



## **4<sup>ème</sup> édition : TROPHÉE DES LEOPARDS**

### **FINALES NATIONALES** **CATEGORIES PROFESSIONNELS, APPRENANTS ET AMATEURS** **REGLEMENT**

*« Dans l'objectif de valoriser le travail autour des produits d'Excellence Normands, Marie Sauce Conseil organise la 4<sup>ème</sup> édition du concours « LE TROPHEE DES LEOPARDS », ouvert aux professionnels, aux apprenants et aux amateurs en partenariat avec la Région Normandie dont la Finale Nationale se tiendra les 28 et 29 avril 2024 à l'Abbaye aux Dames - CAEN.*

#### **ARTICLE 1 : ORGANISATION**

MARIE SAUCE CONSEIL, immatriculée au RCS de BOBIGNY sous le numéro SIRET : 53519442700014 - APE : 7311Z sise au 13, rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnolet (ci-après la « L'Organisme Organisateur » organise un concours, sans obligation d'achat, intitulé « Les Trophées des Léopards, finales nationales » qui se tiendra les 28 et 29 avril 2024 à l'Abbaye aux Dames à Caen.

#### **ARTICLE 2 : MODALITES DE PARTICIPATION ET INSCRIPTION AU TROPHEE**

##### **• 2.1 Conditions d'Inscription :**

- Ne peuvent se présenter tout candidat ayant participé aux épreuves en 2023.
- Pour les catégories Professionnels et Amateurs, Chaque candidat devra être majeur et personnellement assuré en responsabilité civile. Une seule candidature est autorisée par candidat.
- Les candidats de la catégorie apprenants devront justifier de leur apprentissage en cours et devront être personnellement assurés en responsabilité civile. Une seule candidature est autorisée par candidat.
- Les collaborateurs de la Société Organisatrice et les membres du jury ne peuvent présenter leur candidature.
- Le Concours présente 3 catégories de compétiteurs :
  - Catégorie Professionnels (cuisiniers)
  - Catégorie Amateurs
  - Catégorie Apprenants



- **2.2 Données des Participants**

- En application de la loi «informatique et libertés» du 6 janvier 1978 modifiée, les participants disposent d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données les concernant auprès de l'organisme organisateur pendant la durée du trophée. (l'annexe 3 précise l'usage fait des données personnelles)

- **2.3 Dossier d'inscription**

- Les éléments du dossier d'inscription sont :

Catégorie « Professionnels » et catégorie « apprenants »

---

- Bulletin d'inscription daté et signé
  - Recette et justificatif (pour chaque recette)
  - Bon d'économat (pour chaque recette) et justification de la provenance des produits choisis
  - Fiche technique de progression (pour chaque recette)
  - Photos des réalisations en entier, format photo 10x15cm de bonne qualité couleur pour chaque recette
- 

Catégorie « Amateurs »

---

- \* Bulletin d'inscription daté et signé
- \* Recette et justificatif (pour chaque recette)
- \* Bon d'économat et justification de la provenance des produits choisis
- \* Fiche technique de progression (pour chaque recette)
- \* Photos des réalisations en entier, format (photo 10x15cm de bonne qualité couleur



## **ARTICLE 3 : SÉLECTION DES CANDIDATS**

Le comité d'organisation du Concours se réunira afin de sélectionner un thème pour le concours. Le comité se compose de Philippe Hardy Chef et Président du Jury 2024, l'organisme Organisateur et Marie SAUCE BOURREAU. Pour la 4<sup>ème</sup> édition du trophée du trophée l'ingrédient principal sera « **La Coquille St Jacques de Normandie Label Rouge** ».

La fiche d'inscription doit être adressée avant le **15 décembre 2023** par courrier ou par mail à **sauce.marie@gmail.com**. Le dossier complet quand à lui, doit être complété et envoyé par courrier ou par mail **avant le 15 Janvier 2024**, cachet de la poste faisant foi, à **Marie SAUCE-BOURREAU 13, rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnolet**.

Tout dossier incomplet, illisible, non conforme au règlement, envoyé tardivement ou contenant des informations fausses sera automatiquement rejeté sans analyse.

La sélection des candidats se fera sur le dossier technique se composant :

- Du dossier d'inscription
- Justification des recettes et des produits
- Originalité des recettes
- Faisabilité des recettes

Le comité d'organisation sélectionnera de façon impartiale les 6 finalistes et 2 suppléants par catégorie, sur l'appréciation du dossier technique. Le Comité d'Organisation informera par mail les candidats avant le 15 Février 2024. Les Candidats devront confirmer leur présence au Concours avant le 25 Février 2024.

