



## Le concours des créateurs d'émotion

### **Masse et le foie gras : plus de 120 ans de passion**

**PAGE 1**

Entreprise familiale depuis 4 générations, la Maison MASSE est spécialiste du foie gras frais; Implantée dans 4 régions en France elle exporte sa marque en Europe, en Asie, à Moscou....

### **Le trophée MASSE : le concours des créateurs d'émotion**

**PAGE 2**

Cette 10ème édition du trophée MASSE du foie gras reste fidèle aux valeurs de ce concours. Il s'agit avant tout d'un moment de rencontre et de convivialité autour d'un produit du patrimoine gastronomique français.

### **Le 10ème trophée : l'histoire d'une passion à travers 9 éditions**

**PAGES 3  
et 4**

Un concours qui a suivi les évolutions de ce produit source de multiples inspirations.

### **5 sélections régionales en 2008 — Une finale en 2009**

**PAGE 5**

Un sujet national, des précisions régionales selon la sensibilité des présidents de jury, tous emblématiques. 5 sélections en 2008, une finale en 2009. Des prix à la fois motivants et personnalisés ainsi qu'une reconnaissance méritée avec l'édition d'un livre sur les coulisses du concours.

### **Des partenaires engagés et motivés**

**PAGE 6**

Nos partenaires partagent les mêmes valeurs et ont tous une légitimité dans l'univers des chefs et de la gastronomie.



# Masse et le foie gras : plus de 120 ans de passion

## Entreprise familiale :

Entreprise familiale depuis 4 générations, la Maison MASSE est spécialiste du foie gras.

Des Halles de Paris au marché de Rungis, elle poursuit son développement et est aujourd'hui présente dans 4 grandes régions en France.

Ses produits sont distribués en propre sur le territoire français accompagnés de sa gamme de sélections et au travers d'un réseau de distributeurs pour l'Europe et le grand export.

Le foie gras MASSE est aujourd'hui présent sur les plus belles tables dans toute l'Europe, en Asie (Hong Kong, Tokyo), à Moscou.

Se développement s'est fait en respectant l'âme de cette société qui reste à taille humaine proche de ses clients et du produit.



## Un métier : le foie cru Une offre personnalisée

Le Foie gras est unique, aucun produit ne dépend à ce point des soins de l'éleveur et du producteur.

Le facteur humain et le respect de l'animal sont déterminants pour la qualité du foie.

Son goût dépend du mode d'alimentation, de la durée d'élevage, du nombre de repas pris...



## Sélectionner le foie gras adapté à la recette de nos clients est un métier de Spécialiste.

Notre exigence commence dès l'amont de la filière. Seule une forte implication dans chacun des bassins de production nous permet de proposer une régularité et une large offre.

Défenseur du goût, nos cahiers des charges prennent en compte tous les critères influents sur le foie.

Chaque jour, manuellement nous trions dans chacun de nos laboratoires le produit adapté aux demandes et à l'utilisation de nos clients.

Ce travail quotidien, est réalisé sur des lots importants par des préparateurs formés maison.

## Une gamme de produits service surgelés

Avec les mêmes exigences de recherche de goût, nous avons développé toute une gamme de produits service allant du foie gras déveiné (foie entier, petit lobe...) à la pastilla au foie gras.

Notre gamme d'escalope prêt à cuire surgelée est la plus large du marché : oie ou canard, 70, 50 et 30 g pour les tailles d'escalopes de canard, escalopes spéciales canapé...





# Le Trophee Masse : Le concours des créateurs d'émotion.

**Pourquoi participer à un concours, pourquoi organiser un concours, pourquoi être jury d'un concours ?**

**Qu'est-ce qui motive les chefs à sortir de leur cuisine pour se retrouver dans une école autour d'un piano et d'un produit ?**

Pour nous la réponse tient en quelques mots :

**S'exprimer et partager une expérience**

Exprimer son savoir faire, son talent, sa personnalité autour d'un produit d'exception le foie gras  
S'exprimer devant ses pairs

Participer à ce concours, c'est avoir envie d'aller à la découverte de nouvelles saveurs, de textures et d'associations originales. C'est aussi se confronter à d'autres sensibilités et travailler avec des présidents de jury emblématiques, garants des valeurs de la cuisine et d'un savoir-faire incontestable qui ont su mettre leur créativité au service de la gastronomie française tels que Christian Constant, Alain Alexanian, Philippe Legendre, Bernard Perrot, et pour cette édition 2008, Marc Haerberlin, Philippe Gauvreau, Eric Frechon et Laurent Saudeau.

Le trophée MASSE c'est un tout : **un produit, un lieu d'échange, des hommes pour des résultats : Créer de l'émotion.**

**Créateurs d'émotion...**



**Créateurs...**

Créer c'est...

Un concours pousse à se surpasser à mettre toute sa créativité en action mais toujours dans le respect du goût et du produit, critère de notation primordiale...

