

3^{ÈME} EDITION Concours culinaire



Le 7 février 2023

TROPHÉE DES LÉOPARDS

Six amateurs sélectionnés pour l'épreuve 100% Normande du Trophée le 29 Mars 2023 !

La sélection amateurs 100% Normands de la 3^{ème} édition du concours culinaire « Le Trophée des Léopards » se tiendra le 29 mars 2023, salle André Rocton à Domfront en Poiraise autour du thème « Le Livarot ».

À la clef : leur place en finale nationale le 31 mai 2023 à l'Abbaye aux Dames à Caen en présence d'un jury prestigieux présidé par Stéphane Carbone, Chef propriétaire des restaurants L'Incognito à Caen et L'Espérance à Hérouville St Clair.

Pour cette première étape, à Domfront en Poiraise, magnifique cité Médiévale Normande, le grand public est invité à venir encourager les candidats 100% amateurs, et rencontrer les chefs, producteurs et artisans présents.

Les sélectionnés en vue de l'épreuve « Amateurs 100% Normands » du 29 mars 2023 à Domfront en Poiraise sont :

- 1- Martine Desfaudais de Saint Aubin sur Gaillon (27)
- 2- Nathalie Ben Sadoun de Trouville sur Mer (14)
- 3- Georges Jouanne de Le Tronquay (14)
- 4- Stéphane Houlbert de Ducey les Chéris (50)
- 5- Anne-Marie Rotrou de Carentan les Marais (50)
- 6- Franck Chenai d'Agneaux (50)

Le prestigieux jury sera composé de :

Président du Jury : Stéphane Carbone - Restaurants Stéphane Carbone et l'Espérance

Président d'Honneur : Bernard Leprince MOF Cuisine

Hervé Morin Président de la Région Normandie

Pierre Caillet MOF - Le Bec au Cauchois* - VALmont (76)

Philippe Hardy - Le Mascaret * - Blainville sur Mer (50)

Franck Quinton - Le Manoir du Lys* - Bagnoles de l'Orne (61)

Mickael Marion L'intuition* - Saint-Lô (50)

Matthieu et Elodie Evrard - La Vraie Vie - Caen (14)

Michel Bruneau - Caen (14)

Julien Bichot - Restaurant Carpe Diem à Touques (14)

Ghislaine Arabian - Les Petites Sorcières - Paris (75)

3^{EDITION} Concours culinaire



Tous les candidats devront composer en 3 heures : une entrée 100% végétale de Normandie, puis travailler les pièces d'excellence de bœuf de race normande pour leur plat principal, de produits imposés normands de saison dont les haricots de Pont - Audemer , et bien entendu du Livarot qui devra être obligatoirement présent sur l'entrée et le plat

Le concours culinaire « le Trophée des Léopards » est organisé en partenariat avec la Région Normandie et ses nombreux partenaires, par la société d'organisation d'événements gastronomiques, Marie Sauce Conseils.

Le Trophée des Léopards, rendez-vous incontournable autour des produits normands :

« La Normandie est une terre unanimement reconnue pour ses produits agricoles de qualité. Nous disposons d'un patrimoine agricole, agroalimentaire et culinaire exceptionnel, dont les Normands sont fiers et dont la valorisation sur la scène nationale et internationale est l'un des axes forts de notre politique. Depuis 2018, nous avons ainsi œuvré pour que chaque année, un produit normand puisse obtenir un signe officiel de qualité. Ce fut le cas avec le Cidre du Cotentin en 2018, l'IGP Bulot de la Baie de Granville en 2019, l'AOC Cidre du Perche en 2020. Et nous attendons les reconnaissances prochaines de l'IGP Huîtres de Normandie et de la STG Bœuf de race normande. En outre, plus de 600 produits bénéficient du label « Saveurs de Normandie », notre marque régionale collective, qui certifie non seulement l'origine et la qualité des produits mais également l'engagement sociétal des entreprises qui les produisent. » souligne Hervé Morin, Président de la Région Normandie.

Partenaires du Trophée des Léopards 2023 :

Région Normandie, Saveurs de Normandie, Bragard, Ville de Domfront en Poiraise, Mafter Bourgeat et Mora, Good'épices, Degrenne, Isigny Sainte-Mère, Grosdoit, France Bleu / France Bleu Normandie / France Bleu Cotentin, Éditions BPI, Rational, Euro-Toques France.

Pour plus d'informations :

www.trophee-des-leopards.com
sauce.marie@gmail.com

Contact Presse :

Michele Fréné
mfc@michele-frene-conseil.fr
Tél : +33 (0) 6 08 83 01 30