

Normandie

PASSION^o 92

NORMA

Avec vous, chaque saison

**Grand jeu
concours**
p.22

Europe - CEE (Hors France) : 7 € - Autres pays : 8 € - Trimestriel Décembre 2020 - hiver - Bilingue

550 €

27704-92- F-5,5 €



92770



8277040552

Idées Week-end

Portraits

Livres

Sport

Astronomie

Cuisine

Le trophée des Léopards est lancé

Les inscriptions pour la 1^{re} édition du nouveau concours culinaire national sont ouvertes !

Afin de valoriser l'excellence des produits normands, un nouveau concours culinaire national de haut niveau, le "Trophée des Léopard", sera organisé en 2021 en Normandie, par Marie Sauce Conseil, en partenariat avec la Région Normandie.

Les 12 candidats finalistes disposeront de 3h pour réaliser 2 plats et 1 dessert à base de produits normands imposés. A la clé : 1 chèque de 1 500 euros pour le gagnant et une journée de formation avec **Bernard Leprince**, Président du jury de cette première édition. Les chefs professionnels et les amateurs qui souhaitent participer au concours ont jusqu'au 31 décembre 2020 pour s'inscrire auprès du comité d'organisation.

Un nouveau 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 maritimes, la Normandie cultive une gastronomie aux mille et une saveurs, qui régale les yeux et les papilles du monde entier !" confie Hervé Morin, Président de la Région Normandie.

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.

Marie Sauce Conseil est experte dans la communication et l'organisation d'événements gastronomiques.. Elle organise depuis des années des concours de haut niveau dont le prestigieux **trophée Jean Delaveyne**.

Une première édition autour de la pomme

La finale de la première édition se tiendra le 14 avril, dans les locaux du Groupe Fim* à Granville, avec pour thème "**La pomme dans tous ses états**".

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.



Les candidats devront réaliser en 3 heures :

- 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 1^{re} garniture à base de fromage normand, de pommes et de produits végétaux, et une 2^e 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".

Les chefs professionnels et les amateurs qui souhaitent participer au concours ont jusqu'au 31 décembre 2020 pour adresser leur fiche d'inscription au comité d'organisation.

Un dossier complet présentant les recettes proposées par le candidat devra ensuite être envoyé avant le 31 janvier 2021.

Après évaluation de l'ensemble des dossiers, le comité d'organisation sélectionnera 6 finalistes, ainsi que 2 suppléants en cas de désistement, pour chacune des deux catégories.

Le règlement complet du concours et

sur simple demande, par mail, auprès de Marie Sauce-Bourreau : sauce.marie@gmail.com

Pour sa 1^{re} Edition, **Bernard Leprince** (Un des Meilleurs Ouvriers de France) est le Président du Jury.

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

Normandie Passion est partenaire de ce bel événement en Normandie.



* **FIM CCI Formation Ouest Normandie :**

FIM regroupe 4 campus de formation dans la Manche et forme chaque année 7000 personnes : salariés d'entreprise, personnes en reconversion, apprentis et alternants, étudiants... couvrant 7 pôles métiers dont le Tourisme Hôtellerie Restauration. Yves Ricolleau, responsable du Campus Tourisme Hôtellerie Restauration est heureux d'accueillir la 1^{re} édition de ce trophée dans ses