



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Mardi 4 mai 2021

TROPHÉE DES LÉOPARDS

Maintien des Finales Nationales aux 25 et 26 mai 2021

Annulation du Marché des Producteurs

Le Trophée des Léopards, concours national de valorisation des produits normands organisé par Marie Sauce Conseil, en partenariat avec la Région Normandie, maintient ses deux finales. Les finales "Amateurs" et "Professionnels" se dérouleront les 25 et 26 mai 2021, dans les locaux du Groupe Fim à Granville, avec pour thème « La pomme dans tous ses états ». Les candidats finalistes disposeront de trois heures pour réaliser deux plats et un dessert présentés à un jury prestigieux.

À cette occasion, un marché de producteurs 100 % normands devait s'installer à Granville pour accompagner la finale du Trophée des Léopards. Compte tenu des nouvelles mesures sanitaires, ce marché ne pourra se tenir, mais ses nombreux producteurs seront mis à l'honneur auprès des candidats et membres du jury. Entre terre et mer, les professionnels et les amateurs découvriront une sélection de roussettes, fromages, crèmes, laits, miels, bulots, cidres, calvados, pommeaux, poirés, légumes, bières, fruits, pains, oeufs, et de nombreuses autres surprises.

Le jury du Trophée des Léopards est présidé par Bernard LEPRINCE, et composé de François ADAMSKI, Ghislaine ARABIAN, Vincent BOUÉ, Pierre CAILLET, Thierry CHARRIER, Jonathan DATIN, Martial ENGUEHARD, Clothilde EUDIER, Marie-Jo GERMON, Sébastien GODEFROY, Benoît GUERNET, Pascal JOUNAULT, Philippe HARDY, Rémi LEBON, Jean- Jacques MASSE, Hervé MORIN, Laurence PERAUD, Jean-François PERRIN, Tony POTILLON, David RÉAL, Michel ROTH, et Philippe URRACA.

Parmi les produits à la disposition des candidats, L'association Côté Producteurs proposera les légumes bio de Pierre VANDAËLE, les produits cidricoles de la Ferme de Félicité, les oeufs bio de Cocotte & Co ou encore la spiruline des Vikings. À découvrir également : les miels des Cadres Noirs Percherons, les épices de Good Epices, les produits de la mer sélectionnés par Pêcheries de Normandie, le Fari'pomme de l'Association les 3 Pommes d'Épaignes, les crèmes et beurres de la Coopérative Isigny Sainte-Mère, et bien évidemment les incontournables Camembert, Livarot, Pont Lévêque et Neufchâtel, tous fermiers !

Les finales "Amateurs" et "Professionnels" du Trophée des Léopards permettront aux producteurs, chefs, passionnés et journalistes de se retrouver enfin, après des mois bien difficiles pour toute la profession. Le soutien de la Région Normandie, de Saveurs de Normandie, du FIM CCI de Granville, de Matfer Bourgeat et Mora, de Mauviel1830, de Bragard, de Grosdoit, de Good Epices, de Rational, des Éditions BPI, de Guy Degrenne, de Creativ'Events, du Lycée Professionnel et Technologique Maurice Marland, France Bleu et des réseaux des Toques Françaises et d'Euro-Toques France aura été déterminant pour recréer le lien entre tous les métiers de la gastronomie française autour des produits normands.

www.trophee-des-leopards.com

MARIE SAUCE CONSEIL
13 rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnolet – France
+33 (0)6.43.17.95.56 - sauce.marie@gmail.com - www.trophee-des-leopards.com