Créer sans laisser le convive se perdre, créer en s'appuyant sur des fondamentaux, le Produit.  
Créer pour sublimer le produit le mettre en scène, lui faire révéler toutes ses capacités...



**... d'émotions**

Émotion...

leitmotiv de tout chef : donner de l'émotion à ses convives en faisant revivre sa propre émotion

puiser dans ses souvenirs, son histoire, son terroir, son éducation...

.« Le foie gras, morceau de choix, souvenir d'enfance ; privilège de porter cette volupté gourmande à mes lèvres puis délicatement en bouche, laisser glisser au palais ses rondeurs et en apprécier son velours beurré s'écraser sous ma langue... Poivré, sucré, salé, amer, épicé, avec fruits ou champignons ou légumes voire crustacés, en gelée, en soupe, en bouillon ou velouté, il fait merveille. L'ouverture au monde l'a « exotisé », lui l'élément le plus noble du monde entier, synonyme de luxe culinaire et du savoir-faire à la française... »



## L'histoire d'une passion à travers 9 éditions

**Spécialiste du foie gras depuis plus de 120 ans, la Maison MASSE a connu toutes les modes et les évolutions de ce produit noble et source de créativité inépuisable, témoin des goûts de chaque époque.**

**Les trophées MASSE en sont les témoins à travers des hommes et des recettes.**

### Un concours du Serbotel imaginé par Christiane MASSE :

Christiane MASSE a eu l'idée de proposer à ses clients un concours autour de terrines de foie gras.

À l'époque le foie gras d'oie avait encore ses lettres de noblesse et était fortement utilisé par la profession, la terrine était le mode d'expression le plus commercialisé et le foie gras se consommait surtout en fin d'année au travers des charcutiers conseils.

Ce concours a pris une telle envergure qu'il est devenu un trophée du célèbre salon de la gastronomie à Nantes : le Serbotel.



### De la terrine au foie gras chaud :

Frédéric MASSE a poursuivi l'action de sa maman et ce concours s'est perpétué.

Des halles de Rungis au Serbotel, il s'est déplacé en école de cuisine, l'UTEC en a accueilli une édition. La consommation du foie gras a évolué, les cuisiniers l'ont proposé sur leur carte et le foie gras chaud est devenu un met permettant d'exprimer toute la créativité des chefs.

**En 2000**, le 1er concours de foie gras chaud a vu le jour dans la célèbre école des arts culinaires à Ecully maintenant appelé Institut Paul Bocuse.

**Christian Constant** qui a toujours su partager son savoir et dont de nombreux poulains excellents aujourd'hui dans leurs propres affaires en a été le président de jury.

Plutôt porté sur la tradition, le foie gras devait pour cette édition s'accompagner d'un feuilletage.

**Jacques Bernachon de l'Etang du Moulin à Bonnetage** (25) en a été le lauréat avec une magnifique recette : Foie gras de canard aux morilles et asperges en feuilleté accompagnés de ses morilles au vin de Gaillac et son suc.

Il est aujourd'hui étoilé au Michelin et ses terrines au foie gras sont célèbres bien au-delà de son département.



**En 2002**, c'est au tour d'**Alain Alexanian** de prendre la présidence de jury à l'institut Paul Bocuse.

Défenseur du légume, initiateur des menus tous légumes, il choisit un sujet en phase avec ses convictions : « Le foie gras d'oie chaud à l'assiette avec deux légumes obligatoires navet et échalote et un ingrédient au choix »

**Jean Christophe Perrin du Caveau d'Eguisheim** remporte la 1<sup>ère</sup> distinction avec une recette mettant en valeur les produits de sa région : Escalope de foie gras d'oie grillée, maxime de pommes et navets,

chutney d'échalotes à la liqueur de pousses de sapin.

Lui aussi décrochera la première étoile quelques années plus tard.

# L'histoire d'une passion.... SUITE

## 2004 : deux présidents de jury, la rencontre de deux sensibilités : le cuisinier et le charcutier

En **2004**, le concours revient à Paris au Ceproc. **Philippe Legendre** redonne une nouvelle impulsion à ce concours et le co-préside avec **Bernard Perot** président des MOF charcutiers. Deux professions officient alors autour de ce concours.



Tous les deux « Meilleur Ouvrier de France, » leur jury est exceptionnel :

### **13 Meilleurs Ouvriers de France - 8 étoiles**

3 nouveaux MOF 2004 et un double MOF charcuterie et cuisine

8 restaurateurs / 6 cuisiniers / 2 représentants de la presse professionnelle

un professionnel du foie gras / une figure de la profession : Adrienne

8 étoiles au total

Leur sujet est un sujet difficile et très technique :

### **Pâté en croûte en gelée au foie gras de canard**

Autour d'un produit, le foie gras, provoquer la rencontre de deux sensibilités : celle du traiteur charcutier et celle du cuisinier.

Les lauréats sont représentatifs de la diversité des sensibilités qui oeuvrent autour du foie gras.

