



COMMUNIQUE DE PRESSE
Paris, le 27 Octobre 2020

APPEL A CONCOURS

Trophée des Léopards 2021 : Les inscriptions pour la 1^{ère} 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 Léopards », 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, Un des Meilleurs Ouvriers de France, 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 ! 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.

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.


Marie Sauce Conseil

13 rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnolet – France
Téléphone : +33 (0) 6.43.17.95.56
SIRET : 53519442700014 - APE : 7311Z



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 ».

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 1ère garniture à base de fromage normand, de pommes et de produits végétaux, et une 2ème 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 ».

Inscription au plus tard le 31 décembre 2020

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 la fiche d'inscription seront envoyés sur simple demande, par mail, auprès de Marie Sauce-Bourreau : sauce.marie@gmail.com

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

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.

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



Jury Annoncé (sous réserve de modifications) :



13 rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnolet – France
Téléphone : +33 (0) 6.43.17.95.56
SIRET : 53519442700014 - APE : 7311Z



- 1 - ARABIAN Ghislaine – Les Petites Sorcières – Paris (75)
- 2 - BOUE Vincent – MOF glacier 2018 -
- 3 - CAILLET Pierre – MOF cuisine 2011- Restaurant le Bec au Cauchois * - Valmont (76)
- 4 - CAUVIN Eric – Chargé de filière tourisme hôtellerie restauration FIM St Lô
- 5 - DATIN Jonathan – Restaurant L'edulis – Granville (50)
- 6 - ENGUEHARD Martial – MOF cuisine 1991 (14)
- 6 - GERMON Marie-Jo – Chef des cuisines du Ministère des Outre Mer
- 7 - GODEFROY Sébastien – Restaurant Obione – Avranches (50)
- 8 - GOMEZ Guillaume – MOF – Co-Président Euro Toques France – Président des Cuisiniers de la République
- 9 - GUERNET Benoît – Enseignant cuisine lycée Maurice Marland – Granville
- 10 - JOUNAULT Pascal – Brasserie Lipp – Paris (75)
- 11 - HARDY Philippe – Le Mascaret * - Blainville sur Mer (50)
- 12 - HATON Christophe – MOF – Ferrandi Paris
- 13 - LEBON Rémi – Chez Fernand – Paris (75)
- 14 - LEGAY Guy – MOF cuisine 1972, ancien Directeur des Cuisines de l'Hôtel Ritz Paris, Chef du Restaurant Ledoyen à Paris
- 15 - MASSE Jean-Jacques – MOF 1997
- 16 - PERRAULT Laurence – M6 et Sud Radio
- 17 - PERRIN Jean-François – Responsable Filière Tourisme et Restauration FIM CCI Ouest Normandie
- 18 - POTILLON Tony – Le Tosny – Epaignes (27)
- 19 - REAL David – Westin Paris Vendôme
- 20 - ROTH Michel – MOF cuisine 1991 et Bocuse d'Or 1991
- 21 - TACHET Jean-Marc – MOF cuisine 1993
- 22 - URRACA Philippe – MOF pâtissier 1994

A propos de 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 sont heureux d'accueillir la 1^{ère} édition de ce trophée dans ses locaux et plateaux techniques.

Contacts :

Marie Sauce-Bourreau : sauce.marie@gmail.com

Tel : 06 43 17 95 56

www.trophee-des-leopards.com



13 rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnolet – France
Téléphone : +33 (0) 6.43.17.95.56
SIRET : 53519442700014 - APE : 7311Z