



TROPHEE MASSE 15ème édition

Le lauréat de la sélection parisienne

Alexandre DONNAY

Le Concours
des Créateurs d'Emotion



Sous le ciel étoilé du **Studio des Chefs d'Equiphôtel** - 15 étoiles, 16 chefs et un MOF - 6 candidats concentrés, écrans géants et animateur de choc - Nicolas Rieffel - tous les ingrédients étaient réunis pour désigner le nouveau lauréat Paris-Nord-Normandie du 15ème Trophée Masse. Le jury de Madame **Dominique LOISEAU** et du directeur technique du Trophée - **Alain LE COSSEC** - a récompensé le travail d'Alexandre.

Madame Loiseau soulignait l'importance de bien se préparer, de se surpasser : « ce concours est un tremplin pour des jeunes très prometteur. Il est important de faire rêver les jeunes dont on a tant besoin en cuisine et en salle. »

Un autre talent était venu encourager les candidats : **Gilles LEININGER**, le lauréat de la 14ème édition, qui nous a fait une nouvelle fois la démonstration de sa cuisine avec les recettes qui l'ont fait gagner.

Soutenu par ses parents, le jeune parisien de 19 ans, **Alexandre DONNAY**, Hôtel Lutétia à Paris, méthodique, rigoureux, les yeux pétillants d'étoiles, a donné le meilleur de lui-même pour envoyer dans le temps imparti :

- Pigeon Bleu Blanc Coeur et foie gras en croûte, coulis de trompette de la mort et son jus infusé au thé lapsang souchong;
- 3 bouchées : foie gras poché, gelée de pomme verte et badiane pour la bouchée tout végétal, foie gras et maïs en texture pour celle incorporant une farine imposée, et pour le dessert une religieuse foie gras-noisette.

Pour son premier concours, Alexandre a franchi la première étape vers la grande finale de janvier 2020.

La prochaine **sélection Grand Est**, présidée par **Nicolas STAMM**, La Fourchette des Ducs 2* à Obernai, aura lieu en mars 2019. Viendront ensuite les sélections Suisse, Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Sud et Grand Ouest.

Les candidatures sont d'ores déjà ouvertes. Plus d'infos sur www.tropheemasse.com



SELECTION PARIS TROPHEE MASSE 15ÈME EDITION

LA PRESIDENCE DU JURY

Dominique LOISEAU, Groupe Bernard Loiseau 5*
Présidente du jury
Alain LE COSSEC, Institut Paul Bocuse MOF
Directeur technique

LE JURY cuisine

Eddy CREUZE, Le Bistro de la Grande Maison
Sylvie GRUCKER, Le Pressoir de Bacchus
Pierre-Franck SALAMON, Prix Taittinger 2009

LE JURY dégustation

Philippe CAPDEVIELLE, Capdevielle Traiteur
Thierry CONTE, Le Camélia 1*
Thierry DRECQ, président de la société Chomette
Pascal FAVRE D'ANNE, le Favre d'Anne 1*
Alan GEAAM, restaurant Alan Geaam 1*
Kunihisa GOTO, L'Axel 1*
Takashi KINOSHITA, Château de Courban 1*
Maxime LAURENSON, Loiseau Rive Gauche 1*
Thomas LAURIER, La Dame de Pic 1*
Toshitaka OMIYA, Alliance 1*
Sébastien RIPARI, Bureau d'Etude Gastronomique
Arnaud VIEL, La Renaissance 1*
David LOISEL, restaurant Sylvestre Wahid 2*



*Bouchée tout végétal
Foie gras poché, gelée
de pomme verte et
badiane*

*Avec une farine
imposée
foie gras et maïs
en texture*

*Le dessert
Une religieuse
foie gras noisette*



*Pigeon et foie gras en croûte, coulis de trompette de la mort
et son jus infusé au thé lapsang souchong*

LE PODIUM

Lauréat Alexandre DONNAY
HLutétia à Paris 6ème

Second Guillaume RICCHIAZZI
Club de la Maison de la Chasse à Paris 3ème

Troisième Alexander DREYER
Lenôtre Ecole à Paris 12ème

Quatrième ex-aequo
Mathilde BODIN, La Côte-Saint-Jacques 2* à Joigny
Pierre MOREL, Les Magnolias à Perreux-sur-Marne
Morgan PERRIGAUD, Les Prémices à Bourron-Marlotte

*Deux alsaciens :
Gilles LEININGER
et Nicolas RIEFFEL*

