



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

4ème édition du Trophée des Léopards

Février 2024

Annonce des 18 finalistes !

La **4ème édition du Trophées des Léopards**, concours culinaire de valorisation des produits normands, aura lieu fin avril 2024 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 (sélectionnés 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**".

Le concours culinaire "Le Trophée des Léopards" est organisé avec le soutien de la Région Normandie et de nombreux partenaires, par Marie Sauce Conseil.

Les finales nationales, se tiendront les dimanche 28 (pour les amateurs) et lundi 29 avril 2024 (**pour les apprenants** et les professionnels) au cœur de l'Abbaye aux Dames à Caen.

Le Marché des Léopards, village de producteurs normands installé dans les jardins de l'Abbaye aux dames, accueillera le grand public les samedi 27 et dimanche 28 avril après-midi et le lundi 29 avril de 11h00 à 18h00.





Nos Finalistes 2024

➔ FINALE NATIONALE CATÉGORIE AMATEURS

- 1 - Anaïs Jacq - Ecausseville (50)
 - 2 - Matthieu Paysant - Pirou (50)
 - 3 - Romain Murian - Sainneville (76)
 - 4 - Christian Courteille - Portbail sur Mer (50)
 - 5 - Martine Queinnec Duwelz - Clé Vallée d'Eure (27)
 - 6 - Stéphane Houlibert - Ducey les Chéris (50)
- Suppléant : Yannick Dubois - Auteuil Authouillet (50)

➔ FINALE NATIONALE CATÉGORIE APPRENANTS

- 1 - Kenny Mahu - CFA Henri Bazin - Nancy (54)
 - 2 - Elodie Champion - CFA Val de Reuil - (27)
 - 3 - Maxime Tan - Ferrandi Paris (75)
 - 4 - Alizée Forner - Lycée Hôtelier Jean-Baptiste Decretot - Louviers (27)
 - 5 - Nathan Jourquin - CFA Val de Reuil - (27)
 - 6 - Sara Taftaf - Lycée Notre Dame de Nazareth - Douvres la Délivrante (14)
- Suppléant : Aaron Monroty - ICEP Formation (14)

➔ FINALE NATIONALE CATÉGORIE PROFESSIONNELS

- 1 - Bernard Arata - Rest. Inter-Entreprise Manutan - Gonesse (95)
 - 2 - Frédéric Mentec - ICEP Formation - Caen (14)
 - 3 - Arthur Viel - Maison Ruggieri - Paris (75)
 - 4 - Sébastien Marchand - FIM CCI - St Lô (50)
 - 5 - Robin Berthelot - Symbiose - Cabourg (14)
 - 6 - Nathalie Jeanneau - Professeur de Cuisine - Caen (14)
- Suppléant : Julien Andrieu - GSBDD Mess. officiers - Brest (29)





JURY DES FINALES NATIONALES

Président du Jury 2024 :

Philippe HARDY : Le Mascaret* - Blainville-sur-Mer (50)

Président d'Honneur du Jury 2024 :

William BOCQUELET : L'Auberge de la Pomme - Lesdants (27)

- **Ghislaine ARABIAN** : Les petites Sorcières - Paris (75)
- **Virginie BASSELOT** : MOF - Le Negresco - Nice (06)
- **Pierre CAILLET** : MOF - Maison Caillet * - Valmont (76)
- **Anthony CAILLOT** : A contre Sens* - Caen (14)
- **Boris CAMPANELLA** : Hôtel de Crillon - Paris (75)
- **Stéphane CARBONE** : Restaurant Stéphane Carbone - Caen (14)
- **Thierry CHARRIER** : Co-Président des Cuisiniers de la République Française - Chef du Ministère de l'Europe et des affaires Étrangères
- **Jonathan DATIN** : L'Edulis - Granville (50)
- **François GAGNAIRE** : Anicia Table Nature - Paris (75)
- **Éric GEORGET** : Hostellerie d'Acquigny - Acquigny (27)
- **Jean-François GIRARDIN** : Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- **Pascal GRIERE** : Le Sénat - Paris (75) MOF
- **Stéphane INTELISSANO** : ISPN - Cherbourg (50)
- **Guy LEGAY** : Ancien Chef des cuisines du Ritz Paris (MOF)
- **Stéphane LEVEQUE** : Président des Toques Normandes
- **Mickael MARION** : Restaurant l'Intuition * - Saint-Lô (50)
- **Flora MIKULA** : Flora Mikula
- **Gilles MOINEAU** : Président d'Honneur de l'Union Compagnonnique
- **Hervé MORIN** : Président de la Région Normandie
- **Tony POTILLON** : Le Tosny - Epaignes (27)
- **Christophe PRUD'HOMME** : MILLENNIUM PLAZA DOWNTOWN - Dubaï
- **Franck QUINTON** : Le Manoir du Lys* - Bagnoles de l'Orne (61)
- **Christophe RAOUX** : Groupe Paul Bocuse (MOF)
- **Dominique SAFFRE** : Président de l'Union Compagnonnique
- **Christian TETEDOIE** : Président des Maîtres Cuisiniers de France (MOF)

Nos partenaires

Région Normandie - Saveurs de Normandie - Degrenne - Matfer Bourgeat - Mora - Isigny Ste Mère - Bragard - Normandie Fraîcheur Mer - France Bleu Normandie - BFM Normandie - Editions BPI - Rational -