

Fränk Manes s'impose au Trophée Masse

Fränk Manes, du restaurant a Gudde Maufel à Eichen vient de remporter la quatorzième édition du Trophée Masse, un concours prestigieux autour du foie gras. Cet ancien élève du Lycée technique hôtelier Alexis Heck à Diekirch, où avait lieu le concours a su convaincre un jury composé de chefs étoilés mais aussi de chefs des deux belles associations luxembourgeoises : Vatel Club et Euro-Toques. Leurs présidents étaient présents. Le jury était présidé par Renato Favaro. Et lors du cocktail de remise des prix, David Mehr, lauréat de la finale en janvier dernier a pris plaisir à refaire son plat et partager son expérience et ses émotions.

Organisé autour de 6 étapes, toutes réalisées dans de réelles conditions de concours, le Trophée poursuivra sa route par un tour de France de 18 mois : Paris (le 6 novembre sur le salon Equip'Hôtel), Marseille, Lyon, Nantes et Strasbourg.

D'un Trophée de terrines de foies gras créé par Christine Masse, le concours a évolué et est aujourd'hui reconnu par la profession grâce à l'implication de nombreux chefs. La précédente sélection a réuni 89 chefs jury totalisant 76 étoiles et 17 titres de Meilleurs Ouvriers de France.



LE PODIUM

Lauréat :

Fränk MANES, restaurant Gudde Maufel à Eichen

Le second:

Raphaël-Stéphane BERLING, restaurant La Bohème à Mersch

Le troisième:

Alexandru CONTANTINESCU, restaurant Cibo's à Bettembourg

Mathieu Morvan remporte le concours WexProCup

Lundi 7 mars Mathieu Morvan, sous-Chef exécutif au Placés d'Armes participait au concours Wex-ProCup organisé par Horecatel, Generation W et Gault&Millau.

C'est à Marche-en-Famenne en Belgique au salon Horecatel que se sont déroulées les épreuves finales. Ce concours était animé par Philippe Limbourg, directeur de Gault & Millau Belux et l'édition était présidée par le Chef René Mathieu de la Distillerie à Bourglinster.

La première épreuve consistait à réaliser une entrée en 1h à partir d'un panier surprise.

L'entrée de Mathieu : St Jacques marinées au Yuzu, purée de panais, chips de peau de panais, navets marinés et asperges piquantes.

Pour la deuxième épreuve, il devait réaliser un plat en 1h30 avec un thème imposé qui était le lard.

Mathieu, après plusieurs essais en vue de préparer le concours, avait opté pour un lard cuit doucement, pendant 72h à 65°C. Les candidats avaient



en effet le droit de préculer ce dernier en avance. Mathieu Morvan, a ainsi présenté au jury le plat suivant : Lard fermier de St Yriex confit 72h, tartare de gambas de Palamos, choux rave au Pedro Ximenez et pomme Granny à l'huile d'argan.

35.672 visiteurs à Horecatel

Au fil des allées du WEX ou devant les deux Master Stages du salon, la foule était bien présente du 6 au 9 mars pour la 50e édition du Salon Horecatel.

Avec 35.672 visiteurs accueillis durant quatre jours, le bilan est plus que positif. Le salon s'est clôturé en beauté avec la visite du Premier Ministre belge Charles Michel et du Ministre fédéral Willy Bor-sus.

