



Le 30 mars 2022

## **Trophée des Léopards :**

**A l'issue de l'épreuve 100% Normande du Trophée du 30 Mars 2022, Werner Guerandel de St Pair sur Mer dans la Manche est le lauréat amateur de la sélection amateurs 100% Normand. Il rejoindra les amateurs nationaux, les finalistes apprenants et professionnels pour décrocher le titre de Léopard 2022, les 16 et 17 mai à l'Abbaye aux Dames, à Caen.**



La sélection amateurs 100% Normands du concours culinaire « Le Trophée des Léopards » s'est tenue, ce jour, 30 mars 2022 au Lycée Agricole du Pays de Bray à Brémontier Merval. Chaque candidat devait proposer une entrée à partir d'huîtres de Normandie, puis travailler un onglet de bœuf de race normande pour leur plat principal avec l'obligation d'intégrer le Neufchâtel dans chacune de leurs réalisations.

Après une journée de compétition et de découvertes, **Monsieur Werner GUERANDEL** est le lauréat de la sélection amateurs 100% Normands et remporte ainsi sa place pour la finale nationale catégorie amateurs le 16 mai 2022.



Voici les finalistes des trois catégories qui s'affronteront à l'Abbaye aux Dames pour tenter de remporter le Trophée des Léopards :

## **Finale Amateurs Nationaux : épreuve le 16 Mai 2022 matin :**

- Werner Guérandel de St Pair sur Mer (50)
- Clément Oudin de Réville (50)
- Bernard Arrata de Rosny sous Bois (936)
- Xavier Martin d'Angers (49)
- Thomas Faye de Le Porge (33)
- Marie Millescamps de Perigueux (24)

### **Finale Apprenants : épreuve le 17 mai 2022 matin :**

- Margot Aube-Latouche
- Antoine Genet – Ferrandi Campus de Bordeaux (33)
- Mathiew Bouteiller Laurent -
- Allison GIGANT -
- Juliette Bouyssou Pilon – Ferrandi Paris (75)

### **Finale Professionnels : épreuve le 17 mai 2022 après-midi :**

- Joan FERNANDEZ - Le Restaurant le bout du Monde à Pornic (44)
- Jean-François PICQ – Campus Serge Kampf les Fontaines à Gouvieux (60)
- Mathieu Matheron – La Maison M à Sénas (13)
- Miguel Sanches – Préfecture du Calvados à Caen (14)
- Sébastien Huet – Potel & Chabot Traiteur à Paris (75)
- Mathieu Blondeau – Marine Nationale à Toulon (83)

**À la clef : le titre de Léopard 2022 par catégorie le 17 mai 2022 à l'Abbaye aux Dames à Caen en présence d'un jury prestigieux présidé par Pierre Caillet, un des meilleurs Ouvriers de France.**

### **Le jury sera composé de :**

- **Président du Jury :**
- **Pierre CAILLET :**  
Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) - Toque de l'Année 2018 - Hôtel Restaurant le Bec au Cauchois\* à Valmont (76)
- **Président d'Honneur du Jury :**
- **Bernard LEPRINCE :**  
Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF)
- **Ghislaine ARABIAN :** Restaurant les Petites Sorcières – Paris (75)
- **Gabin BOUGUET –** Le Donjon \* - Etretat (76)
- **Michel BRUNEAU –** Ancien Chef Etoilé – Caen (14)
- **Stéphane CARBONE –** Restaurant Stéphane Carbone - Caen (14)
- **Clément CHARLOT –** Fragments – Caen (14)
- **Thierry CHARRIER –** Chef du Ministère des Affaires Etrangères et Européennes
- **Danielle CROST –** Le Castor Gourmand –Crémieu (38)
- **Thierry DESCELIERS –** Toque Française – Colombelle (14)
- **Marie-José GERMON –** Chef du Ministère des Outre Mer – Paris (75)
- **Jean-François GIRARDIN**Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- **Philippe HARDY –** Le Mascaret\* - Blainville sur Mer (50)
- **Jean-Charles KARMANN –** Confiseur Fromager – Paris (75)
- **Rémi LEBON –** Chez Fernand – Paris (75)
- **Hervé MORIN –** Président de la Région Normandie
- **Jean-François PERRIN -** Toque Française Granville (50)
- **Guy LEGAY –** Un des Meilleurs Ouvriers de France 1972, ancien Directeur des Cuisines de l'Hôtel Ritz Paris (75)
- **Ludovic LEGENDRE -** Toque Française Granville (50)
- **Stéphane LESVEQUE –** Président des Toques Normandes – Restaurant Entre Terre et Mer – Honfleur (14)
- **Régis MARCON –** Régis et Jacques Marcon\*\*\* St Bonnet le Froid (43)
- **Pascal MARTIN –** Château des Bondons - Secrétaire Général des Toques Françaises La Ferté sous Jouarre (77)
- **Bernard MURE RAVAUT-** M.O.F Fromager Affineur Grenoble (38)
- **Antony CAILLOT -** A Contre sens\* Caen (14)
- **Vincent VIDAL -** L'Initial - Caen (14)
- **Michel ROTH -** M.O.F et Bocuse d'Or Genève - Suisse
- **Jean-Luc TARTARIN -** Jean-Luc Tartarin\*\* Le Havre (76)
- **Mathieu SCHERRER -** Chef EXECUTIF du groupe Bucher Paris (75)

**Lors des finales nationales, les candidats professionnels et amateurs devront réaliser en 3 heures :**

- un premier plat dressé sur 7 assiettes identiques, cuisiné à base d'huîtres de Normandie et Neufchâtel obligatoirement.
- Un second plat dressé sur 7 assiettes identiques, cuisiné à base d'onglets de bœuf de race normande, légumineuses et Neufchâtel obligatoirement.

**Les apprenants auront quand à eux 1 heure 30 pour réaliser :**

- Sur le thème de la cuisine de rue, chaque candidat devra présenter deux contenants fournis par l'organisation avec une préparation autour du Bœuf Normand, de Neufchâtel, quinoa et lentilles Normands.
- Le concours culinaire « le Trophée des Léopards » et le « Marché des léopards » sont organisés en collaboration avec la Région Normandie et ses nombreux partenaires, par la société d'organisation d'événements gastronomiques, Marie Sauce Conseil, par ailleurs présidente des Toques Françaises et présidente fondatrice de la Cuillère d'Or.

**Le Trophée des Léopards, 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, la Normandie cultive une gastronomie aux mille et une saveurs, qui régale les yeux et les papilles de tous ! 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.

**Partenaires du Trophée des Léopards 2022 :**

Région Normandie, Saveurs de Normandie, Bragard, Lycée Agricole du Pays de Bray, Domaine de Merval, Mafter Bourgeat et Mora, Good'épices, Degrenne, Mauviel, Isigny Sainte-Mère, Grosdoit, France Bleu / France Bleu Normandie / France Bleu Cotentin, Éditions BPI, Rational, Euro-Toques France, Les Toques Françaises

Pour plus d'informations : [www.trophee-des-leopards.com](http://www.trophee-des-leopards.com) - [sauce.marie@gmail.com](mailto:sauce.marie@gmail.com) 06 43 17 95 56