Les 6 candidats par catégorie ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la Finale Nationale normande du Concours, les 2 suivants seront suppléants en cas de désistement d'empêchement ou en l'absence de retour d'un des finalistes sélectionnés.

## **ARTICLE 4 : DÉROULÉ DES FINALES DU TROPHEE DES LEOPARDS**

### **4.1 Dossier :**

Le thème 2024 du Concours est : **La Coquille St Jacques de Normandie Label Rouge**

Les produits imposés sont : « **la Coquille St Jacques de Normandie Label Rouge, la Carotte des sables de Normandie Label Rouge, et le Poiré de Domfront AOP** »

**4.2 Finales Nationales des catégories « professionnels, amateurs et apprenants »** : Chaque finaliste **dispose de 3h00 pour réaliser**, à partir d'un panier identique fourni par l'organisation une entrée



et un plat autour de la Coquille St Jacques de Normandie Label Rouge qui devra être obligatoirement présentes dans les deux recettes proposées. Les bardes et les coraux devront être **OBLIGATOIREMENT** utilisés et présents dans le plat.

Il sera demandé à chacun :

→ Une entrée chaude ou froide, pour 7 personnes, dressée à l'assiette (assiettes fournies par l'organisation, 6 assiettes pour le jury dégustation et 1 pour le photographe), avec comme ingrédients obligatoires :

- La Coquille St Jacques de Normandie Label Rouge
- Les Carottes des sables de Normandie Label Rouge

→ Un plat principal pour 7 personnes, dressé à l'assiette, (assiettes fournies par l'organisation, 6 assiettes pour le jury dégustation et 1 pour le photographe), avec comme ingrédients obligatoires :

- La Coquille St Jacques de Normandie Label Rouge, bardes et coraux compris
- Le Poiré de Domfront AOP

Les plats devront être concoctés sur la base d'un panier proposé et fourni par l'organisation :

**Produits de la Mer :**

Coquilles St JACQUES LABEL ROUGE de Normandie 42 pièces

**Légumerie :**

Carottes des sables LABEL ROUGE de Normandie 1,5kg  
 Champignons de paris (Caen ) 500 gr  
 Poireaux 1 kg  
 Oignons 500 gr  
 Ail 1 tête  
 Echalote s 500 gr  
 Pommes de terre nouvelles Charlotte 1,5 kg  
 Betteraves crues Kornett 1 kg  
 Epinard frais 500 gr  
 Asperges (calibre 16 à 22) 21 pièces  
 Fleurs Comestibles

**Epicerie**

Pois chiche Normand 250 gr  
 Farine d'épeautre 750 gr  
 Graine de lin dorée 150 gr  
 Poivre du moulin  
 Fleur de sel  
 Huile de Tournesol  
 Huile de Colza  
 Vinaigre de Cidre  
 Miel d'Abeilles Noires de Printemps



**Crémerie**

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Crème double d'Isigny AOP | 500 gr   |
| Crème liquide             | 500 gr   |
| Beurre doux d'Isigny AOP  | 500 gr   |
| Œufs                      | 6 pièces |
| Fromage de chèvre frais   | 250 gr   |

**Cave :**

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Poiré de Domfront AOP | 1 L |
| Cidre du Cotentin AOP | 1 L |

D'autres produits 100% Normands seront à disposition des candidats sur un économat général :

- Pommeau de Normandie AOC
- Calvados Pays d'Auge AOC
- Cidre Doux du Cotentin AOP
- Cidre Brut du Cotentin AOP
- Vinaigre Balsa'Pommes
- Huile de Noix
- Huile de Noisette

En outre, chaque candidat pourra apporter 5 ingrédients ou produits de son choix, sous condition qu'ils soient 100% Normands.

Le jury sera particulièrement attentif dans la notation, à l'utilisation et à la valorisation maximale des produits du panier

Tout doit être réalisé sur place. Les ingrédients du panier ainsi que les assiettes de présentation seront fournis par l'organisme organisateur.

Chaque candidat devra obligatoirement justifier de la provenance des produits qu'il aura sélectionné dans son dossier. Chaque candidat devra remettre son poste de travail dans l'état d'origine avant la fin de l'épreuve

La gestion des déchets et la valorisation des produits seront pris en compte dans la notation.

• **4.3 : Attribution des postes et ordre de passage**

Pour chaque candidat de chaque catégorie, l'attribution du poste de travail sera faite par tirage au sort. A l'instar de l'attribution des postes de travail, l'ordre de passage des candidats est déterminé par tirage au sort.



