

# 3<sup>ÈME</sup> EDITION **Concours culinaire**



Le 29 mars 2023

## TROPHÉE DES LÉOPARDS

### Le résultat de la sélection amateurs 100 % normands !

Les résultats de la Sélection Amateurs 100% Normands du Trophée des Léopards et les noms des candidats sélectionnés aux Finales Nationales les 31 mai et 1er juin 2023 à l'Abbaye aux Dames à Caen ont été dévoilés le 29 mars 2023 à Domfront en Poiraise, par le Président de la Région Normandie, Hervé Morin, Stéphane Carbone Chef propriétaire des restaurants Stéphane Carbone et L'Espérance, Président du jury du trophée des Léopards 2023 et Marie Sauce-Bourreau, fondatrice du concours.

C'est à Domfront en Poiraise, cité médiévale normande, que s'est déroulée le 29 mars 2023 la Sélection Amateurs 100% Normands, suivie de la cérémonie de Remise de Prix. Pour la sélection, les six candidats ont œuvré pendant 3 heures pour composer une entrée végétale et un plat avec comme produit imposé cette année : Le Livarot.

**Après une journée de compétition et délibérations, il a été décidé que ce n'est pas un mais deux finalistes qui iront en finale Nationale le 31 mai prochain à Caen.**

- 1er Prix : **Nathalie Ben Samoun** de Trouville sur Mer (Calvados)
- 2ème prix : **Martine Desfaudais** de St Aubon sur Gaillon (Eure)
- 3ème prix : **Anne-Marie Rotrou** de Carentan les Marais (Manche)

Finalistes :

- **Gorges Jouanne** de Le Tronquay (Calvados)
- **Stéphane Houlibert** de Ducey les Chéris (Manche)
- **Franck Chenai** de Agneaux (Manche)

« 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 avons souhaités, dès 2020, soutenir un évènement 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 FÉNO 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 évènement de grande qualité, qui participe pleinement de l'ambition que porte la Région à l'égard de ses productions agricoles d'excellence »

# 3<sup>EDITION</sup> Concours culinaire



Les membres du jury prestigieux :

- Stéphane Carbone : président du Jury 2023 – Restaurant Stéphane Carbone à Caen et L'espérance à Hérouville St Clair
- Bernard Leprince – Président d'Honneur du Jury – Un des Meilleurs Ouvriers de France
- Pierre Caillet – Le Bec au Cochois – Valmont (76) – Un des Meilleurs Ouvriers de France
- Hervé Morin : Président Région Normandie
- Philippe Hardy – La Mascaret\* - Blainville sur Mer (50)
- Rémi Lebon – Chez Fernand – Paris (75)
- Ghislaine Arabian – Les Petites Sorcières – Paris (75)
- Mathieu et Elodie Evrard – Restaurant la vraie vie – Caen (14)
- Franck Quinton – Le Manoir du Lys \* - Bagnoles de l'Orne (61)
- Julien Bichot – Restaurant Carpe Diem – Touques (14)
- Mickaël Marion – L'Intuition\* - Saint Lô (50)
- Jonathan Datin – L'édullys – Granville (50)

Ouvert aux professionnels, aux amateurs et aux apprenants (primés dans chaque catégorie) les candidats s'affronteront lors des finales nationales 2023.

Les finalistes pour l'ensemble des catégories :

Les candidats Professionnels :

1. Landry Desloges – Sénat – Paris (75)
2. Manon Nicolle – Icep Formation (50)
3. Ludovic Levy - La Réserve Peche Iodée – Merville Franceville Plage (14)
4. Adrien Abler – Néo Event – Metzeral (68)
5. Mathieu Matheron – La Maison M – Senas (13)
6. Thomas Duruisseau – Ehpad Les Mathurins – Beauvoir sur Mer (85)

Les Candidats Apprenants :

1. Clara Perrot – Centre de Formation d'Hérouville Saint Clair (14)
- 2. Yanis Capdeville – Hôtel de la Préfecture de Caen (14)
3. Suzon Gallis – Bistrot Lambs – Agneaux (50)
4. Léa Gimènès – EREA Robert Doisneau – St Lo (50)
5. Bastien Ménager – Lycée Hôtelier Maurice Marland – Granville (50)
6. Lisa Blanco - Lycée Hôtelier Maurice Marland – Granville (50)

# 3<sup>EDITION</sup> Concours culinaire



## Les Candidats Amateurs :

1. Luidwig Heraibi – Achicourt (62)
2. Nathalie Ben Samoun – Trouville sur Mer (14)
3. Martine Desfaudais – St Aubon sur Gaillon (27)
4. Thomas Galbert – Marseille (13)
5. Daniel De Almeida – La Frette sur Seine (95)
6. Timothée Martins – Angers (49)

## Le Jury des finales nationales :

1. Président du Jury : Stéphane Carbone - Restaurants Stéphane Carbone et l'Espérance
2. Président d'Honneur : Bernard Leprince - MOF Cuisine
3. Pierre Caillet MOF - Le Bec au Cauchois\* - Valmont (76)
4. Hervé Morin - Président de la Région Normandie
5. Danielle Crost - Le Castor Gourmand - Crémieu (38)
6. Christelle Lohro - MOF Fromager Affineur - Strasbourg (67)
7. Guy Legay - MOF - Ritz Paris (75)
8. Christian Tetedoie - MOF et Pdt des Maîtres Cuisiniers de France
9. Jean-Marc Tachet - MOF Cuisine - Dolomieu (38)
  
12. Mickael Mouragnon - Chef des Hautes autorités Ministère des Armées - Paris (75)
13. Laëtitia Gaborit - MOF Fromager Affineur - Paris (75)
14. Philippe Hardy - Le Mascaret \* - Blainville sur Mer (50)
15. Franck Quinton - Le Manoir du Lys\* - Bagnoles de l'Orne (61)
16. Mickael Marion L'intuition\* - Saint-Lô (50)
17. Olivier Barbarin - Le Magma - Caen (14)
  
18. Jonathan Datin - L'Edulis - Granville (50)
19. Christophe Raoux - MOF - (groupe Paul Bocuse Lyon)
20. Thierry Charrier - Chef des cuisines du Ministère de l'Europe  
et des Affaires Etrangères (75) - Co-Président des Cuisiniers de la République
21. Xavier Mathieu - Hostellerie LE Phébus\*\*\*\*\* - Restaurant Xavier Mathieu\* - Joucas (84)
22. Arnaud Viel - La Renaissance \* - Argentan (61)

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 Présidente fondatrice de la Cuillère d'Or.

## Partenaires du Trophée des Léopards2023 :

Région Normandie, Saveurs de Normandie, Bragard, Mafter Bourgeat et Mora, Good'épices, Degrenne, Isigny Sainte-Mère, Grosdoit, France Bleu / France Bleu Normandie / France Bleu Cotentin, Éditions BPI,

Rational, Euro-Toques France, Graindorge.