



Frederic Anton préside la 13ème finale du Trophée MASSE

La Finale de la 13ème édition du Trophée MASSE du foie gras va se dérouler le 25 Janvier 2016 au Food'In Sud Marseille, sous la présidence du chef Frederic Anton, Meilleur Ouvrier de France et chef 3* Michelin du Pré Catelan. Sous la direction technique d'Alain Le Cossec ; MOF à L'institut Paul Bocuse, le jury sera notamment composé de Thierry Drapeau, Sylvain Guillemot, Michel Kayser, Olivier Nasti, Nicolas Sale et

Nicolas Stamm.

Trophée autour d'un produit unique, le Foie Gras, la finale met le bassin méditerranéen à l'honneur autour de deux épreuves:

Les pièces cocktails:

La créativité des candidats exprimera lors de l'élaboration des pièces cocktails qui devront refléter l'image et les saveurs d'un pays du bassin méditerranéen. Les candidats utiliseront obligatoirement trois techniques différentes de cuisson ou de traitement du foie gras. Une progression de dégustation révélera la quintessence et l'harmonie des trois pièces cocktails, à déguster en une bouchée.

Foie gras entier:

Epreuve technique qui nécessite une bonne maîtrise des cuissons et un savant dosage du safran, qui devra être obligatoirement intégré à la recette.

Ce foie sera servi avec 3 accompagnements qui mettent en valeur les légumes, fruits ou céréales de saison. Il sera découpé devant les jurys et servi à l'assiette.

Les finalistes

Geoffrey Belin - Le Prince de Galles (75) Sélection Paris-Nord-Normandie Nov 2014 Président du jury Frédéric Anton 3* MOF

Thibault Savornin - Abbaye de Fontevraud (49) Sélection Grand Ouest 19 Oct 2015 Président du jury Thierry Drapeau 2*

Geoffrey Jouillerot - M Restaurant (69) Sélection Rhône-Alpes 15 juin 2015 Président du jury Nicolas Sale 2x2*

David Mehr - Au Buerehiesel (67) Sélection Alsace Lorraine Avril 2015 Président du jury Olivier Nasti 2* MOF

Tom Meyer - La Chèvre d'Or (06) Sélection Grand Sud 5 Oct 2015 Président du jury Michel Kayser 2*www.maison-masse.com

www.tropheemasse.com/