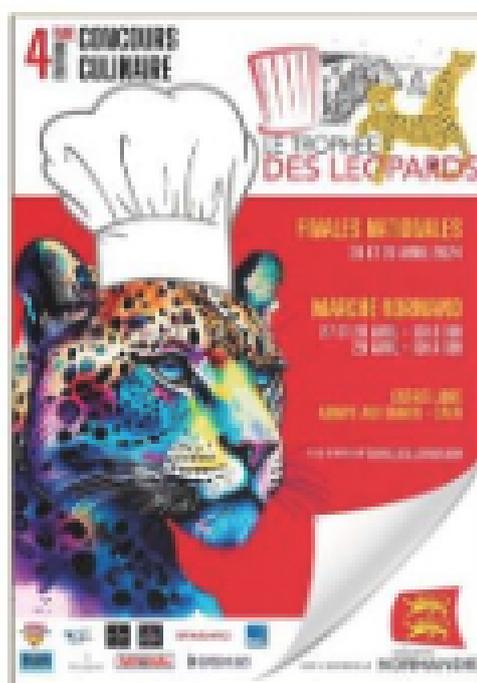


4^{ÈME} ÉDITION DU TROPHÉE DES LÉOPARDS



Ce concours culinaire de valorisation des produits normands aura lieu fin avril devant un jury de chefs prestigieux présidé par Philippe HARDY du restaurant Le Mascaret (1 étoile Michelin) à Blainville-sur-Mer. Professionnels, apprenants et amateurs (primés dans chaque catégorie), s'affronteront autour de La Coquille St Jacques de Normandie, Label Rouge qui succède au Livarot en tant que produit à l'honneur. Tous les candidats devront composer en 3 heures une entrée et un plat principal autour de la Coquille St Jacques de Normandie Label Rouge, des carottes des sables de Normandie Label Rouge et du Poiré de Domfront AOP. Comme l'indique Hervé Morin, Président de la Région Normandie, "C'est pour

rendre honneur à son histoire intimement liée à la gastronomie française que la Région Normandie est partenaire du Trophée des Léopards depuis son origine. Avec pas moins de 15 AOP/AOC, la Normandie soutient activement la reconnaissance de ses produits d'exception. En s'adressant, aux meilleurs (futurs) professionnels et amateurs, le Trophée des Léopards nous permet de réaliser un formidable travail de valorisation de nos producteurs à l'échelle nationale". Lors des finales nationales, Le Marché des Léopards, village de producteurs normands s'installera dans les jardins de l'Abbaye aux dames durant 3 jours.

• Candidats amateurs, professionnels et apprenants nationaux, demandez votre dossier d'inscription jusqu'au 31 décembre sur www.trophée-des-leopards.com ou sur simple demande par mail à : sauce.marie@gmail.com.
La date limite de remise des dossiers complets est le 31 janvier !