

3^{ÈME} EDITION
**Concours
culinaire**



Le 01 juin 2023

TROPHÉE DES LÉOPARDS

Trophée des Léopards 2023 : Et les lauréats sont.... A l'issue de 2 journées de compétition, les lauréats de la 3^{ème} édition du

Trophée des Léopards sont enfin connus !

La Finale Nationale du Trophée des Léopards a eu lieu Mercredi 31 Mai pour la catégorie amateurs et le Jeudi 1er Juin 2023 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 Stéphane Carbone, Restaurants Stéphane Carbone à Caen et l'Espérance à Hérouville St Clair.

Après délibération, les lauréats amateurs sont :

- 1 - **Ludwig Heraibi** de Achicourt dans le Pas de Calais (62)
- 2 - **Marine Desfoudais** de Aubon sur Gaillon dans l'Eure (27)
- 3 - **Nathalie Ben Samoun** de Trouville sur Mer Calvados (14)

Après délibération, les lauréats professionnels sont :

- 1 - **Landry Desloges** du Senat à Paris (75)
- 2 - **Adrien Abler** - Neo Event à Metzeral en Alsace (68)
- 3 - **Thomas Duruisseau** - Ephad des Mathurins à Beauvoir sur Mer en Vendée (85)

Après délibération, les lauréats apprenants sont :

- 1 - **Suzon Gallis** - Groupe FIM - Campus 2 - St Lo (50)
- 2 - **Yanis Capdeville** - Hôtel de la Préfecture de Caen (14)
- 3 - **Lisa Blanco** - Lycée Hôtelier Maurice Marland de Granville (50)

Notons également qu'à l'occasion de cette 3^{ème} 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 mercredi 31 mai en fin de journée, qui ont fait de ces deux jours une belle fête aux couleurs de la Région Normandie.

3^E EDITION *Concours culinaire*



Le prestigieux jury était composé de :

- Président du Jury : Stéphane Carbone - Restaurants Stéphane Carbone et l'Espérance
- Bernard Leprince - MOF Cuisine
- Pierre Caillet MOF - Le Bec au Cauchois* - Valmont (76)
- Hervé Morin - Président de la Région Normandie
- Danielle Crost - Le Castor Gourmand - Crémieu (38)
- Christelle Lohro - MOF Fromager Affineur - Strasbourg (67)

- Ghislaine Arabian - Les Petites Sorcières - Paris (75)

- Mickael Mouragnon - Chef des Hautes autorités Ministère des Armées - Paris (75)
- Laëtitia Gaborit - MOF Fromager Affineur - Paris (75)
- Philippe Hardy - Le Mascaret * - Blainville sur Mer (50)
- Franck Quinton - Le Manoir du Lys* - Bagnoles de l'Orne (61)

- Jonathan Datin - L'Edulis - Granville (50)
- Thierry Charrier - Chef des cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères (75)
- Co-Président des Cuisiniers de la République
- Xavier Mathieu - Hostellerie LE Phébus***** - Restaurant Xavier Mathieu* - Joucas (84)
- Arnaud Viel - La Renaissance * - Argentan (61)

3^{EDITION} Concours culinaire



Lors des finales nationales, les candidats professionnels et amateurs ont réalisé en 3 heures :

- un premier plat dressé sur 7 assiettes identiques, cuisiné à base d'haricots de Pont Audemer et Livarot obligatoirement.
- Un second plat dressé sur 7 assiettes identiques, cuisiné à base de pièces d'exception de bœuf de race normande au choix : hampe, merlan, bateau, poire ou araignée, et Livarot obligatoire.

• 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.