

# Finale de la 14ème édition du Trophée MASSE, Guillaume Le Bozec sur le podium



**Guillaume le Bozec, de L'Annexe à Vannes (56) en Morbihan, lauréat de la sélection Grand Ouest, la 6ème étape de la 14e édition du Trophée Masse, est monté sur la troisième marche du podium lors de la grande finale qui s'est déroulée ce lundi 29 janvier 2018 à Food'in sud Marseille.**

La grande finale du prestigieux concours du **Trophée Masse**, qui s'est déroulée ce lundi 29 janvier au salon Food'in sud à Marseille Chanot, a mis en compétition les 8 lauréats des sélections régionales (des ex aequo en Rhône-Alpes). Guillaume Le Bozec, le lauréat de la sélection Grand Ouest qui s'était tenue en octobre 2017 au salon Serbotel à Nantes, et de L'Annexe à Vannes (56) en Morbihan, a terminé à la troisième place sur les 47 candidats initiaux.

**« Le Trophée MASSE, ce sont 7 sélections régionales, sur 2 ans, dans de réelles conditions de grands concours - Paris, Strasbourg, Lyon, Marseille, Nantes, Luxembourg, Suisse et une finale nationale - 105 Chefs représentant 92 étoiles et 12 Meilleurs Ouvriers de France (MOF) ont jugé 47 candidats sélectionnés sur dossier. 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. Créés il y a plus de 25 ans, ces Trophées ont dévoilé de jeunes talents aujourd'hui reconnus par la profession. »**

Ce lundi 29 janvier, le jury, totalisant 28 étoiles et 5 MOF, salue le très haut niveau des candidats.

**« Vous nous avez séduit ! »** renchérit le président du jury **Régis MARCON**, qui souligne aussi le travail en amont et le courage des 8 lauréats. Un président très optimiste pour l'avenir de cette jeunesse et de ces professionnels qui s'engagent autour de ces métiers de l'excellence.

Le jury s'est investi tout au long de la journée, afin de départager les 8 lauréats en compétition sous la direction technique d'**Alain LE COSSEC**, MOF à L'Institut Paul Bocuse.

Lauréat : **Gilles Leininger**, Le Jardin Secret à la Wantzenau (Alsace), a mis en valeur le foie gras aux saveurs d'agrumes pour les 3 « finger food » : Sucette de foie gras, mousse de citron jaune, fenouil cardamome - Tartelette de son d'avoine et foie gras, graines de Kasha, gel de pamplemousse et gin - Bonbon au chocolat, ganache foie gras, clémentine. Quant au lobe de foie gras de canard présenté entier, il devait respecter le thème « terre et mer » : Lobe de foie gras de canard poché dans un jus de langoustine - Timbale de spaghetti au moelleux de langoustine - Queue rôtie en Kadaïf et scorsonères (Plat).

Second : **Freddy Brard**, La Rotonde 1\* à Charbonnières-les-Bains (69), a décliné le thème de La Normandie pour ses « Finger food » et présenté un Galet de foie

gras de canard, seiche braisée et sauce coco, chips soufflée de blé dur, carotte des sables et fenouil, rutabaga safrané, risotto de topinambours et salicorne (Plat).

Troisième : **Guillaume Le Bozec**, L'Annexe à Vannes (56), a fait voyager dans le sillage de la Compagnie des Indes (Finger food), puis a suggéré un Foie gras chaud sur tempête d'iode accompagné d'Origami de butternut et d'un Risotto d'héliantis dans une royale d'oursin (Plat).