

1er Trophée des Léopards : les candidats et le jury



REPORT DU TROPHÉE AU 25 et 26 MAI 2021

Compte tenu du contexte sanitaire, le Trophée des Léopards, concours national de valorisation des produits normands organisé par Marie Sauce Conseil, en partenariat avec la Région Normandie, reporte ses finales. Initialement programmées les 13 et 14 avril 2021, les finales «Amateurs» et «Professionnels» se dérouleront les 25 et 26 mai 2021, dans les locaux du Groupe Fim à Granville.

Gratuit et ouvert à tous, le Village du Trophée des Léopards est une magnifique occasion de rencontrer les producteurs qui font vivre le terroir normand.

Destiné à valoriser l'excellence des produits normands, la finale du « Trophée des Léopards », organisée par Marie Sauce Conseils, en partenariat avec la région Normandie, se tiendra les 25 et 26 mai 2021 à Granville, autour du thème « La pomme dans tous ses états ».

Ouvert aux professionnels et aux amateurs (primés dans chaque catégorie) **de plus de 18 ans de toute la France**, ce nouveau concours sera dorénavant organisé chaque année dans cette région. rassemblera 12 finalistes (6 pro et 6 amateurs) qui disposeront de 3h pour réaliser 2 plats et 1 dessert à base de produits normands imposés. :

- un premier plat dressé sur 6 assiettes identiques, cuisiné à base de « Bulots de Granville » pommes obligatoires, légumes ou céréales du panier ;
- un second plat dressé sur 6 assiettes identiques autour de la Roussette servie sans arrête, avec une sauce à base de cidre ou de pommeau, une 1ère garniture à base de fromage normand, de pommes et de produits végétaux, et une 2ème garniture à base de choux et de carottes des sables;
- un dessert dressé sur 6 assiettes identiques, sur le thème « Teurgoule, bouchée à la pomme ».



Trophée des Léopard, Marie Sauce Bourreau

Les finalistes

Mathieu BLONDEAU - Marine Nationale » BBPD « Acheron » - Toulon (83)

Pascal BOULAY - Lycée Pierre Joseph Fontaine - Anzin (59)

Nicolas CALBRY - Domaine Dolomieu - Dolomieu (38)

Hugo CATALANO - Le Petit Nice Passédat - Marseille (13)

Sébastien GUERIN - Résidence du Préfet Maritime de la Manche et de la mer du Nord - Cherbourg (50)

Simon MOUNIER - La Grande maison Bernard Magrez et Pierre Gagnaire - Bordeaux (33)

Suppléants :

Anthony LE CAP - Anthony Le Cap - Montigny le Bretonneux (78)

Stéphane COULON - Brindelices - Chambly (60)



Trophée des Léopard, Bernard Leprince

Le jury du 1er Trophée des Léopards*

C'est **Bernard Leprince**, un des Meilleurs Ouvriers de France qui devrait assurer le rôle de Président du Jury de cette première édition.

Né en 1958 à Cherbourg, **Bernard Leprince** a fait ses armes entre autres à la Tour d'Argent, le Fouquet's, Prunier, le Groupe des Frères Blanc. Remportant le Prix culinaire international Taittinger en 1995, il décroche l'année suivante le titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France. En 2007, il reçoit la Médaille de l'Ordre National du Mérite et en 2008 il a été nommé Chevalier de l'ordre des Palmes Académiques, et est chevalier de la légion d'Honneur.

Bernard Leprince est actuellement « transmetteur culinaire », et promeut les produits, les terroirs de sa région natale : La Normandie.

et pour les amateurs

En amont de cette finale nationale, une sélection 100% amateurs normands se tiendra le 10 mars à l'Abbaye aux Dames, Caen. A la clé leur place en finale Nationale le 14 avril à Granville !

Les finalistes de la sélection Amateurs 100% Normands du 10 mars sont :

1. Sophie BOURGET - Matinvast (50)
2. Franck CHENAI - Agneaux (50)
3. Romain DAVODET - Barneville Carteret (50)
4. Yannick DUBOIS - Evreux (27)
5. Georges JOUANNES - Le Tronquay (14)
6. Anne-Marie ROTROU - Carentan les Marais (50)



Trophée des Léopard,

Informations complémentaires

Rendez-vous sur trophee-des-leopards.com

Le règlement complet du concours et la fiche d'inscription peuvent être envoyés sur simple demande, par mail, auprès de Marie Sauce-Bourreau : sauce.marie@gmail.com