#### • 4.4 Matières premières

Les produits nécessaires à la réalisation des plats seront fournis par l'organisme organisateur, non préparés. Toutes préparations préliminaires seront retirées par le jury avant le début de l'épreuve. Le candidat devra fournir une fiche technique complète avec les produits et les quantités dont il aura besoin. L'organisme organisateur lui mettra à disposition les marchandises en fonction de ses fiches techniques. (d'où l'importance de bien les rédiger attention à ne pas omettre de produits type assaisonnement, épices, .... Etc...)

- **4.5 Matériel** Les candidats sont autorisés à apporter tout matériel et petit outillage complémentaire qu'ils jugeront indispensables à la réussite de leur recette dans la limite **d'un volume d'1m<sup>3</sup>**, l'**excédent sera refusé par le comité d'organisation.**
- **Le matériel ne devra comporter aucun logo ou signe distinctif, sous peine de retrait par le comité d'organisation. De la même manière tout matériel exedant 16A (ampères) sera refusé.**

## ARTICLE 5 : JURY ET NOTATION

### 5.1 Jury

Le jury est constitué de :

- 1 président
- 1 commissaire
- 4 jurés « technique »
- 12 jurés « dégustation »

Les membres sont des professionnels reconnus : Meilleurs Ouvriers de France, Chefs étoilés, Journalistes spécialisés. Les décisions du jury sont sans appel. Le Président du jury a les pouvoirs pour statuer sur quelque problème que ce soit.

### 5.2 Barème de notation

Chaque candidat pour chacune des catégories sera jugé sur les critères suivants :

#### 1. TECHNIQUE

|   |                |
|---|----------------|
| - Technicité du travail/ organisation         | 30 pts         |
| - Respect du thème imposé                     | 30 pts         |
| - Utilisation optimale des produits du panier | 15 pts         |
| - Gestion des déchets                         | 15 pts         |
| - Respect de la fiche technique               | 15 pts         |
| - Comportement et tenue du candidat           | 10 pts         |
| - Remise en état du poste de travail, hygiène | 10 pts         |
| <b>TOTAL</b>                                  | <b>125 pts</b> |



## 2. DÉGUSTATION

- |  |        |
|--|--------|
| - Présentation<br>(harmonie générale, propreté et précision du dressage)                     | 20 pts |
| - Respect du thème<br>(les ingrédients imposés sont bien présents et en quantité suffisante) | 20 pts |
| - Originalité des recettes, créativité   | 20 pts |
| - Goût<br>(harmonie des ingrédients, cuissons, assaisonnements, textures)                    | 20 pts |

**TOTAL** **80 pts**

### 5.3 Pénalités de retard

Au-delà de 3 minutes supplémentaires, le candidat retardataire pourra envoyer son plat à la dégustation après l'envoi du dernier candidat. Pour le bon déroulement du concours il est très important de bien respecter les heures d'envoi.

## ARTICLE 6 : ATTRIBUTION DES PRIX

Les décisions du jury sont sans appel. En cas d'ex aequo c'est la voix du président du jury qui tranchera.

La remise des prix aura lieu *le Lundi 29 Avril 2024 à 18h00 à l'Abbaye aux Dames à Caen* en présence des membres du jury, du comité d'organisation, de personnalités des métiers de bouche et de la presse.

### Prix attribués par catégorie

#### Premier :

- 1 Trophée « Le Trophée des Léopards »
- 1 diplôme
- 1 chèque de 1000 €
- Cadeaux des différents partenaires

#### Troisième :

- 1 diplôme
- 1 chèque de 300 €
- Cadeaux des différents partenaires

#### Second :

- 1 diplôme
- 1 chèque de 500€
- Cadeaux des différents partenaires

#### Finalistes :

- 1 diplôme
- Cadeaux des différents partenaires



**ARTICLE 7 : RESPONSABILITÉS :** L'organisme organisateur du concours n'est pas responsable des incidents, accidents ou malversations qui pourraient être commis directement ou indirectement par les candidats. L'organisme organisateur décline toute responsabilité lors des divers déplacements des candidats liés au fait de participer au concours.

## **ARTICLE 8 : DIVERS**

### **• 8.1 Prise en charge des candidats**

- L'organisme organisateur prendra en charge les frais d'hébergement des candidats si besoin sous réserve d'une validation préalable. Les accompagnants ne seront pas pris en charge.

