



## FOIE GRAS

## Le trophée Masse prêt à démarrer sa tournée

Pour sa 14<sup>e</sup> édition, l'étape régionale Paris-Nord-Normandie du trophée Masse, dédié à la valorisation du foie gras, se déroulera le dimanche 6 novembre sur le salon EquipHotel à Paris. Six candidats, sélectionnés sur dossier, s'affronteront sous l'œil vigilant du jury présidé par Jean-Michel Lorain (La Côte Saint-Jacques, à Joigny, 71). Pour cette 14<sup>e</sup> édition, de nouveaux sujets ont été concoctés par le directeur technique Alain Le Cossec. L'épreuve de quatre heures se présentera en trois services. L'entrée sera traditionnelle, avec la présentation d'une tourte ou pâté croûte, suivie d'une escalope de foie gras. L'obligation d'utiliser des produits de saison, l'interdiction de toute préparation à l'avance sont des règles de ce concours. La lutte contre le gaspillage aussi et, pour cette nouvelle édition, un troisième sujet sera uniquement dédié à une gestion plus rationnelle des produits



Six candidats s'affronteront devant un jury présidé par le chef **Jean-Michel Lorain**.

(amuse-bouche au foie gras réalisé à partir des ingrédients restant des deux premières recettes). Le concours poursuivra ensuite sa route vers l'Alsace-Lorraine, en mars 2017, sous la présidence de Pascal Bastian (Au Cheval Blanc à Lembach, 67). Les candidatures sont d'ores déjà ouvertes. ●