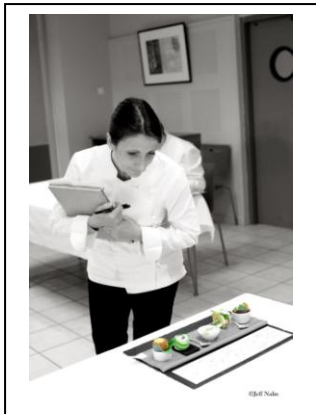




Anne Sophie PIC Présidente de la finale du trophée MASSE Le 7 novembre 2011.

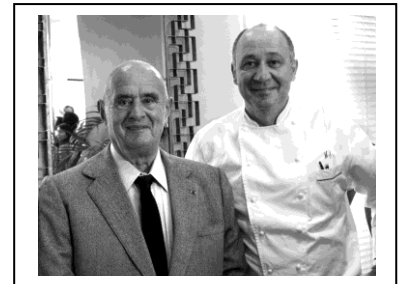
Anne Sophie PIC, chef triple étoilé, succède à Marc Haeblerlin, lui aussi triplé étoilé à l'Auberge de l'III (67) pour présider la finale du trophée MASSE en novembre 2011.



L'ultime étape a eu lieu le 20 juin à Paris : le 5^{ème} chef sélectionné pour cette finale a été révélé en présence de :

Catherine DUMAS, sénatrice et Conseillère de Paris, présidente du « Club de la Table Française »

Guillaume GOMEZ, chef à l'Elysée et Président du trophée Paris et son jury composé exclusivement de MOF de sa promotion 2004*



*à l'exception d'un MOF 2000

Le trophée MASSE ? Qu'est ce que c'est ?

« Le Concours des créateurs d'émotion ! » Tout un programme...

Entreprise familiale la maison MASSE est synonyme d'excellence du foie gras pour les Chefs. Cette réputation s'est bâtie à travers 4 générations d'hommes et de femmes passionnées par ce noble produit, source de créativité inépuisable pour les chefs. Pour faire vivre cette passion, le trophée MASSE a vu le jour il y a plus de 20 ans.

Concours autour d'un produit unique, le foie gras, le trophée MASSE est à la fois un concours très technique reconnu par la profession et une expression de la créativité des chefs.

Deux épreuves attendent les candidats :

- une figure imposée : un foie gras chaud - thème défini par le président de jury
- un sujet libre : les pièces cocktail - le candidat est libre d'exprimer ses émotions, à lui de choisir un thème et de le décliner à travers ses 5 pièces cocktail.

Quelle richesse dans ces thèmes, quels talents !

Quelques exemples :

« Le Jeu : jeu d'enfants, jeu des formes, jeu des couleurs, jeu des textures... » ,
« Parfum iodée et subtils épices », « Le foie gras en sandwich salé sucré » , « Céréales et terroir Breton » , « sucré, salé : des Pyrénées à la Soufrière » , « Les cinq continents » ,
« Pâtisserie Traditionnelles Françaises au Foie Gras » ou des thèmes plus classiques : l'Asie, la mer, les champignons...

Le Trophée MASSE : son fonctionnement ?

Un trophée qui va au devant des chefs en région à travers 5 sélections régionales

5 sélections régionale pour donner la chance à 5 fois plus de chefs (presque 40) de concourir dans des conditions réelles de grands concours.

Se rapprocher d'eux en région pour découvrir de jeunes talents qui n'auraient jamais participé à un concours éloigné géographiquement de leur ville.

Un choix qui porte ses fruits et permet de Vraies découvertes, de belles aventures humaines, de belles histoires...

Quelques anecdotes :



En 2009, Carine Ramponi, alors jeune cuisinière pas encore chef dans un petit établissement en Alsace remporte la finale régionale et poursuit sa carrière chez Anne Pic d'abord et maintenant grâce à ce tremplin en Suisse. Elle n'hésite pas à le dire : « Une des plus belles expériences qui me soit arrivée ! »



En 2010, Rémi Robert remporte la Sélection Grand Sud du Trophée MASSE. Il est alors propriétaire de son établissement en Corse et souhaite revenir dans le SUD. Pouvait-il deviner lors du contrôle marchandise que quelques mois plus tard il travaillerait comme sous-chef avec Sébastien Chambru (le jury de la photo) au Moulin de Mougins « Une rencontre déterminante »

Ce ne sont que quelques belles aventures parmi d'autres.

