



Le 26 mai 2021

Trophée des Léopards : et les lauréats sont...

Deux Normands ont été désignés lauréats de la finale nationale du Trophée des Léopards qui s'est achevée ce jour : Sébastien Guérin, cuisinier du Préfet maritime de la Manche et de la mer du Nord, originaire de Cherbourg-en-Cotentin (50) a obtenu le 1er prix de la finale professionnelle et Yannick Dubois d'Evreux (27) le 1er prix de la finale « amateurs ».

La finale nationale du Trophée des Léopards a eu lieu mardi 25 mai 2021 pour la catégorie « amateurs » et mercredi 26 mai pour la catégorie « professionnels » au Centre de formation FIM CCI de Granville, suivie de la cérémonie de remise de prix en présence du Président de la Région Normandie Hervé Morin, de Marie Sauce-Bourreau, fondatrice du trophée, et du président du jury Bernard LEPRINCE, Meilleur Ouvrier de France.

Les 11 finalistes se sont démenés pendant 3h autour des Bulots de Granville, de la Roussette, de la Teurgoule, des produits normands et des pommes, thème central de cette 1ère édition.

« Je félicite tous les finalistes de la 1ère édition du Trophée des Léopards qui se sont démenés pendant ces derniers jours de compétition. Votre talent est immense et la Région est heureuse de pouvoir contribuer à le révéler à travers cet événement qui doit devenir un rendez-vous incontournable et d'envergure internationale autour des produits normands » a déclaré Hervé Morin, lors de la cérémonie de remise de prix.

Après délibération, les lauréats amateurs sont :

- 1 – Yannick Dubois, d'Evreux (27)
- 2 – Sophie Bourget, de Martinvast (50)
- 3 – Christa Grass, de Val de Moder (67)

Après délibération, les lauréats professionnels sont :

- 1 – Sébastien Guérin, cuisinier du Préfet maritime de la Manche et de la mer du Nord, originaire de Cherbourg-en-Cotentin (50)
- 2 – Hugo Catalano, restaurant Le Petit Nice Gérald Passédat, Marseille (13)
- 3 – Simon Mounier, La Grande Maison Pierre Gagnaire, Bordeaux (33)

Le jury de la finale Nationale

Bernard Leprince – Meilleur Ouvrier de France – Président du Jury
Hervé Morin – Président Région Normandie
Michel Bruneau – La Bouride à Caen ancien chef étoilé
François Adamski – Meilleur Ouvrier de France - Servair
Emmanuel Marie – Préfecture de St Lô
Ghislaine Arabian – Les Petites Sorcières - Paris
Thierry Charrier – Ministère des Affaires Etrangères et Européennes
Clotilde Eudier – Vice-Présidente de la Région Normandie
Marie-Jo Germon – Ministère des Outre Mer
Jonathan Datin – L’Edulis - Granville
Sébastien Godefroy – Restaurant Obione - Avranches
Rémi Lebon – Chez Fernand - Paris
Pascal Jounault – Brasserie Lipp - Paris
Martial Enguehard – Meilleur Ouvrier de France
Jean-Jacques Massé – Meilleur Ouvrier de France
Pierre Caillet – Meilleur Ouvrier de France – Le Bec au Cauchois - Valmont
Tony Potillon – le Tosny - Epaignes
Laurence Peraud – Journaliste Culinaire
Benoit Guernet – Lycée Maurice Marland Granville
David Real – Westin Paris Vendôme
Philippe Hardy – Le Mascaret - Blainville sur Mer
Stéphane Haissant - Loca Café - Granville
Yves Ricolleau - Directeur des formations - FIM CCI Formation
Jean-François Perrin - FIM CCI Granville
Ludovic Legendre - FIM CCI Granville

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

Ouvert aux professionnels et aux amateurs (primés dans chaque catégorie) de plus de 18 ans de toute la France, ce nouveau concours culinaire de haut niveau et d’envergure nationale sera organisé chaque année en Normandie, avec pour thème spécifique cette année lié aux produits normands d’excellence.

Ce concours est porté par Marie Sauce Conseil, en partenariat avec la Région Normandie. Marie Sauce-Bourreau est experte dans la communication et l’organisation d’événements gastronomiques, et est à titre bénévole Présidente des Toques Françaises et Présidente fondatrice de la Cuillère d’Or. Elle organise depuis des années des concours de haut niveau dont le prestigieux trophée Jean Delaveyne.

« 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 maritimes, la Normandie cultive une gastronomie aux mille et une saveurs, qui régale les yeux et les papilles du monde entier ! L’organisation, en Normandie, d’un événement culinaire gastronomique de haut niveau 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 » a rappelé Hervé Morin, Président de la Région Normandie.

Contacts presse : Marie Sauce-Bourreau - sauce.marie@gmail.com - Tel : 06 43 17 95 56