENY, La Maison Kieny 1* - Riedisheim
Eric KINDERSTUTH, Chomette
Chatchai KLANKLONG, L'Orchidée 1* - Altkirch
Matthieu KOENIG, L'Arbre Vert - Berrwiller
Brigitte LUTZ, Le Chalet - Pierre Percée
Claire-Lise RAU, La Garenne - Saverne
Marie-Charlotte SCHERTENLEIB, Côté Vigne - Kientzheim
Douce STEINER, Hirschen 2* - Sulzburg Allemagne
Paul STRADNER, Villa René Lalique 2* - Wingen sur Moder
Joëlle UMBDENSTOCK, Joëlle Cuisine - Ostheil



Le jury cuisine, Gilles Leininger, Sylvie Grucker, Alain Le Cossec, et Frédéric Masse



Bouchée tout végétal
Compressé de céleri au
porto, mousse légère au foie
gras de canard et raifort

Avec une farine imposée
Calisson à la farine de
maïs et foie gras de
canard poêlé

Le dessert
Inspiration d'une
forêt noire au foie
gras de canard

LES PROCHAINES SELECTIONS EN REGION

15 avril : Suisse à Hôtel et Gastro Formation à Pully, président du jury
Pierre-André Ayer, Les Pérolles
27 mai : Auvergne-Rhône-Alpes à l'Institut Paul Bocuse à Ecully avec
Patrick Henriroux, La Pyramide 2*
21 octobre : Grand Ouest au salon Serbotel avec Mathieu Guibert,
Anne de Bretagne 2*
18 novembre : Grand Sud au Lycée Hôtelier Bonneveine de Marseille
sous la présidence de Christophe Bacqué 3* MOF
Inscriptions ouvertes



Pigeon en habit de chou, foie
gras de canard rôti au lard,
croustillant d'abattis et céleri, jus
à la betterave