



Nicolas Patural a remporté la sélection Suisse du trophée Masse présidée par Michel Roth

Lundi 26 juin 2017, Nicolas Patural, le Baron Tavernier à Chexbres-Puidoux, a remporté la première sélection Suisse du Trophée Masse du foie gras, qui s'est déroulée à l'Ecole Hôtelière de Genève présidée par Michel ROTH, MOF, Hôtel Président Wilson 1* à Genève.

1er Nicolas PATURAL, le baron tavernier, à Chexbres-Puidoux

2ème Robin BRAESCH, Brugisweyer Bad à Madiswill

3ème Anael MOUR, Grand Hotel du lac à VeveyQuatrièmes ex-aequo :

Pasquale ALTOMONTE, Banque privée à Genève

Julien DUBOURGEAT, Château des Comtes de Challes

Thomas TRICAULT, Hôtel du Coin du Feu à Megève

C'est un peu surpris que **Nicolas PATURAL** monte sur la première marche de ce podium 100% suisse. C'est pourtant le fruit de beaucoup d'entraînement, lui qui a mis à la carte du restaurant le Baron Tavernier les plats du concours. Il a su mettre en valeur le foie gras et jouer avec les symboles de la région : Mont Blanc de foie gras, vermicelles de foie gras à la berce, crumble de reine- des-prés, asperges pour l'amuse- bouche, Pâté en croûte de canard et foie gras parfumé aux fleurs de nos alpages servi froid et pour finir une escalope de foie gras poêlée et son jus, duo de rhubarbe au Clos des Abbayes de Lausanne et asperges.

Le jury, présidé par **Michel ROTH**, MOF Président Wilson et **Alain LE COSSEC**, MOF Institut Paul Bocuse à la direction technique, rassemblait 13 étoiles et 4 MOF.

Les 6 candidats avaient 4 heures pour proposer à la dégustation des 12 jurys suisses une tourte ou pâté croûte avec une farce comprenant au moins 50% de foie gras, une assiette gourmande chaude composée d'une escalope de foie gras, de légumes ou fruits de saison, et d'un jus à base d'un vin rouge Dezaley Clos des Abbayes Lausanne, et d'un amuse-bouche élaboré à partir des ingrédients non utilisés des deux autres recettes.



Nous retrouverons Michel ROTH, Alain LE COSSEC, mais aussi Pascal BASTIAN, Auberge du Cheval Blanc 2*, Jean-Michel LORAIN, La Côte Saint-Jacques 2*, Renato FAVARO 1* à Luxembourg et Régis MARCON à la présidence de la grande finale du Trophée Masse le 29 janvier 2018 à Food'In Sud Marseille.

Avec les 2 lauréats des sélections à venir, Grand Ouest au Serbotel Nantes le 23 octobre et Grand Sud à Marseille le 20 novembre, ce sont 8 lauréats de chaque sélection régionale qui se confronteront à nouveau pour remporter le grand prix du Trophée Masse 14ème édition.

le jury

David ALESSANDRIA, Ecole Hôtelière de Lausanne, Le Berceau des Sens (VD)

Jacques **Jacques BARNACHON**, L'Etang du Moulin 1* à Bonnetage (France)

Virginie BASSELOT, La Réserve, Tsé Fung 1* à Genève - MOF (GE)

Jean-Marc BESSIRE, Le Cigalon 1* à Thônex (GE)

Damien COCHE, Domaine de Chateaufieux 2* à Satigny (GE)

Stéphane DECOTTERD, Le Pont de Brent 2* à Brent (VD)

Fabien FOARE, Hôtel de Ville de Crissier 3* - MOF (VD)

Sylvie GRUCKER, Le Pressoir de Bacchus à Blienschwiller (France)
Emmanuel HORCLOIS, Four Seasons Hotel des Bergues, Il Lago 1* à Genève (GE)
Maurice MARRO, Baur au Lac, Le Pavillon 1* à Zurich (ZH)
Franck MEYER, Hôtel Président Wilson 1* à Genève (GE)
Pierre-Franck SALAMON, Le Pirate à Ferney-Voltaire (France)
Jean-Luc SAXOD, société ECOTEL (France)
Olivier WENGER, Département Fédéral de la Défense (FR)
www.maison-masse.com
www.tropheemasse.com

<https://www.facebook.com/watch/?v=1274192819374404>