### **• 8.2 Droit à l'image**

- Chaque finaliste autorise gracieusement L'organisme organisateur et la Région Normandie à capter (enregistrement vidéo) et photographier lors de la réalisation des épreuves lors de la finale, lors de la remise des prix et le cas échéant de séances photographiques, l'image et la voix des finalistes et suppléants et utiliser l'image, la voix et les nom et prénom des finalistes et suppléants. Les supports pourront être diffusés sur l'ensemble des supports de L'organisme organisateur et de la Région Normandie. Les finalistes et suppléants autorisent gracieusement L'organisme organisateur à exploiter les recettes. De plus chaque candidat devra aviser de toute exploitation médiatique ou publicitaire qui serait effectuée par lui, par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toute personne mandatée, dont il aurait connaissance, pour autorisation éventuelle.

### **• 8.3 Accès au règlement**

- Le règlement sera adressé au candidat par mail ou voie postale sur simple demande auprès de L'organisme organisateur.





## BULLETIN D'INSCRIPTION

**A retourner au plus tard le 15 décembre 2023**

**par mail à [sauce.marie@gmail.com](mailto:sauce.marie@gmail.com)**

**Catégorie :**     *Professionnel*     *Amateur*     *Apprenant*  
**(catégorie à cocher)**

**Nom :** \_\_\_\_\_

**Prénom :** \_\_\_\_\_

**Date de Naissance :** \_\_\_\_\_

**Adresse personnelle :** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Tél :** \_\_\_\_\_

**E-mail :** \_\_\_\_\_

**Coordonnées complètes de l'établissement dans lequel vous exercez actuellement :**

**Nom et téléphone du chef de cuisine : (pour les professionnels)**

Je soussigné....., certifie sur l'honneur l'exactitude  
des renseignements ci-dessus et accepte les conditions du règlement du Trophée des Léopards

Fait à :

Le :

**Signature :**



**RECETTES ET JUSTIFICATIONS**

Catégorie :  *Professionnel*  *Amateur*  *Apprenant*  
*(catégorie à cocher)*

**Nom DU CANDIDAT :** \_\_\_\_\_

**Nom de l'Entrée :** \_\_\_\_\_

**Justification de la Recette :**

**Recette**



**FICHE TECHNIQUE DE PROGRESSION**

**Catégorie :**  *Professionnel*  *Amateur*  *Apprenant*  
**(Rayer la mention inutile)**

**Nom DU CANDIDAT :** \_\_\_\_\_

**Nom de l'Entrée :** \_\_\_\_\_



Catégorie :  Professionnel  Amateur  Apprenant  
(Rayer la mention inutile)

**Nom DU CANDIDAT :** \_\_\_\_\_

**Nom de l'Entrée :** \_\_\_\_\_



## RECETTES ET JUSTIFICATIONS

Catégorie :  Professionnel  Amateur  Apprenant  
(catégorie à cocher)

Nom DU CANDIDAT : \_\_\_\_\_

Nom du plat : \_\_\_\_\_

Justification de la Recette :

Recette



**FICHE TECHNIQUE DE PROGRESSION**

**Catégorie :**  *Professionnel*  *Amateur*  *Apprenant*  
**(Rayer la mention inutile)**

**Nom DU CANDIDAT :** \_\_\_\_\_

**Nom du Plat :** \_\_\_\_\_



Catégorie :  Professionnel  Amateur  Apprenant  
(Rayer la mention inutile)

**Nom DU CANDIDAT :** \_\_\_\_\_

**Nom du Plat :** \_\_\_\_\_



## ANNEXE

### Liste des produits du panier fournis par le Comité d'Organisation

#### Produits de la Mer :

St JACQUES LABEL ROUGE 24 pièces

#### Légumerie :

Carottes des sables Label Rouge 1,5kg  
 Champignons de Paris (Caen) 500 gr  
 Poireaux 1 kg  
 Oignons 500 gr  
 Ail 1 gousse  
 Echalotes 500 gr  
 Pommes de terre grenaille 1,5 kg  
 Betterave cru 1 kg  
 Epinard frais 500 gr  
 Asperge 12 pièces  
 Radis 1 botte  
 Fleurs Comestibles

#### Epicerie sèche

Pois chiche Normand 250 gr  
 Farine d'épeautre 750 gr  
 Graine de lin 150 gr  
 Poivre du moulin  
 Fleur de sel  
 Huile de Tournesol  
 Huile de Colza  
 Vinaigre de Cidre

#### Crémerie

Crème double d'Isigny AOP 500 gr  
 Crème liquide 500 gr  
 Beurre doux d'Isigny AOP 500 gr  
 Œuf 6 pièces

#### Cave :

Poiré de Domfront AOP 1 L  
 Cidre du Cotentin AOP 1 L