



Christophe Bacquié, Sabine Masse, Alain Le Cossec, Jean-Luc L'Hourre, Frédéric Masse, Ahmed Ben Semlali

### Un jury investi

Les candidats ont pris plaisir à présenter leur cuisine aux chefs de la région : les MOF du jury Christophe Bacquié, Jean-Luc L'Hourre, Alain Le Cossec; les inconditionnels du Trophée Sylvie Grucker; les incontournables de Marseille Dominique Frérard; la jeune garde Vanessa Robushi, Coline Faulquier, James Chauchat-Rozier; et les étoiles de la côte (liste complète page suivante) ont jugé, dégusté, apprécié les plats des candidats. C'est entre amis, candidats, chefs et partenaires que nous avons célébré cette sélection.

### Un rêve qui prend forme...

Premiers concours, premières épreuves pour les 3 candidats montés sur le podium. Ils ont goûté à cette envie de se surpasser, de se confronter à leurs collègues, de montrer leur cuisine à de grands noms de la région. Christophe Bacquié leur rappelait très justement que les jurys n'étaient pas que là pour les juger mais aussi pour les accompagner. Pour **Ahmed Ben Semlali**, c'est un rêve qui prend forme. Quand il quitte son Maroc natal à 21 ans sac à dos et guitare en bandoulière, il n'imaginait peut-être pas monter aussi vite sur un podium. Trois années étudiant à l'Institut Paul Bocuse à Ecully, un stage au restaurant Saisons avec Davy Tissot avant de devenir le sous-chef, ne feront qu'émerger le talent qu'il a entre les mains, sa volonté fera le reste. Il est aujourd'hui plus que jamais motivé pour la finale. Et ce n'est que le début de l'aventure.

**Lauréat**  
**Ahmed BEN SEMLALI**, Saisons à Ecully  
**Deuxième**  
**Jeanne GAUTIER**, La Mirande 1\* à Avignon  
**Troisième**  
**Benjamin MATTHIOU**, La Petite Maison 1\* à Cucuron

**4ème ex-aequo**  
**Enzo DI GARBO**, Saisons & Saveurs à Forcalqueiret  
**Denis GAMARD**, Le Mas de la Fouque aux Saintes-Marie-de-la-Mer  
**Bruno GOURDET**, Chef at Home à Avignon



Le Concours  
des Créateurs d'Emotion

# TROPHEE MASSE 15ème édition

## Ahmed BEN SEMLALI 5ème candidat sélectionné pour la finale

« Prenez du plaisir, la cuisine c'est du partage ! »

**Ahmed Ben Semlali**, Saisons by Davy Tissot à Ecully, a une volonté à toutes épreuves qui l'a poussée sur la plus haute marche du podium de cette sélection Grand Sud du Trophée Masse, lundi 30 septembre au **Lycée Hôtelier Bonneveine** à Marseille. Il a envoyé une cuisine aux saveurs de terroir : pour le plat chaud Médaille de pigeon foie gras pruneaux, illustration de cèpes, salsifis rôti, crème panais chocolat blanc, jus pigeon eau de vie; pour les bouchées Tarte foie gras praline, Bonbon foie gras maïs café et Origami de foie gras. (cf. photos page suivante)

**Jeanne Gautier** se positionne deuxième, restaurant La Mirande 1\* à Avignon, avec un pigeonneau à la royale, crème de topinambour, topinambours confits, pommes soufflées, oignons grelots brûlés. Pour les bouchées, elle a proposé une Tartelette à la châtaigne, crème de cèpe et foie gras, un Cromesquis de foie gras et huître et une Brioche tropézienne foie gras agrumes.

Quant à **Benjamin Matthiou** de la Petite Maison 1\* à Curcunon, il prend la troisième place. Son plat : poitrine de pigeon farcie de foie gras, cuisse confite dans un chausson de polenta au potimarron, champignons et jus façon salmis relevé d'une pointe de whisky maïs. Ses bouchées : Crackers aux graines, foie gras, pomme verte, céleri, Tacos garni de foie gras poché dans un vin de coing, Colombier au foie gras.

