



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Sujet de la 17ème édition du Trophee Masse

Hier, dimanche 26 janvier 2025, la Maison Masse a annoncé le sujet de la 17ème édition du Trophee Masse, sur son stand au Sirha, en présence des chefs investis sur le trophée : anciens lauréats, anciens président de jurys, et anciens jurys. Toute la communauté du Trophee était réunie. Cette édition devrait se dérouler d'avril 2025 à mars 2027.

LES SUJETS

Sujet 1 : Le canard gras et le chou rouge ou vert.

Le magret et la cuisse de canard travaillés en une seule pièce, servis au plat, découpés puis dressés à l'assiette.

Le chou, légume emblématique de notre cuisine de terroir et traditionnelle. Selon votre région, la saisonnalité et votre personnalité, concevez une garniture végétale à base de chou qui apportera une vision et des saveurs modernes et contemporaines, en jouant sur les formes, les textures, les cuissons et des assaisonnements originaux.

Accompagné de 6 cromesquis de cœurs de canard et de foie gras.

Sauce à base d'une baie de votre choix.

Sujet 2 : L'alliance du foie gras et de la vanille.

Proposez une entrée chaude à base d'une escalope de foie gras intégrant la saveur et la douceur subtile de la gousse de vanille. Accompagnez-la de légumes et de fruits comme éléments d'équilibre.

Créez une assiette qui soit une invitation au voyage et à la légèreté. Libre à vous d'explorer des contrastes de saveurs et de textures pour surprendre le jury tout en respectant les produits principaux.

À accompagner d'un jus, d'un bouillon ou d'un coulis.

QU'EST-CE QUE LE TROPHEE MASSE ?

Le Trophee Masse, c'est un véritable Tour de France à la recherche de talents. Ses sélections régionales permettent de découvrir de futurs grands chefs qui s'affrontent ensuite lors d'une grande finale. Depuis plus de 35 ans, "le concours des créateurs d'émotion" est un révélateur de talents, à l'origine de belles histoires, et le témoin de l'évolution des goûts et des modes à travers les époques.

Une édition du Trophee Masse c'est :

Un tour de France en 5 étapes, une aventure humaine et de partage, des jurys emblématiques, étoilés, Meilleurs Ouvriers de France ; des chefs-restaurateurs, des chefs-traiteurs, des chefs-charcutiers, et des candidats sélectionnés sur dossier.



*De gauche à droite : Arthur DEBRAY, Sabine MASSE, Alain LE COSSEC, Sylvie GRUCKER, Gilles LEININGER, David ALESSANDRIA, Tom MEYER

Pour plus d'informations :

Contactez Juliette ROGIER : julietterogier@maison-masse.com - 06 88 58 98 80