

Le concours des créateurs d'émotion

EDITION 2010 /2011



11ème édition du Trophée Masse du foie gras

Un concours autour d'un produit unique : le foie gras, destiné aux chefs en activité de plus de 18 ans. Ce concours national s'articule autour de 5 sélections régionales entre le printemps 2010 et le printemps 2011 et une grande finale à l'automne 2011.

Un produit unique : le foie gras

Sujet national : **Le foie gras en 2 services**

Amuse bouche au foie gras et escalope de foie gras de canard

Le thème de chaque foie gras chaud sera défini par chacun des présidents de jury et adapté à leur sensibilité, leur région mais aussi la saison.

Le choix des accompagnements devra **respecter les produits de saison.**

Nouveautés édition 2010 / 2011

Le respect des saisons dans le choix des accompagnements

La technique mais aussi l'émotion à transmettre aux convives

Les candidats devront donner un intitulé au foie gras chaud. Les pièces cocktails devront décliner un thème choisi par le candidat. La cohérence de l'ensemble fera partie des critères de notation.

Accord mets et vins : le foie gras chaud doit sublimer un vin d'Alsace

Mettre en avant les vins d'ALSACE en s'appuyant sur les compétences de cuisinier et pas sur des compétences de sommelier, tel est le choix de notre concours.

Aussi, les candidats auront à leur disposition 3 types de vin et cela avant même de créer leur recette.

Ils pourront s'appuyer sur le sommelier de leur établissement et réaliser les accords qui se prêteront le mieux à la dégustation !

Pour la 11ème édition, les candidats ont été départagés par des jurys prestigieux :

Présidents de jury 2010/2011

Grand Ouest : [lundi 20 septembre à Nantes](#)

- **Jean Yves GUEHO** / 1 étoile / L'Atlantide / Nantes (44)

Chef Euro-Toques France, membre du jury : [Didier Peschard / Au Relais du Gué de Selle à Evron Mézangers](#)

Rhône Alpes : [mardi 5 octobre à Lyon](#)

- **Anne Sophie PIC** / 3 étoiles / Restaurant Anne Sophie PIC / Grandes Tables du Monde / Valence (26)

Chefs Euro-Toques France, membres du jury : [Guy Lassausaie / Restaurant Guy Lassausaie à Chasselay](#)

Provence-Alpes-Côtes d'Azur : [lundi 18 octobre à Nice](#)

- **Philippe JOURDIN** / MOF / 2 étoiles / Four seasons Terre Blanche / Tourette (06)

Chef Euro-Toques France, membre du jury : [Laurent Bunel / Hôtel Intercontinental Carlton à Cannes \(06\)](#)

Paris-Ile de France-Nord-Normandie : [20 mars 2011](#)

- **Guillaume GOMEZ** / MOF / Présidence de la République / Paris

[Membre Euro-Toques France](#)

Alsace Lorraine : [11 avril 2011](#)

- **Nicolas STAMM** / 2 étoiles / La Fourchette des Ducs / Grandes Tables du Monde / Obernai (67)

Un chef de l'Association Euro-Toques sera présent au jury de chaque concours régionaux ainsi qu'à la finale nationale.

Un directeur technique, Meilleur Ouvrier de France

Christophe BACQUIE - 2 étoiles / MOF / Hôtel du Castellet / Relais et Château