

Elie Trumeau représentera la Suisse à la finale du Trophée Masse



Elie Trumeau, coaché par ses chefs Franck Meyer et Michel Roth, le lauréat, sous-chef au Président Wilson 1* à Genève ne pouvait que passer brillamment cette première étape. Michel Roth a su transmettre tous les éléments de la réussite à son jeune poulain, ayant été lui-même président du Trophée en 2017.

Avec son Pigeonneau au foie gras, mitonnée de légumes verte, morilles farcies et écrevisses de


lac

Asperge verte, foie gras poêlé, écorces d'agrumes, sabayon au vin Savagnin Suisse Biscuit de maïs, foie gras mariné à la Chartreuse, polenta et sa gelée de Calamansi , Foie gras, anguille fumée façon Mont Blanc, il a séduit le jury, présidé par Pierre-André Ayer, Le Pérolles, et le directeur technique Alain Le Cossec.


17 jurys, représentants 8 étoiles et 3 MOF étaient présents aux dégustations à Gastro et Hôtel Formation Vaud à Pully, lundi 15 avril 2019.



Elie Trumeau représentera la Suisse à la finale du Trophée Masse

« Le foie gras est un produit qu'il faut travailler simplement, au plus près de sa conscience » déclarait Pierrot Ayer lors de la remise des prix ; un président sincère, passionné et bienveillant pour ces jeunes. Transmettre, en incitant ces jeunes à participer à des concours c'est découvrir l'esprit de la cuisine : entraide et partage selon Alain Le Cossec.  Une deuxième sélection suisse dans la continuité de 2017

Toujours dans la continuité de 2017, lors du cocktail de remise des prix, les convives ont pu se rendre compte du talent de Nicolas Patural, premier lauréat suisse.


Le chef du Baron Tavernier à Chexbres a proposé l'une de ses bouchées créées pour le Trophée : Mont Blanc de foie gras. A savourer dans un décor idyllique surplombant le Léman.  **La Suisse, troisième étape du Trophée.**

Dans un mois, le 27 mai, aura lieu la quatrième étape à l'Institut Paul Bocuse. Patrick Henriroux, La Pyramide 2* à Vienne, dévoilera le lauréat pour la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Puis suivront :

21 octobre : sélection Grand Ouest au salon Serbotel Nantes avec Mathieu Guibert, Anne de Bretagne 2* à La Plaine-sur-Mer. Dépôt des dossiers jusqu'au 29 juillet.

18 novembre : sélection Grand Sud à Marseille, présidée par Christophe Bacquié 3* au Castellet. Dépôt des dossiers jusqu'au 1er octobre.

27 janvier 2020 : La grande finale au salon Food'In Sud à Marseille réunira les lauréats des 6 sélections régionales, président Christophe Bacquié. 

Palmarès

Lauréat : Elie Trumeau, Président Wilson 1* à Genève

Deuxième : Quentin PHILIPPE, Royal Manotel Genève

Troisième : Mirjam SCHWARZ, Grand Hotel Zermatterhof

Quatrième : Pierre DEMORY, Le Pont de Brent 2* 

Le jury

Président du jury : Pierre-André AYER, Le Pérolles - Président des Grandes Tables de Suisse

Directeur technique : Alain LE COSSEC, MOF Institut Paul Bocuse à Ecully (FR)

Les jurys cuisine :

Sylvie GRUCKER, Le Pressoir de Bacchus à Blienschwiller (FR)

Nicolas PATURAL, Le Baron Tavernier à Puidoux-Chexbres

Patrick RIESEN, Hôtel et Gastro Formation Vaud à Pully

Les jurys dégustation :

Thierry BREHONNET, Auberge de Rivaz à Rivaz - Président d'Euro Toques Suisse

Benoît CARCENAT, MOF - Ecole Hôtelière de Glion à Glion

Carlo CRISCI, Le Cerf 2* à Cossonay

Laurent EPERON, Le Pavillon 2* - Baur au Lac à Zurich

Philippe GOBET, MOF - Ecole Hôtelière de Lausanne 1* à Lausanne
Cécile PANCHAUD, Hôtel des Trois Couronnes 1* à Bezirk Vevey
Jean-Marie PELLETIER, Hôtel Cailler à Charmey
Franck REYNAUD, Hostellerie du Pas de l'Ours 1* à Crans-Montana
Marie ROBERT, Café Suisse 1* à Bex
Pierre-Franck SALAMON, Prix Taittinger 2009
Nicolas SCHNEIDER, Ecotel Suisse - Etablissements Saxod à Cran-Gevrier (FR)
Pierrick SUTER, Auberge de la Gare à Lucens

Retrouvez toutes les photos du Trophée et les recettes des candidats sur www.maison-masse.com



RELIRE

Sirha 2019 : Joutes culinaires du trophée Masse

Sirha 2017 Frédéric MIRAT et Frédéric LEFEVRE remportent les 1ères joutes culinaires des lauréats des trophées MASSE

Trophée Masse : Alexandre Donnay a remporté la sélection Paris-Nord-Normandie

Gilles Leininger a remporté la 14ème finale du Trophée Masse

VIDEO : la battle des anciens lauréats du trophée Masse au Sirha

Equip'Hotel 2016, Kevin PERNETTE remporte la sélection du TROPHEE MASSE (Paris-Nord-Normandie).

Food In Sud 2016 ; David Mehr a remporté la 13ème finale du trophée Masse