



# food in sud

Le salon méditerranéen  
de la restauration  
& de l'hôtellerie

26-28 JANVIER 2020 MARSEILLE CHANOT

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
WWW.FOODINSUD.COM

MARSEILLE, JEUDI 10 OCTOBRE 2019

## FOOD'IN SUD ACCUEILLE LA PREMIÈRE ÉDITION DU TROPHÉE MASSE MEDITERRANÉE

Exclusivité Food'in Sud : le salon sera le théâtre des savoir-faire culinaires méditerranéens autour du foie gras le lundi 27 janvier prochain sur la Place des Chefs. Cette première édition, entièrement tournée vers la Méditerranée, verra s'affronter 6 candidats sélectionnés sur dossier et exerçants à l'étranger sur le bassin méditerranéen\*. Le lauréat rejoindra les autres sélectionnés pour la grande finale de cette 15<sup>e</sup> édition du Trophée Masse. Un jury de chefs français MOF et de chefs étrangers étoilés dégustera les plats à base de foie gras aux saveurs exotiques.



Le Concours  
des Créateurs d'Emotion



### TROPHÉE MASSE MÉDITERRANÉE : UNE PREMIÈRE QUI FAIT SENS

Quel lieu plus propice pour ce premier Trophée Masse Méditerranée que Food'in Sud ! Le salon a en effet mis **au cœur de son concept la valorisation, l'échange et la rencontre des cultures culinaires du bassin méditerranéen**. Depuis sa 1<sup>ère</sup> édition, Food'in Sud a ainsi accueilli de grands talents, chefs étoilés et cuisiniers d'exception venus d'Italie, d'Espagne, de Grèce, du Liban, d'Israël, de Turquie, du Maroc, de Tunisie, d'Algérie, de Croatie...

Au-delà, ce Trophée Masse Méditerranée remet en lumière les origines du foie gras : une préparation née il y a 4 500 ans en Egypte, qui a rapidement conquis les papilles grecques et romaines. C'est par la tradition hispano-arabe que le foie gras arrive dans le Sud-Ouest de la France, au Moyen-Âge et, en parallèle, en Hongrie, par les Juifs d'Europe centrale.

\* Les organisateurs du Trophée auront également la possibilité d'inviter un candidat issu d'un pays hors bassin méditerranéen.



## UNE COMPÉTITION DE HAUT VOL

Durant les 4 heures d'épreuve, les participants au Trophée Masse Méditerranée devront réaliser :

### > DES BOUCHÉES

3 préparations chaudes ou froides de la taille d'une bouchée à base de foie gras

- la première bouchée végétale mais avec foie gras
- la deuxième bouchée intégrant une farine de riz ou de maïs
- la troisième bouchée en reprenant les bases d'un dessert du pays d'origine du participant

### > UN PLAT CHAUD

8 assiettes d'une recette contemporaine mettant en valeur le foie gras et le pigeonneau

- Garniture
- Jus, sauce ou bouillon servi à part



**masse** 1884  
La maison du foie gras Depuis 1

## À PROPOS DU TROPHÉE MASSE

**Le concours des créateurs d'émotions**, seul concours basé sur un produit unique : le foie gras. Il y a 25 ans, Christiane Masse propose à ses clients un concours autour de terrines de foie gras. À l'époque, le foie d'oie avait encore ses lettres de noblesse, et la terrine était le mode d'expression le plus commercialisé, essentiellement en fin d'année. Frédéric Masse, fils de Christiane, poursuit la tradition. Le Trophée se déplace dans les écoles de cuisine. La consommation a évolué : il se déguste chaud et est devenu un plat permettant une plus grande créativité. En 2008, le concours est repensé par Sabine Masse, épouse de Frédéric. Dorénavant, les sélections régionales, au nombre de 7, présentent chacune leur lauréat à la finale. Reconnue par les plus grands étoilés, la 14<sup>e</sup> édition 2016-2018 a rassemblé sur 2 ans 105 chefs représentant 92 étoiles et 12 MOF.

food  
in sud

Le salon méditerranéen  
de la restauration & de l'hôtellerie

FOODINSUD.COM



### CONTACTS PRESSE

Sébastien SECHAUD  
sebastien@dubruitaubalcon.com  
+33 (0) 6 20 66 23 72

Véronique VALTY  
vero.valty@wanadoo.fr  
+33 (0) 6 08 84 27 09

