

masse 1884
La maison du foie gras Depuis

www.maison-masse.com



DOSSIER DE PARTENARIAT

Le Trophée MASSE

Qu'est-ce que c'est ?

Depuis plus de 35 ans, le Trophée Masse est un concours reconnu par la profession, et une expression de la créativité des chefs.

Une édition du Trophée Masse c'est :

- Un tour de France en 6 étapes
- Une aventure **humaine et de partage**
- Des jurys emblématiques, **étoilés, Meilleurs Ouvriers de France** ; des chefs-restaurateurs, des chefs-traiteurs, des chefs-charcutiers
- Des candidats sélectionnés sur **dossier**

Le Trophée Masse est un tremplin pour ses participants et une source de créativité inépuisable autour du **foie gras**, métier d'origine de la Maison Masse et des produits de la gamme **Masse Editeur de goût**.



Les chiffres de la 16ème édition



28

Candidats

93

Membres
de jury

76

Etoiles*

9

MOF

5

Sélections

Un concours qui se démarque, reconnu par la profession depuis plus de 30 ans et découvreur de talents.

*Données de la 16ème édition



Être partenaire de la 17ème édition du Trophée Masse, Le Concours des créateurs d'émotion, C'est :

Associer son image à une entreprise familiale depuis 4 générations exclusivement dans l'univers des chefs

P.5

Choisir un concours qui se démarque, reconnu par la profession depuis plus de 30 ans et découvreur de talents

P.6

Partir pour un tour de France de 12 mois en 5 étapes régionales et 1 grande finale

P.7

Créer du lien avec plus de 70 chefs, 30 jeunes talents, 700 invités sur 6 évènements

P.8

Bénéficier d'une visibilité à travers l'ensemble des outils de communication

P.9

Adapter la forme du partenariat aux objectifs de votre société

P.10



Associer son image à une entreprise familiale depuis 4 générations exclusivement dans l'univers des chefs

1

UNE HISTOIRE QUI DURE

Tout à commencer en 1884 avec Pierre-Achille Masse aux Halles de Paris, il se lance avec passion dans le négoce de la truffe fraîche auprès des grands charcutiers parisiens.

2

UNE FAMILLE, 4 GENERATIONS

Entreprise familiale depuis 4 générations, la maison Masse est devenue le spécialiste du foie gras et des produits gastronomiques pour les chefs.

Avec 4 laboratoires dans 4 régions géographiques, nos préparateurs formés maison respectent les spécificités de chaque client.

3

LE GOUT : NOTRE LIGNE DIRECTRICE

Nous intervenons sur tous les critères permettant d'optimiser le goût du foie gras.

Editeurs de goût, nous mettons en valeur le savoir-faire d'artisans en France et en Europe à travers une gamme complète de produits gastronomiques.

Choisir un concours qui se démarque, reconnu par la profession depuis plus de 35 ans et découvreur de talents.



Les différents présidents de jury des années précédentes

16ème édition : Christophe HAY, Glenn VIEL, Paul STRADNER, Benjamin PATISSIER, Boris CAMPANELLA

15ème édition : Dominique LOISEAU, Nicolas STAMM, Patrick HENRIROUX, Pierre-André AYER, Mathieu GUIBERT, Christophe BACQUIE, Maroun CHEDID, Patrick HENRIROUX, Nicolas STAMM, Christian TETEDOIE

14ème édition : Renato FAVARO, Pascal BASTIAN, Régis MARCON, Michel ROTH, Christopher COUTANCEAU, Franck PUTELAT, Guillaume GOMEZ,



Partir pour un tour de France de 24 mois en 6 étapes régionales et 1 grande finale

Le Trophée a lieu soit dans des écoles hôtelières soit sur des salons professionnels

- Sélection Grand-est
- Sélection Île de France
- Sélection Auvergne-Rhône-Alpes
- Sélection grand sud
- Sélection Grand-ouest
- Sélection Bordelaise

- Sélection sur dossier
- Directeur technique : Alain Lecossec, MOF
- 6 candidats par sélection



6 sélections régionales sur 24 mois



Un candidat de chaque sélection partira en finale

1 GRANDE FINALE NATIONALE



Créer du lien avec les chefs

Le Trophée Masse c'est :

- Créer du lien entre Chefs et Partenaires
- Un lieu d'échanges et de contacts privilégiés
- La création d'un tissu relationnel dans le monde de la gastronomie
- Une atmosphère qui se veut toujours conviviale

Moments privilégiés lors de chaque sélection

- Accueil des candidats
- Accueil des jurys et briefing en présence des partenaires
- Remise des prix des partenaires : mini des salons
- En présence des chefs jurys, des candidats et chefs invités par la Maison Masse et de vos invités
- Selon les lieux : after en petit comité
- **93 chefs jury** sur toute l'édition : 12 chefs minimum par sélection.
- **80 chefs invités** par sélection
- **6 candidats** par sélection
- Possibilité d'inviter vos clients et prospects



