



Le Concours des créateurs d'émotion

- Delacourt J. Marc (M.O.F)
- Georges Billon
Grand hôtel de Calla Rossa
- Nicolas Salle
Hôtel le Castellet
- Thiercelin Thierry
Villa Belrose
- Franck PUTELAS
- Eric SAPET
La petite maison
- Didier Aniès (M.O.F)
- Dominique FRERARD
- Garrault Joel
Hotel Hermitage

Patrick CUISSARD restaurant **Château de la Messardière** remporte la sélection Grand Sud du trophée MASSE.

Le second : **Franck SCHWEIGHEISER**—Restaurant **Christian Etienne** à Avignon

Le troisième : **Jean-Jacques LONGUI**—Traiteur **LE NÔTRE** à Nice

Le jury présidé par **Christophe Bacqué** (La Villa à Calvi —2 étoiles) a réuni **12 étoiles, 4 Meilleurs Ouvriers de France.**



● Rieubland J. Denis (M.O.F) ● Keisuké Matsushim ● Lévy Lionel ● Christophe BACQUIE
Hotel Negresco Table au sud La Villa



Plat chaud du lauréat :

Escalope de foie gras de canard poêlée au vin chaud de Provence, bille de chocolat blanc et marmelade de figues, raisins muscat aux épices.

Ses pièces cocktails

- La cuillère de foie gras de canard mi-cuit façon tarte au citron et yaourt.
- Le cube de chocolat et foie gras de canard à la marmelade de poires aux baies roses.
- Foie gras de canard à la feuille d'or et confiture de pommes de terre à la vanille bourbon



- Le foie gras de canard poêlé aux pommes golden, coulis de mangues, fruits de la passion.

Dates à retenir :

20 octobre : sélection Rhône Alpes avec Philippe Gauvreau : La Rotonde (2 étoiles) comme président de jury.

18 novembre prochain Pierre TEYANT lauréat du trophée MASSE Paris Nord Normandie animera le « **Théâtre des chefs** » du salon **Equip Hôtel**

Le concours des créateurs d'émotion.... Une bonne dose de rêve : jury de rêve, cadeaux de rêve...



Rieubland Jean Denis / NEGRESCO
Bacquié Christophe / LA VILLA



Christophe Bacquié / Patrick Cuissard / Sabine MASSE /
Frédéric MASSE

La Corse était bien représentée : président de jury Corse, membre du jury Corse, candidats Corse, invités Corse et même des vins corse proposé par la **société Vins de 20** pour le cocktail de remise des prix qui accompagnait un jambon espagnol !! Le fameux Pata Negra de Jabugo « cinco jotas »

La maison MASSE a choisi des cadeaux de prestige pour le lauréat :
La sculpture originale du trophée réalisée par une artiste, un coffret gastronomique pour un WE de repos dans un établissement châteaux et hôtels de France
(un cadeau à partager à deux...)

Chacun de ses partenaires s'est impliqué et a sélectionné une pluie de cadeaux :

Chomette Favor

Couteaux japonais pour tous
Un ensemble de vaisselle pour 12 personnes :
assiettes / couverts / verres d'une valeur de 800 €

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
EPERNAY - NEW YORK - AILLEURS

Jéroboam de champagne pour le lauréat / 1 bouteille de
Champagne pour tous / Magnum pour les second et troisième

BRIDOR
Le pain
et la viennoiserie plaisir

Coffret gastronomique : repas dans un établissement prestigieux pour
deux personnes.
Ce coffret est destiné aux deuxième et troisième lauréats

Glénat

Livres de chefs pour les trois lauréats / Édition du livre sur les
coulisses du concours

BRAGARD

Tablier du trophée MASSE / veste de cuisine aux mesures du
lauréat pour la finale

