

Trophee Masse

Le concours des créateurs d'émotion

REGLEMENT 15ème édition

Nov 2018 - Janv 2020

Règlement valable pour l'ensemble des sélections régionales

Entreprise familiale depuis plus de 120 ans, la Maison MASSE est synonyme d'excellence du foie gras pour les Chefs. Cette réputation s'est bâtie à travers 4 générations d'hommes et de femmes passionnés par ce noble produit, source de créativité inépuisable pour les chefs. La Maison MASSE a connu toutes les modes et les évolutions du foie gras, témoins des goûts de chaque époque.

Les Trophées MASSE en sont les garants à travers des hommes et des recettes. Créés il y a presque 30 ans, ces Trophées ont dévoilé de jeunes talents aujourd'hui reconnus par la profession.

*Le Trophée MASSE, ce sont **6 sélections régionales** dans de réelles conditions de grands concours - Paris, Strasbourg, Lyon, Marseille, Nantes, Suisse **et une finale nationale** qui aura lieu à Marseille pendant le salon Food'In Sud 2020.*

***Concours autour d'un produit unique, le foie gras**, le Trophée MASSE est à la fois un concours très technique, reconnu par la profession, et une expression de la créativité des chefs.*

Retrouvez-les et les photos des précédentes éditions sur www.tropheemasse.com et facebook.com/foiegrasmasse et les recettes sur www.maison-masse.com

Ce trophée mobilise les plus grands noms de la profession



Jurys

105

Etoiles

92

MOF

12

Candidats

47

Quelques présidents de jury :

Régis MARCON - Régis et Jacques Marcon 3* - Frédéric ANTON - Pré Catelan 3* MOF, Jean-Georges KLEIN - L'Arnsbourg 3*, Gérald PASSEDAT- Le Petit Nice 3*, Michel ROTH - Le Ritz 2* MOF, Eric FRECHON - Epicure 3* MOF, Marc HAEBERLIN - L'Auberge de L'Ille 3*- Anne-Sophie PIC 3*+ 2* + 1*...

SELECTION – ORGANISATION DENREES ET MATERIEL



Concours réservé aux **chefs en activité** (restauration indépendante ou collective, traiteurs et charcutiers) débutants ou confirmés.

Pour les sélections hors de France (Suisse), accès réservé aux chefs exerçants dans le pays concerné.

Candidats **majeurs sans aucune autre limite d'âge.**

Matériel :

Les **contenants** sont fournis par notre partenaire **Chomette** :

- plat chaud : **assiette de présentation identique** - gamme Artic - pour tous les candidats
- **bouchées** : **choix parmi 4 modèles** - gamme Okito de chez Pro Mundi ou Karbon et Néo Fusion chez ECF - (choix effectué par le candidat au dépôt du dossier). Assiettes mises à disposition le jour du concours.

Une **batterie de casseroles et poêles Mauviel** est à mise disposition pour une utilisation obligatoire en cuisine. La sauce, jus ou bouillon sera servi dans une cassolette Mauviel.

Le **matériel** emmené par le candidat est réglementé :

Gros matériel interdit – Petits robots ménagers autorisés. Pour tout matériel électrique, la puissance doit être donnée; il ne pourra être emmené sans accord du conseiller technique.

Tenue obligatoire : veste de cuisine, tablier, torchon, et chaussures adéquates. Les toques sont fournies par **Enodis**. Un **tablier** vous sera également offert.

Denrées :

La Maison MASSE met à disposition du candidat 2 lobes de **foie gras de canard** entiers (550g environ/pièce) et 2 **pigeonneaux BBC** (500/600g pièce) pour ses réalisations. Le candidat choisira lui-même ses lobes de foie gras frais (en fonction de son tirage au sort d'ordre de passage) et les utilisera à sa convenance.

Les **farines de riz ou de maïs** seront fournies par la Maison Masse

Le **jury** sera composé de professionnels choisis pour leurs compétences et n'ayant aucun lien avec le candidat.

Le jury est souverain, ses décisions devront être respectées par le candidat et seront sans appel.

Un président de jury animera les chefs jurys dans chacune des régions.

Alain LE COSSEC, Meilleur Ouvrier de France, est le conseiller technique national.

Durée de l'épreuve : le candidat **disposera de 4 heures** au total pour l'ensemble de ses réalisations et gèrera son temps comme il le souhaite. Le tirage au sort déterminera son heure de passage, son poste de travail et son commis. Un commis sera à sa disposition pendant toute la durée de l'épreuve.

Une heure de passage sera donnée pour chaque plat : envoi des bouchées au bout de 3h30, le plat chaud 30 minutes plus tard.

Le concours se déroulera dans une école hôtelière ou sur un salon selon les régions.

L'ensemble des **préparations** seront à effectuer le jour même.

Aucun produit élaboré ne sera autorisé. **Tous les produits** de la liste d'économat devront être apportés bruts et non travaillés. Les fruits ou légumes pourront être épluchés et parés. Aucun fond de sauce ou jus ne sera accepté même déshydraté ou acheté tout fait. Truffe et Caviar interdit.

La **sélection** est faite sur dossier.

Le comité de lecture sélectionnera 6 concurrents dans chaque région et 2 suppléants.