Bénéficiaire d'une visibilité à travers l'ensemble des outils de communication

Présence de votre marque sur l'ensemble des outils de communication pendant plus de 2 ans

- **Site internet** : www.maison-masse.com avec une rubrique spéciale Trophée Masse
- [Facebook.com/foiegrasmasse](https://www.facebook.com/foiegrasmasse) - [Instagram.com / maisonmasse](https://www.instagram.com/maisonmasse)
- **Communiqué et dossier de presse** : à chaque sélection régionale + la grande finale
- **Invitations** : envoi de 500 invitations à chaque sélection, soit 3000 au total
- **Newsletter Masse** : avec renvoi sur le site Internet. Envoyée plusieurs fois par an à un fichier de chefs de plus de 6000 adresses.
- **Bulletins de participation** : documents de recrutement sont donnés en mains propres ou envoyés à nos meilleurs clients
- Partage sur **les réseaux sociaux** : tag de votre compte, partage de vos produits... en fonction du pack choisi

- **Photographe et caméraman** : présents toute la journée.
- Réalisation d'un **film** pour chaque sélection
- **Album photo** : par édition envoyé après la finale à l'ensemble des jurys
- Lors des salons (EquipHotel, Serbotel, Food'In Sud), **présence de votre logo** sur la zone concours
- **Menu** : votre logo sur le menu du dîner de gala de la finale
- **Relais auprès des associations professionnelles** : dont nous sommes partenaires et qui véhiculent l'information : Maîtres Cuisiniers de France, Euro-Toques, Toques Blanches Lyonnaises, Disciples d'Escoffier, Traiteurs de France, Leader's Club...



Adapter la forme du partenariat aux objectifs de votre société

- Convier vos propres clients ou prescripteurs
- Lancer vos nouveaux produits
- Mettre l'accent sur une gamme en particulier
- Produits visibles sur la zone concours devant les jurys et les candidats, animation au VIP et pendant le cocktail.
- Mise en situation de vos produits auprès des chefs
- Atelier lors de la remise des prix

Ils ont déjà expérimenté

- Chomette se rapproche de chaque candidats en amont des concours pour les aider à choisir leurs contenants dans son catalogue
- Cinco Jotas a proposé un atelier de découpe de jambon pour les chefs avant les cocktails
- Le CIVA a organisé un concours dans le concours d'accord mets et vins
- Le Club Herdshire a été lancé à l'occasion de dîners avec les meilleurs clients, invités à rejoindre les membres du jury.
- Revol a présenté ses assiettes et sa nouvelle technologie de gravure aux chefs lors du briefing du jury durant la finale de la 16ème édition.

Révélateur de talents

Des lauréats du Trophée Masse ont de beaux parcours. Ce concours est un tremplin pour atteindre d'autres distinctions ; Titres de Meilleurs Ouvriers de France, Bocuse d'Or ou des étoilés.



De gauche à droite

Guillaume GOMEZ MOF , Joël PHILIPPS 1* , Tom MEYER 1 * et MOF, Matthieu PASGRIMAUD 1* , Jacques BARNACHON 1* ,
Thibaut RUGGERI Bocuse d'Or et 1* , David ALESSANDRIA MOF, Gilles LEININGER 1* et Lucas ENGEL 1*

2 types de pack

Pack silver

- ✓ Présence sur nos outils de communication : livre photo, articles de blog, communiqué, site internet...
- ✓ Stand de présentation de vos produits à partir de la remise des prix
- ✗ Moment privilégié avec les membres du jury lors d'un déjeuner et du dîner
- ✗ Intervention lors du briefing du jury

Pack or

- ✓ Présence sur nos outils de communication : livre photo, articles de blog, communiqué, site internet, réseaux sociaux...
- ✓ Stand de présentation de vos produits à partir de la remise des prix
- ✓ Moment privilégié avec les membres du jury lors d'un déjeuner et du dîner
- ✓ Intervention lors du briefing du jury



Option

**Intégrer votre marque
dans le sujet**



Maison Masse



**Editeur de
goût**



**Révéléateur
de talents**



**Créateurs
d'émotion**



**Inspirateur
d'idées**

Vos contacts :

Sabine MASSE - 06 85 72 96 19 - sabinemasse@maison-masse.com
Juliette ROGIER - 06 88 58 98 80 - julietterogier@maison-masse.com

www.maison-masse.com

Rungis : 01.46.87.59.67 Lyon : 04.78.42.65.29 Nantes : 02.40.20.20.21 Strasbourg : 03.88.26.82.36

masse 1884
La maison du foie gras Depuis