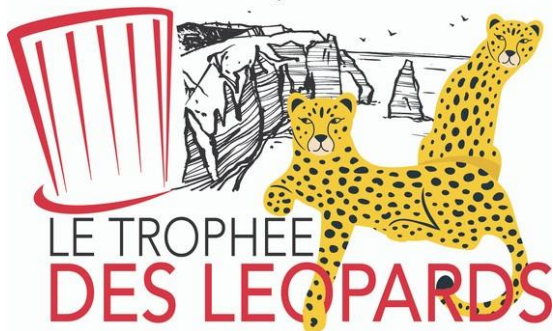




COMMUNIQUÉ DE PRESSE

4ème édition du Trophée des Léopards

Appel à candidatures !

La 4ème édition du Trophée des Léopards, concours culinaire de valorisation des produits normands, aura lieu fin avril 2024 devant un jury de chefs prestigieux présidé par **Philippe HARDY** du restaurant **Le Mascaret** (1 étoile Michelin) à Blainville-sur-Mer.

Professionnels, apprenants et amateurs (primés dans chaque catégorie), s'affronteront autour de **La Coquille St Jacques de Normandie, Label Rouge** qui succède au Livarot en tant que produit à l'honneur.

Tous les candidats devront composer en 3 heures une entrée et un plat principal autour de la Coquille St Jacques de Normandie Label Rouge, des carottes des sables de Normandie Label Rouge et du Poiré de Domfront AOP.

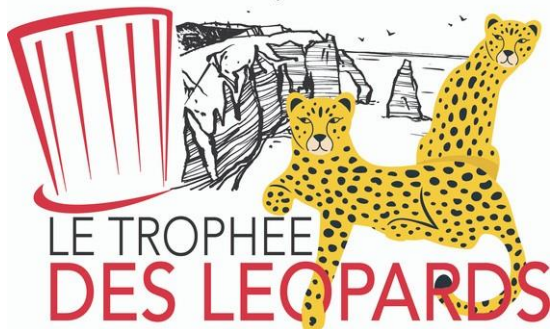
Comme l'indique Hervé Morin, Président de la Région Normandie, "*C'est pour rendre honneur à son histoire intimement liée à la gastronomie française que la Région Normandie est partenaire du Trophée des Léopards depuis son origine. Avec pas moins de 15 AOP/AOC, la Normandie soutient activement la reconnaissance 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 Marie Sauce Conseil.

Les finales nationales, se tiendront les dimanche 28 (pour les amateurs) et lundi 29 avril 2024 (pour les apprenants et les professionnels) au cœur de l'Abbaye aux Dames à Caen.

Le Marché des Léopards, village de producteurs normands installé dans les jardins de l'Abbaye aux dames, accueillera le grand public les samedi 27 et dimanche 28 avril après-midi et le lundi 29 avril de 11h00 à 18h00.





Comment candidater ?

Les candidats amateurs, professionnels et apprenants nationaux, peuvent solliciter leur dossier d'inscription dès maintenant et jusqu'au 31 décembre 2023 via le site internet du Trophée des Léopards : www.trophee-des-leopards.com, ou sur simple demande par mail à : sauce.marie@gmail.com;

La date limite de remise des dossiers complets est le 31 janvier 2024.

Philippe Hardy Président du Jury 2024

Amoureux de la Normandie, authentique et généreuse

Le parcours de Philippe Hardy s'est construit d'étapes singulières. Le chef débute sa carrière dans de grandes maisons étoilées (George V, Windso, Carlton à Lausanne...), puis devient le chef de l'ambassade de France à Sofia. Il y rencontre son épouse, avec qui il s'installera à son compte à Blainville sur Mer, dans la Manche : le Mascaret.

Il obtient sa première étoile en 2009, qu'il n'a jamais perdu depuis.

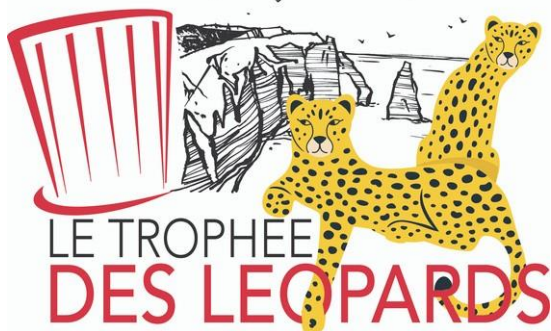


Au cours de sa carrière, il a également croisé un grand nombre de chefs reconnus et étoilés, comme Alain Passard, intrigué par son style de cuisine, ou encore Joël Robuchon, Alain Ducasse qui lui propose de prendre les rênes d'un de ses restaurants au Japon pendant plusieurs jours. Une opération qui lui fait connaître un immense succès auprès des Nippons.

Le chef est un amoureux du terroir et de la mer de sa Région. En effet il sait parfaitement construire ses assiettes en utilisant les produits de son potager et ceux que lui offre la Normandie.

Philippe Hardy est également un amoureux des produits de la mer, qu'il travaille à chaque marée en utilisant des techniques japonaises comme le Chi-muki.





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 :
- Virginie BASSELOT :

- Romain BESSERON :

- Pierre CAILLET :
- Anthony CAILLOT :
- Boris CAMPANELLA :
- Stéphane CARBONE :
- Thierry CHARRIER :

- François GAGNAIRE :
- Eric GEORGET
- Jean-François GIRARDIN :

- Pascal GRIERE :
- Guy LEGAY :
- Stéphane LEVEQUE :
- Mickael MARION :
- Flora MIKULA :
- Gilles MOINEAU :
- Hervé MORIN :
- Tony POTILLON :
- Christophe PRUD'HOMME :
- Franck QUINTON :
- Christophe RAOUX :
- Michel ROTH :
- Dominique SAFFRE :
- Christian TETEDOIE :

Les petites Sorcières - Paris (75)

MOF - Le Negresco - Nice (06) -

Co-Présidente Euro Toques France

Chef du Premier Ministre - Hôtel de Matignon -

Co-Président des Cuisiniers de la République Française

MOF - Maison Caillet * - Valmont (76)

A contre Sens* - Caen (14)

Hôtel de Crillon - Paris (75)

Restaurant Stéphane Carbone - Caen (14)

Chef du Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères -

Co-Président des Cuisiniers de la République Française

Anicia Table Nature - Paris (75)

Hostellerie d'Acquigny - Acquigny (27)

MOF - *Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France*

MOF - Le Sénat - Paris (75)

MOF - Ancien Chef des cuisines du Ritz Paris

Président des Toques Normandes

Restaurant l'Intuition * - Saint-Lô (50)

Flora Mikula

Président d'Honneur de l'Union Compagnonnique

Président de la Région Normandie

Le Tosny - Epaignes (27)

MILLENNIUM PLAZA DOWNTOWN - Dubaï

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

MOF - Groupe Paul Bocuse

MOF et Bocuse d'Or - *Co-Président Euro Toques France*

Président de l'Union Compagnonnique

MOF - *Président des Maîtres Cuisiniers de France*