



Le Concours
des Créateurs d'Emotion



2^{ÈMES} JOUTES CULINAIRES DES ANCIENS LAURÉATS SUR LE SIRHA

UNE NOUVEAUTÉ : LES CANDIDATS SERONT JUGES PAR DES FEMMES DE CHEFS

SAMEDI 26 JANVIER SIRHA CUISINE EN SCÈNE

Plus qu'un concours, ce sont des retrouvailles pour ces 2^{èmes} joutes culinaires du Trophée Masse.

« Les Joutes du Trophée Masse ont été imaginées dans le but de conserver le lien entre les lauréats qui forment une grande famille » précise Sabine Masse. « Nous avons plaisir à les retrouver, à échanger, à passer du temps ensemble. » Et depuis 30 ans que le Trophée existe, les liens perdurent.

Le principe des Joutes : un moment convivial tout en découvrant une cuisine de haut niveau. Les candidats, en binôme tirés au sort, devront faire preuve d'imagination et d'adaptabilité.

Les candidats : tous un jour sont montés sur un podium du Trophée. Gilles Leininger, lauréat de la 14^{ème} édition, surnommé le Viking, sera l'un d'eux pour cette deuxième édition.

Le Sujet : 1h30 pour un plat surprise du chef Le Cossec, connu à la dernière minute. Seule certitude, il y aura du foie gras.

Le Jury : honneur aux femmes. Elles sont toutes épouses de chefs : l'avis de ces femmes de l'ombre est primordial. Aux candidats de les séduire !

Les Garants : les figures emblématiques du Trophée. Alain Le Cossec à la direction, et Sylvie Grucker l'oeil féminin du jury cuisine.

L'Ambiance sera assurée par Nicolas Rieffel, notre agitateur gastronomique.

Rendez-vous à **Cuisine en Scène, hall 2 entre 9h et 13h, samedi 26 janvier** sur le SIRHA
Stand Maison MASSE Hall 6 G104



Alain LE COSSEC

Chef Exécutif des Instituts Paul Bocuse
MOF 1991
A 20 ans, il travaille au restaurant de l'Elysée au côté d'Alain Senderens. Il poursuit sa carrière auprès de grands noms : Jean-Pierre Coffe, Philippe Chavent, Christian Bourillot.
Membre du bureau du Bocuse d'Or International
Directeur technique du Trophée Masse depuis 2014.



Sylvie GRUCKER

Depuis 2004, elle oeuvre dans son restaurant Le Pressoir de Bacchus à Blienschwiller, en Alsace, aux côtés de son époux, Gilles. Depuis mars 2018, leur fils, Kévin, a rejoint le couple pour concocter de nouvelles recettes.
Maîtres Cuisiniers de France, Maître Restaurateur
Depuis 2009, elle est le maître du temps pendant les épreuves du Trophée Masse.



sabinemasse@maison-masse.com



facebook.com/foiegrasmasse



www.maison-masse.com
www.tropheemasse.com

