



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## 4ème édition du Trophée des Léopards

30 avril 2024

### Trophée des Léopards 2024 : Et les lauréats sont...

A l'issue de 2 journées de compétition, les lauréats de la **4 ème édition du Trophée des Léopards** sont enfin connus !

La Finale Nationale du Trophée des Léopards a eu lieu le Dimanche 28 avril pour la catégorie amateurs et le Lundi 29 avril pour les catégories apprenants et professionnels dans l'incomparable **Abbaye aux Dames à Caen**, suivie de la cérémonie de Remise de Prix en présence du **Président de la Région Normandie Hervé MORIN** et du prestigieux jury présidé par **Philippe Hardy, Restaurant le Mascaret à Blainville-sur-Mer**.

Après délibération, les lauréats amateurs sont :

- 1 - Christian COURTEILLE de Portbail sur Mer (50)
- 2 - Romain Murian de Sainneville (76)
- 3 - Martine Queinnec Duwelz de Clé Vallée d'Eure (27)

Après délibération, les lauréats professionnels sont :

- 1 - Arthur Viel - Maison Ruggieri Paris
- 2 - Robin Berthelot Symbiose à Cabourg
- 3 - Frédéric Mentec de l'ICEP formation Caen

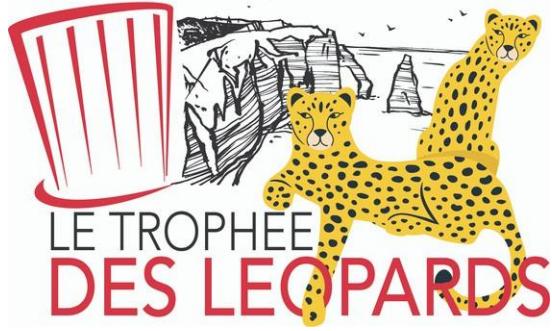
Après délibération, les lauréats apprenants sont :

- 1 - Maxime Tan de Ferrandi Paris
- 2 - Kenny Mahu de CFA HENRI BAZIN Nancy
- 3 - Nathan Jourquin du CFA Val de Reuil



Notons également qu'à l'occasion de cette **4ème édition**, les compétitions, installées dans le cloître de l'Abbaye étaient ouvertes au grand public, et s'est à nouveau installé dans les jardins de l'Abbaye aux Dames, le **Marché des Léopards** accueillant 35 exposants, démonstrations culinaires pour enfants et adultes, conférence et un apéro géant normand le dimanche 28 avril en fin de journée, qui ont fait de ces trois jours une belle fête aux couleurs de la Région Normandie.





## JURY DES FINALES NATIONALES

### Président du Jury 2024 :

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

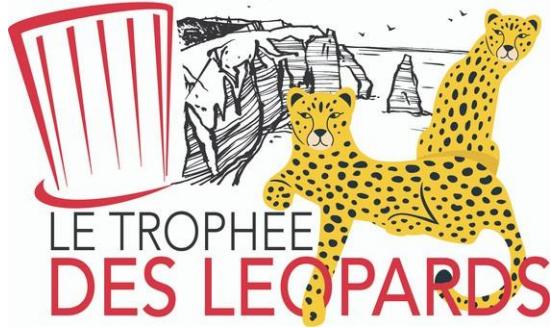
### Président d'Honneur du Jury 2024 :

**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)
- **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)
- **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)
- **Dominique SAFFRE**: Président de l'Union Compagnonnique
- **Christian TETEDOIE**: Président des Maîtres Cuisiniers de France (MOF)

### Nos partenaires

Région Normandie, Saveurs de Normandie, Bragard, Mafter Bourgeat et Mora, Degrenne, Isigny Sainte-Mère, France Bleu / France Bleu Normandie / France Bleu Cotentin, Éditions BPI, Rational, BFMtv, Normandie Fraicheur Mer.



Lors des finales nationales, les candidats professionnels, apprenants et amateurs ont réalisé en 3 heures une entrée et un plat autour de la Coquille St Jacques de Normandie, Label Rouge, des carottes des sables de Normandie et du Poiré de Domfront :

- une première entrée dressé sur 7 assiettes identiques.
- Un second plat dressé sur 7 assiettes identiques.

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 fondatrice de la Cuillère d'Or.

« La Région Normandie est particulièrement fière de voir, au travers du Trophée des Léopards, des cuisiniers amateurs, apprenants et professionnels de toute la France, s'affronter autour de nos meilleurs produits régionaux, souligne le Président de la Région Normandie, **Hervé Morin**. C'est avec l'ambition de faire rayonner l'excellence des produits normands que nous avions souhaités, dès 2020, soutenir un événement culinaire de haut-niveau visant à sublimer notre terroir agricole à l'échelle nationale. En effet, chacun le sait, la Normandie est une terre unanimement reconnue pour ses produits agricoles de qualité. Nous disposons d'un patrimoine agricole, agroalimentaire et culinaire exceptionnel, dont les Normands sont fiers et dont la valorisation sur la scène nationale et internationale est l'un des axes forts de notre politique. Depuis 2018, nous avons ainsi œuvré pour que chaque année, un produit normand puisse obtenir un signe officiel de qualité.

Ce fut le cas avec le Cidre du Cotentin en 2018, l'IGP Bulot de la Baie de Granville en 2019, l'AOC Cidre du Perche en 2020. Et nous attendons les reconnaissances prochaines de l'IGP Huîtres de Normandie et de la STG Bœuf de race normande. En outre, plus de 600 produits bénéficient du label « Saveurs de Normandie », notre marque régionale collective, qui certifie non seulement l'origine et la qualité des produits mais également l'engagement sociétal des entreprises qui les produisent. Le Trophée des Léopards illustre à ce titre la politique d'attractivité menée par la Région et avec pour objectif d'imposer la Normandie comme une vitrine de la gastronomie. Ainsi, depuis 2016, la Normandie a notamment renforcé sa présence au Salon International de l'Agriculture de Paris, organise chaque année La Grande Débarque pour valoriser la coquille Saint-Jacques sur l'ensemble du territoire français dès l'ouverture de sa pêche, met en avant la richesse et la variété des produits cidricoles ou encore accorde une place prépondérante à la gastronomie normande lors du Festival de l'Excellence Normandie FENO qui a lieu chaque année. Je souhaite à chaque candidat de ce Trophée des Léopards une bonne chance et je tiens à remercier vivement l'ensemble des acteurs permettant l'organisation d'un événement de grande qualité, qui participe pleinement de l'ambition que porte la Région à l'égard de ses productions agricoles d'excellence »

#### Partenaires du Trophée des Léopards 2024 :

Région Normandie, Saveurs de Normandie, Bragard, Mafter Bourgeat et Mora, Degrenne, Isigny Sainte-Mère, France Bleu / France Bleu Normandie / France Bleu Cotentin, Éditions BPI, Rational, BFMtv, Normandie Fraicheur Mer.