



28 septembre 2022

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

3ème édition du concours culinaire normand :

## APPEL À CANDIDATURES !

*La troisième édition du Trophée des Léopards, concours culinaire de valorisation des produits normands, aura lieu en mars et mai 2023 devant un jury de chefs prestigieux présidé par Stéphane CARBONE, des restaurants Stéphane Carbone à Caen et l'Espérance à Hérouville Saint Clair. Professionnels, amateurs et apprenants s'affronteront autour du Livarot qui succède au Neufchâtel en tant que produit à l'honneur. Tous les candidats devront composer une entrée 100% végétale de Normandie,*

*puis travailler le boeuf de race normande pour leur plat principal.*

*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 la société d'organisation d'événements gastronomiques Marie Sauce Conseil.

Une première épreuve réservée aux amateurs normands aura lieu le 29 mars 2023 à Domfront en Poiraise, dans la salle André Rocton. Les meilleurs d'entre eux rejoindront la finale nationale, qui se tiendra le 31 mai au cœur de l'Abbaye aux Dames, à Caen. Le lendemain, le 1er juin, deux autres finales nationales désigneront les lauréats des catégories professionnels et apprenants. Parallèlement, Le Marché des Léopards, village de producteurs normands prendra à nouveau sa place dans les jardins de l'Abbaye aux Dames. Ouvert à tous, il présentera des produits exceptionnels venus des cinq départements de la région Normandie.

## COMMENT CANDIDATER ?

### Sélection Amateurs Normands

Les candidats amateurs résidant en Normandie peuvent solliciter leur dossier d'inscription dès maintenant et jusqu'au 31 décembre 2022. Les dossiers retenus rejoindront la Sélection Amateurs Normands du 29 mars 2023 à Domfront en Poiraise.

### Finales Nationales

Les candidats amateurs résidant en dehors de la Région Normandie, les candidats professionnels et les candidats apprenants peuvent solliciter leur dossier d'inscription dès maintenant et jusqu'au 31 décembre 2022. Les dossiers retenus rejoindront les Finales Nationales des 31 mai et 1er juin 2023 à Caen, dans les murs de l'Abbaye aux Dames.

**Pour solliciter un dossier d'inscription : [sauce.marie@gmail.com](mailto:sauce.marie@gmail.com) ou inscription en ligne sur le site du trophée des Léopards**

**Pour plus d'informations : [www.trophee-des-leopards.com](http://www.trophee-des-leopards.com)**

## **Stéphane Carbone** **Président du jury 2023**

Le Chef Stéphane Carbone a développé son goût pour la cuisine dès son plus jeune âge. Accompagné dans cette passion étant enfant par sa famille (et surtout sa grand-mère), il aime maintenant exploiter les terroirs des différentes régions marquant au cours de sa vie : le Lyonnais et la Bresse, où il a grandi, la Calabre, région italienne natale de ses grands-parents et... la Normandie, qui l'accueille en 2003. Il commence sa carrière en tant que Sous-Chef de Bruno Oger du Majestic à Cannes. Quelques années plus tard, en 2004, il ouvre son premier restaurant « l'Écailler » à Port en Bessin, où il obtient sa première étoile au Guide Michelin de 2006 à 2008.



En 2008, il ouvre son restaurant « l'Incognito » en centre ville de Caen sacré d'une étoile Michelin à peine un an après l'ouverture. Au fil de ces années, le Chef Carbone participe à de nombreux événements gastronomiques : participation à l'élaboration des repas Présidentiels pour les 65e et 70e anniversaires du Débarquement, représentations de la gastronomie française à l'étranger... continuant ainsi de perfectionner son travail et à faire rayonner la Normandie et ses produits d'excellence. En 2017, il prend possession de son deuxième restaurant « l'Espérance » à Hérouville Saint-Clair, qui s'inscrit dans un registre bistrannique.

Aujourd'hui, le chef Stéphane Carbone développe l'activité de ses deux établissements et participe à différents événements culinaires. Homme attaché à la transmission des savoirs, il accompagne et forme de nombreux jeunes et continue à promouvoir l'excellence Normande sur la région mais également au niveau National.

## **JURY SÉLECTION AMATEURS 100% NORMANDS :** **29 mars 2023**

**Président du Jury : Stéphane Carbone** - Restaurants Stéphane Carbone et l'Espérance

**Président d'Honneur : Bernard Leprince** MOF Cuisine

**Hervé Morin** Président de la Région Normandie

**Pierre Caillet** MOF - **Le Bec au Cauchois\* - VALmont (76)**

**Patrick Druart** Administrateur Toque Française - Paris **Philippe**

**Hardy** - Le Mascaret \* - Blainville sur Mer (50) **Franck Quinton**

- **Le Manoir du Lys\*** - Bagnoles de l'Orne (61)

**Mickael Marion** L'intuition\* - Saint-Lô (50)

**Mathieu et Elodie Evrad** - La Vraie Vie - Caen (14)

**Michel Bruneau** - Caen (14)

**Julien Bichot** - Restaurant Carpe Diem à Touques (14)

**3** EDITION

**Concours  
culinaire**



## **JURY DE LA FINALE NATIONALE :**

**31 mai et 1<sup>er</sup> juin 2023**

**Président du Jury : Stéphane Carbone** - Restaurants Stéphane Carbone et l'Espérance

**Président d'Honneur : 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)

**Christian Janier** - MOF Fromager Affineur - Lyon (69)

**Christian Tetedoie** - MOF et Pdt des Maîtres Cuisiniers de

France **Jean-Marc Tachet** - MOF Cuisine - Dolomieu (38)

**Patrick Druart** - Administrateur Toques

Françaises **Loïc Ballet** - France 2

**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) **Mickael Marion**

L'intuition\* - Saint-Lô (50) **Olivier Barbarin** le Magma -  
Caen (14)

**Jonathan Datin** l'Edulis - Granville (50)

**Eward Delling Williams** The Presbytère - Heugueville-sur-Sienne (50)

**Gilles Tournadre** - Gill à Rouen (76)

## **INFORMATIONS :**

**Marie Sauce-Bourreau** : 06 43 17 95 56

*sauce.marie@gmail.com*

**www.trophée-des-leopards.com**

