## TROPHEE MASSE SUISSE



## Inscrivez-vous dès maintenant!

## Le premier Trophée Masse Suisse à l'Ecole Hôtelière de Genève le lundi 26 juin 2017

Le Trophée Masse, seul concours autour d'un produit unique le Foie Gras, réunit à chaque édition : 30 candidats, 89 chefs représentant 76 étoiles et 17 MOF (chiffres de la 13ème édition).

Les lauréats des 5 sélections françaises, de la sélection luxembourgeoise et pour la première fois de son histoire de la sélection Suisse se retrouveront à la grande finale qui aura lieu le 29 janvier 2018 au Food'In Sud à Marseille, sous l'égide de Régis MARCON, triplement étoilé dans son restaurant de Saint-Bonnet-le-Froid (43).

## Pour vous inscrire:

- 1. Renvoyer votre bulletin d'inscription à la Maison Masse
- 2. Envoyer votre dossier complet avant le 28 avril (recettes complètes, bon d'économat, photos des plats et curriculum vitae)



Les trois directeurs technique des dernières éditions du Trophée Masse Guillaume GOMEZ, MOF Présidence de la République Alain LE COSSEC, MOF Institut Paul Bocuse CONCOURS en 3 services...



1

Tourte ou petits pâtés en croûte à réaliser en portions individuelles, coupée en deux. La farce doit comprendre un minimum de 50% de foie gras, visible à la découpe.

Décor libre.

Une assiette gourmande chaude à base d'une escalope de foie gras de canard de 90g minimum. Légumes et fruits de saison. Jus ou sauce réalisé à base d'un vin imposé.

**ouche** au f

Amuse-bouche au foie gras réalisé à partir des ingrédients restant des deux premières recettes.

Recette anti-gaspillage!

Réalisations de Fränk MANES, lauréat du Trophée Luxembourg





Votre correspondant en Suisse : DUBNO, Céline VIGUIER celine.viguier@dubno.ch
Tel : +41 (0)79 525 99 50