**Laurent BOUVIER**—Restaurant Le Puy d'Or— Limonest (69)  
**Trophée d'or**

**Pascal SEVIN**—Traiteur Festin de Bourgogne—Chemilly s/Yonne (89)  
**Trophée d'Argent**

**Gilles VEROT**—Charcuterie VEROT—Paris (75)  
**Trophée de Bronze**





# La 10ème édition du trophée Masse 5 sélections régionales

## OU ? QUAND ?

Pour cette 10<sup>ème</sup> édition, nous avons choisi de privilégier la proximité et de venir vers les chefs à travers **5 sélections régionales** durant l'année 2008 et une finale nationale en 2009.

## LE JURY ?

Les dernières éditions de ce trophée ont révélé de jeunes talents qui ont rapidement été reconnus par la profession grâce à d'autres distinctions.

Le secret de ces révélations réside dans **la qualité et la perspicacité du jury**.

Pour cette 10<sup>ème</sup> édition, 5 présidents de jury prestigieux sont en train de constituer leur jury :

**Alsace-Lorraine**  
17 Mars - Illkirch  
Ecole hôtelière Alexandre Dumas

**Marc HAEBERLIN \*\*\***  
Auberge de l'Il

**Nord Normandie**  
**Paris Ile de France**  
7 Avril - CFA de la gastronomie  
Ceproc - Paris

**Eric FRECHON \*\***  
MOF - Le Bristol

**Rhône-Alpes**  
Dardilly  
Lycée hôtelier Rabelais

**Philippe GAUVREAU \*\***  
La Rotonde

**Grand Sud**  
Septembre - Nice

**Christophe BACQUIE \*\***  
MOF - La Villa

**Grand Ouest**  
Septembre - Orvault  
Lycée hôtelier Nicolas Appert

**Laurent SAUDEAU \*\***  
Le Manoir de la Boulaie

## LE SUJET ?

Le foie gras : un met d'exception, une volupté gourmande, une source de créativité, de diversité, un vrai produit de terroir, une exception culinaire française, un talent qui s'exporte dans le monde entier.... Les mots ne manquent pas pour décrire ce produit qui reste unique. Pour laisser libre court à de nombreuses imaginations, nous vous proposons un double sujet sur lequel chacun de nos présidents de jury a rajouté sa touche personnelle :

« **LE FOIE GRAS EN DEUX SERVICES** »  
. foie gras chaud, garniture au choix.  
. 4 pièces cocktail à base de foie gras.  
L'originalité fera partie des critères d'appréciation.

## EXTRAIT DU REGLEMENT :

Pré-sélection sur recette.  
8 candidats maximum.  
Foie gras fourni par la maison MASSE.  
Jury de professionnels en situation de convives.

Réalisation de l'ensemble des recettes sur place.  
Remise des prix le jour même.  
Livre sur les coulisses du concours édité à l'issue des 5 sélections.

**En annexe :**  
**règlement Alsace**  
**récompenses**



## Des partenaires engagés et motivés

Nos partenaires partagent les mêmes valeurs et ont tous une légitimité dans l'univers des chefs et de la gastronomie.

« Parce que le Trophee Masse récompense de jeunes chefs qui par leur créativité et leur talent revisitent ce produit noble qu'est le foie gras, le Champagne Nicolas Feuillatte soutient cet événement et la maison Masse pour son engagement dans la qualité et le prestige.

*A l'instar du Champagne Nicolas Feuillatte, ces chefs développent un savoir-faire unique à travers des produits d'exception. Ils réussissent à nous surprendre en sublimant avec originalité un produit aussi traditionnel que le foie gras*



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
A consommer avec modération



Retrouvez un aperçu de la collection de vaisselle Chomette Favor sur les photos des réalisations des candidats

De nombreux cadeaux Chomette récompenseront les candidats sélectionnés.  
Et pour la finale : un grand prix spécial



A foie gras d'exception, pain d'exception.

Bridor accompagnera candidat, jury et invités tout au long de chacune des journées de concours : accueil viennoiserie, buffet varié, cocktail avec pyramide de pain et association pain foie gras.



Editeur reconnu, Glénat l'est aussi par la profession avec sa collection « Glénat Gastronomie » : des ouvrages qui ressemblent aux chefs et qui, outre les recettes emblématiques, reflètent leurs goûts, leurs passions et l'histoire de leur établissement. Présent à chacune des sélections, ce sera l'éditeur du livre des coulisses du concours qui sera diffusé en 2009.



Partenaire des grands chefs, Bragard s'est associé à ce trophée et récompensera les lauréats de chacune des éditions en leur offrant une veste de cuisine à leurs mesures... A porter à la finale.

Un tablier au couleur du trophée sera disponible pour chaque participant.



Notre partenaire voyage pour tous vos déplacements et aussi pour le GRAND PRIX de la finale en 2009....

Un beau voyage pour deux personnes....