POUR PARTICIPER :

1. Choisissez votre région de participation.
2. Envoyez votre bulletin d'inscription rempli et signé.
3. Curriculum vitae succinct
4. Remplissez votre dossier de participation avec recettes, liste d'économat, photos, libellé des plats et nous le retourner à l'attention de Carole Bourdenet, Maison Masse 1 rue des Vergers, BP26, 69579 Limonest.

Ces éléments seront non nominatifs et accompagnés, sur feuille indépendante, des coordonnées du candidat.

BAREME DE NOTATION

Les notations se feront sur **300 points** dont **240 points** pour le plat chaud et les bouchées **60 points pour le travail en cuisine.**

Les **240** points seront répartis entre le plat chaud (**140**) et les bouchées (**100**). Lors du déroulé du concours, le jury cuisine surveillera le travail afin qu'il soit fait dans le respect de chacun et du lieu.

L'horaire doit **impérativement être respecté. Après les 5 premières minutes de retard, une pénalité de 10 points** sera attribuée par minute de retard. Le candidat sera disqualifié au bout d'1/4 d'heure de retard.

Rappel : ce concours a pour vocation de mettre en avant le foie gras.

Le foie gras doit être l'élément principal de toutes vos recettes. Tous les morceaux du pigeon doivent être utilisés. Le jury y sera attentif.

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
- Contenant : assiette à choisir parmi 4 modèles Chomette
- Intitulé du plat

2) Le plat chaud

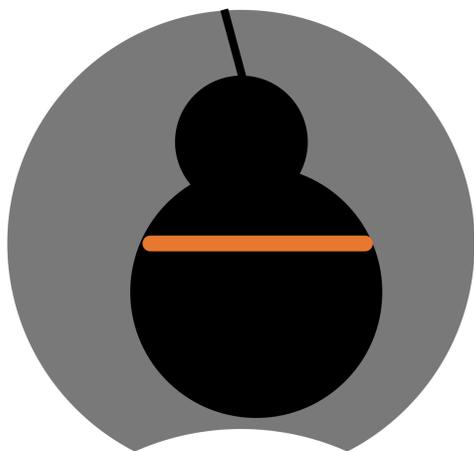
Réaliser 8 assiettes d'une recette contemporaine de saison mettant en valeur le foie gras et le pigeon Bleu Blanc Coeur

- 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 cassolette Mauviel
- Contenant : assiette de présentation identique fournie par la maison Chomette.
- Intitulé du plat

La Maison Masse fournit le jour du concours pour vos 2 recettes : 2 lobes de foie gras de canard entiers (environ 550g pièce) et 2 pigeonneaux BBC (500/600g pièce). Vous ne pourrez pas amener d'autres foies gras et pigeonneaux.

La farine de riz ou de maïs est mise à disposition par la Maison Masse.

Chaque sujet est à réaliser en 8 exemplaires



Bouchées

Respect du sujet

Aspect esthétique

Goût de la bouchée n°1 tout végétal

Goût de la bouchée n°2 avec farine de riz ou de maïs

Goût de la bouchée n°3 sur les bases d'un dessert de votre région

/20pts

/20pts

/20pts

/20pts

/20pts



Cuisine

Propreté, hygiène, méthodologie

Comportement, respect du commis

Utilisation et gestion rationnelle, respect des produits

/20pts

/10pts

/30pts



Plat chaud

Respect du sujet et présentation de l'assiette

Réalisation et saveurs des garnitures

Cuisson, goût et assaisonnement du foie gras

Harmonie gustative de l'ensemble de la recette

y compris de la sauce.

/40pts

/20pts

/40pts

/40pts

ENGAGEMENT

En signant le bulletin d'inscription, vous vous engagez à respecter le règlement.
Les candidats autorisent les organisateurs à utiliser recettes, photos et vidéos pour toute exploitation ultérieure.

La société MASSE se réserve le droit d'annuler le concours en cas de problème majeur et sans compensation.

Si vous êtes retenu... Il est alors **indispensable** d'être disponible pour la journée du concours et d'être présent avec son petit matériel et ses ingrédients hors foies gras, pigeonneaux et farine.*

* Foie gras et farine de riz et de maïs fournis par la maison MASSE, pigeonneaux Bleu blanc Coeur.

Si vous êtes finaliste... Vous vous engagez à être présent à la finale nationale fin janvier 2020 au salon Food'In Sud à Marseille.

Ce concours est organisé par la société MASSE, représentée par sa société de gestion SOFIMAS : 54 avenue de Normandie PLA 190 – 94597 Rungis cedex.

CADEAUX

Un Trophée et de nombreux cadeaux de nos partenaires

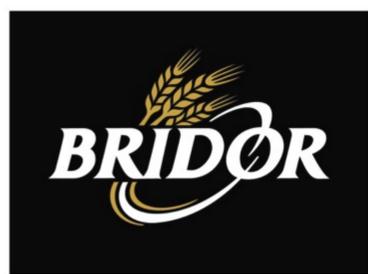


M A R R E N O N

Vignobles en Luberon & Ventoux



Exemple de cadeaux Chomette : un plat sphère de chez Ariane, une table complète de 12 couverts pour le lauréat



Mauviel 1830®

Enodis

CONTACT

Rungis / 01 46 87 59 67

Lyon / 04 78 42 65 29

Nantes / 02 40 20 20 21

Strasbourg / 03 88 26 82 36

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

Carole BOURDENET carolebourdenet@maison-masse.com - 04 78 42 01 03

Adresse : Masse / 1, rue des vergers / BP 26 / 69579 LIMONEST

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