Retrouvez leurs recettes sur le site [www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com)



## SELECTION GRAND SUD

### Ils étaient présents pour la sélection Grand Sud

**Christophe BACQUIE**, Hôtel du Castellet 3\* MOF  
Président du jury  
**Alain LE COSSEC**, Institut Paul Bocuse MOF  
Directeur technique

### LE JURY cuisine

**Nicolas DAVOUZE**, L'Oasis 1\* à Mandelieu-La Napoule  
**Sylvie GRUCKER**, Le Pressoir de Bacchus à Blienschwiller  
**Olivier LEMAGNER**, Lycée Hôtelier Bonneveine à Marseille  
**Sylvain ROBERT**, L'Aromat à Marseille

### LES JURYS dégustation

**Pascal AUGER**, La Vielle Fontaine - Hôtel d'Europe à Avignon  
**René BERGES**, La Table de Beaurecueil à Beaurecueil  
**James CHAUCHAT-ROZIER**, Château de la Tour à Cannes  
**Sébastien D'ONGHIA**, Villa Mauresque à Saint-Raphaël  
**Alexandre FABRIS**, La Signoria 1\* à Calvi  
**Coline FAULQUIER**, Signature à Marseille  
**Marc FONTANNE**, Le Prieuré 1\* à Villeneuve-les-Avignon  
**Dominique FRERARD**, Les Trois Forts - Sofitel Vieux Port à Marseille  
**Gérald GUILLY**, Le Rabelais à Saint-Chamas  
**Jean-Luc L'HOURE**, La Marinca 1\* MOF à Olmeto  
**Brice MULLER**, Chomette à Grigny  
**Vanessa ROBUSCHI**, Question de Goût à Marseille  
**Guillaume SOURRIEU**, L'Épuiette 1\* à Marseille  
**Philippe TREMEL**, Le Ponant à Marseille



## SELECTION GRAND OUEST

Rendez-vous sur **lundi 21 octobre sur le salon Serbotel**, en compagnie de **Mathieu GUIBERT**, Anne de Bretagne 2\*, président du jury et des jurys :

**Alain LE COSSEC**, Institut Paul Bocuse MOF à Ecully et directeur technique du Trophée  
**Anthony AVOINE**, Le Manoir de Lan Kerellec à Trebeurden  
**Christophe CRAND**, La Charbonnière à Ancenis  
**Vincent DAVID**, Le Pressoir 1\* à Saint-Avé  
**Milan DUMONT**, Traiteur Dumont à Rennes  
**Sylvie GRUCKER**, Le Pressoir de Bacchus à Blienschwiller  
**Yvann GUGLIEMMETTI**, La Ville Blanche 1\* à Rospez  
**Anthony HARDY**, Le Château de Sable 1\* à Porspoder  
**Guillaume LE BOZEC**, L'Avel For 1\* Port-Louis et lauréat 2017  
**Régis LOEUILLET**, Lycée Appert à Orvault  
**Matthieu PASGRIMAUD**, Château de la Brûlaire à Beaupréau  
**Mathieu PEROU**, Le Manoir de la Régate à Nantes  
**Ludovic POUZELGUES**, Lulurouget 1\* à Nantes  
**Mickaël RIGOUS**, Le Chantier à Concarneau

### 6 candidats ont été sélectionnés sur dossier :

**Charlotte AUFFRET**, Hôtel Castel Marie-Louise à La Baule  
**Indiana BERTHOME**, Casino des Pins aux Sables D'Olonne  
**Lionel GASC**, Maison Samaran à Toulouse  
**Baptiste GOURNILLAT**, Les Hauts de Loire 2\* à Veuzain-sur-Loire  
**Arnaud PORTE**, Restaurant Vaurouze au Mans  
**Guillaume VACANTE**, Le Clos de la Tour à Aubigné-sur-Layon

Venez-nous rejoindre sur l'Espace concours du Serbotel à partir de 10h45 début du concours, 14h15 sortie du premier plat,

**18h remise des prix**

Stand Masse : Grand Palais niveau II, stand n°669