



Le Concours
des Créateurs d'Emotion

TROPHEE MASSE

LANCEMENT 15ÈME EDITION SELECTION PARIS-NORD-NORMANDIE

La 14ème édition du Trophée Masse a rassemblé 105 chefs, 92 étoiles, 12 MOF et 47 candidats. Soyez l'un d'eux pour la 15ème édition !

Inscrivez-vous dès maintenant !

La première étape du 15ème Trophée Masse se déroulera à **Equiphotel le dimanche 11 novembre 2018**

Pour cette sélection parisienne, la présidente du jury sera madame

Dominique LOISEAU - Groupe Bernard Oiseau 5*

Alain LE COSSEC, chef exécutif des Instituts Paul Bocuse et MOF, assurera la direction technique de l'ensemble des sélections pour garantir continuité et équité sur les différents concours.

LE SUJET

1) Les bouchées

Réaliser 8 assiettes composées de 3 préparations chaudes ou froides de la taille d'une bouchée à base de foie gras

- la première bouchée tout végétal
- la deuxième bouchée intégrant une farine de riz ou de maïs
- la troisième bouchée en reprenant les bases d'un dessert de votre région

2) Le plat chaud

Réaliser 8 assiettes d'une recette contemporaine de saison mettant en valeur le foie gras et le pigeonneau

- Technique de cuisson à la plancha obligatoire pour au moins 50% de la recette
- Garniture de saison
- Jus, sauce, bouillon... servi à part dans une casserolette Mauviel

Assiettes fournies par notre partenaire Chomette

LES MODALITES

Renvoyer dès maintenant votre bulletin d'inscription à la Maison Masse et votre dossier de candidature complet par mail **avant le 15 octobre** :

- les recettes avec le nom de chaque plat
- les photos de chaque plat
- le bon d'économat d'ensemble
- un curriculum vitae succinct

Dossier à envoyer à Carole BOURDENET carolebourdenet@maison-masse.com

Pour plus d'informations Tél : 04 78 42 01 03



Mme Dominique LOISEAU



M. Alain LE COSSEC

Sabine MASSE 06 85 72 96 19
sabinemasse@maison-masse.com

www.maison-masse.com
www.tropheemasse.com
facebook.com/foiegrasmasse

ma **masse** 1884
La maison du foie gras Depuis