



Le 17 mai 2022

**Trophée des Léopards : Et les lauréats sont....  
A l'issue de 2 journées de compétition, les lauréats de la 2<sup>ème</sup> édition du  
Trophée des Léopards sont enfin connus !**

La Finale Nationale du Trophée des Léopards a eu lieu les **LUNDI 16 MAI 2022** pour la catégorie amateurs et le **MARDI 17 MAI 2022** pour les catégories apprenants et professionnels **dans l'incomparable Abbaye aux Dames à Caen**, suivie de la cérémonie de Remise de Prix **en présence du Président de la Région Normandie Hervé MORIN et du prestigieux jury présidé par Pierre Caillet, Meilleur Ouvrier de France.**

**Après délibération, les lauréats amateurs sont :**

- 1 - Clément Oudin de Réville - Région Normandie
- 2 - Bernard Arata de Rosny sous Bois - Région Ile de France
- 3- Yohann Petit de la Frette sur Seine - Région ile de France

**Après délibération, les lauréats apprenants sont :**

- 1 - Mathew Bouteiller du CFA Val de Reuil - Région Normandie
- 2 - Juliette Bouyssou de Ferrandi paris - Région Ile de France
- 3- Margot aube Latouche du CFA Val de Reuil - Région Normandie

**Après délibération, les lauréats professionnels sont :**

- 1 - Miguel Sanches - Préfecture du Calavados à Caen - Région Normandie
- 2 - Jean-François Picq du Campus Serge Kampf à Gouvieux - Région Hauts de France
- 3- Mathieu Matheron - La Maison M à Sénas - Région PACA

**Notons également qu'à l'occasion de cette 2<sup>ème</sup> édition, s'est installé dans les jardins de l'Abbaye aux Dames, le Marché des Léopards.**

**36 exposants : petits producteurs, animations, balades en calèche, démonstrations culinaires, rencontres avec des grands chefs, pour faire de ces deux jours une belle fête aux couleurs de la Région Normandie.**

Le prestigieux jury était composé de :

- **Président du Jury :**
- **Pierre CAILLET :**  
Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) - Toque de l'Année 2018 - Hôtel Restaurant le Bec au Cauchois\* à Valmont (76)
- **Président d'Honneur du Jury :**
- **Bernard LEPRINCE :**  
Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF)
- **Ghislaine ARABIAN :** Restaurant les Petites Sorcières – Paris (75)
- **Gabin BOUGUET** – Le Donjon \* - Etretat (76)
- **Michel BRUNEAU** – Ancien Chef Etoilé – Caen (14)
- **Stéphane CARBONE** – Restaurant Stéphane Carbone - Caen (14)
- **Thierry CHARRIER** – Chef du Ministère des Affaires Etrangères et Européennes
- **Danielle CROST** – Le Castor Gourmand –Crémieu (38)
- **Thierry DESCELIERS** – Toque Française – Colombelle (14)
- **Marie-José GERMON** – Chef du Ministère des Outre Mer – Paris (75)
- **Jean-François GIRARDIN** - Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- **Philippe HARDY** – Le Mascaret\* - Blainville sur Mer (50)
- **Jean-Charles KARMANN** – Confiseur Fromager – Paris (75)
- **Rémi LEBON** – Chez Fernand – Paris (75)
- **Hervé MORIN** – Président de la Région Normandie
- **Jean-François PERRIN** - Toque Française Granville (50)
- **Guy LEGAY** – Un des Meilleurs Ouvriers de France 1972, ancien Directeur des Cuisines de l'Hôtel Ritz Paris (75)
- **Ludovic LEGENDRE** - Toque Française Granville (50)
- **Stéphane LEVESQUE** – Président des Toques Normandes – Restaurant Entre Terre et Mer – Honfleur (14)
- **Pascal MARTIN** – Château des Bondons - Secrétaire Général des Toques Françaises - Ferté sous Jouarre (77)
- **Bernard MURE RAVAUD** - M.O.F Fromager Affineur Grenoble (38)
- **Anthony CAILLOT** - A Contre sens\* Caen (14)
- **Vincent VIDAL** - L'Initial - Caen (14)
- **Jean-Luc TARTARIN** - Jean-Luc Tartarin\*\* Le Havre (76)

**Lors des finales nationales, les candidats professionnels et amateurs ont réalisé en 3 heures :**

- un premier plat dressé sur 7 assiettes identiques, cuisiné à base d'huîtres normandes et Neufchâtel obligatoirement.
- Un second plat dressé sur 7 assiettes identiques, cuisiné à base d'onglets de bœuf de race normande, légumineuses et Neufchâtel obligatoirement.

**Les apprenants quand à eux ont eu 1 heure 30 pour réaliser :**

- Sur le thème de la cuisine de rue : Chaque candidat a présenté deux contenants fournis par l'organisation avec une préparation autour du Bœuf Normand, de Neufchâtel, quinoa et lentilles Normands.
- Le concours culinaire « le Trophée des Léopards » et le « Marché des léopards » sont organisés en collaboration avec la Région Normandie et ses nombreux partenaires, par la société d'organisation d'événements gastronomiques, Marie Sauce Conseil, par ailleurs présidente des Toques Françaises et présidente fondatrice de la Cuillère d'Or.

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

*« 15 AOP/AOC, 8 IGP et 14 Labels Rouges... Quelle autre région française peut s'enorgueillir de telles marques de qualité ? Par l'excellence et la diversité des produits issus de son terroir et de ses côtes, la Normandie cultive une gastronomie aux mille et une saveurs, qui régale les yeux et les papilles de tous ! L'organisation, en Normandie, d'un événement culinaire gastronomique de haut niveau et d'envergure nationale, a tout son sens. C'est pourquoi, dans la continuité des actions qu'elle mène en faveur de la valorisation des produits d'excellence normands, la Région a souhaité s'y associer »* explique Hervé MORIN, Président de la Région Normandie.

**Partenaires du Trophée des Léopards 2022 :**

Région Normandie, Saveurs de Normandie, Bragard, Lycée Agricole du Pays de Bray, Domaine de Merval, Mafter Bourgeat et Mora, Good'épices, Degrenne, Mauviel, Isigny Sainte-Mère, Grosdoit, France Bleu / France Bleu Normandie / France Bleu Cotentin, Éditions BPI, Rational, Euro-Toques France, Les Toques Françaises

Pour plus d'informations : [www.trophee-des-leopards.com](http://www.trophee-des-leopards.com) - [sauce.marie@gmail.com](mailto:sauce.marie@gmail.com)

contact presse Région Normandie : Emmanuelle Tirilly – [emmanuelle.tirilly@normandie.fr](mailto:emmanuelle.tirilly@normandie.fr) – 06 13 99 87 28