En 2000 déjà Jacques Barnachon remporte la finale nationale, il devient le spécialiste incontesté du foie gras dans sa région et multiplie ses ventes par plus de 100 et anime les stages foie gras chez Lenôtre.

Il décroche peu de temps après l'étoile mais selon lui « Le Trophée MASSE lui a apporté plus de clientèle et de reconnaissance »

Le Trophée MASSE : lieu de rencontre de toute la profession ?

Jury, candidats, invités : de nombreux chefs se retrouvent pour un Vrai moment de convivialité autour du foie gras.

La 10^{ème} édition, a permis en 2010 à **37 candidats** de concourir dans leur région.

Pas moins de **50 jurys totalisant 51 étoiles et 9 titres de Meilleur Ouvrier de France** se sont mobilisés pour révéler ces nouveaux talents.

Lors de la dernière sélection régionale en Alsace, **Nicolas Stamm, président de jury, chef 2 étoiles à Obernai avait réuni 15 jurys totalisant 18 étoiles.**

Pour la prochaine sélection à Paris, **Guillaume Gomez a réussi à réunir les chefs MOF de sa promo pour son jury.**

Jean François Mesplède, directeur du Guide Michelin, pendant 2 ans suit le concours et vient dans chaque région rencontrer les jeunes talents de demain....

Les plus grands noms de la profession ont répondu présents et se sont impliqués : **Christophe Bacquié (MOF – 2 étoiles), Eric Frechon (MOF - 3 étoiles), Philippe Gauvreau (2 étoiles), Jean Yves Guého (1 étoiles), Guillaume Gomez (MOF) Marc Haerberlin (3 étoiles), Philippe Jourdin (MOF-2 étoiles), Laurent Saudeau (2 étoiles), Nicolas Stamm (2 étoiles), Anne Sophie Pic (3 étoiles)....**

Ils s'expriment :

Descriptif de son sujet par Anne Sophie PIC

« J'ai choisi l'association du foie gras et des agrumes car elle me tient à cœur. L'acidité, que j'affectionne particulièrement en cuisine, est complexe à traiter et son association au foie gras au travers des agrumes permet des jeux inédits de saveurs et de textures. »

Descriptif de son sujet par Eric FRECHON

« J'ai finalement fait transparaître ma cuisine dans le sujet que j'ai proposé : en tant que Normand du Tréport d'origine et Parisien de cœur, je suis souvent entre terre et mer... »

Extrait d'interview de Marc HAERBERLIN

« Le Trophée Masse reste pour moi un très bon souvenir : concours de haut niveau, candidats intéressants, organisation exceptionnelle de l'école hôtelière de Strasbourg qui a l'habitude d'accueillir des concours. »

Quel sera le nouveau Grand gagnant ?

5 lauréats prêts à défendre les couleurs de leur région en finale :

- Philippe RODRIGUES (Restaurant Le Richelieu à la Flotte dans le 17) – sélection Grand-Ouest du 20 septembre 2010 sous la présidence de **Jean-Yves GUEHO**.
- David ALESSANDRIA (Château Comtes de Challes à Challes-les-Eaux dans le 73) – sélection Rhône-Alpes du 5 octobre 2010 sous la présidence **d'Anne-Sophie PIC**.
- Rémi ROBERT (Restaurant EAT à Calvi – Corse) – sélection Grand-Sud du 18 octobre 2010 sous la présidence de **Philippe JOURDIN**.
- Frédéric LEFEVRE (Restaurant La Carambole à Schiltigheim dans le 67) – sélection Alsace-Lorraine du 11 avril 2011 sous la présidence de **Nicolas STAMM**.
- Alix DUBREUIL (Domaine de la Corniche à Schiltigheim à Rolleboise dans le 78) – sélection Paris-Nord-Normandie du 20 juin 2011 sous la présidence de **Guillaume GOMEZ**.

