

2

www.trophee-des-leopards.com

Concours culinaire



RÉGION
NORMANDIE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

20 septembre 2021

2^e édition du concours culinaire normand : c'est parti pour les candidatures

La deuxième édition du Trophée des Léopards, concours culinaire de valorisation des produits normands, aura lieu en mars et mai 2022 devant un jury de chefs prestigieux présidé par Pierre CAILLET, l'un des Meilleurs Ouvriers de France. Professionnels, amateurs et apprenants s'affronteront autour du Neufchâtel, qui succède aux pommes en tant que produit à l'honneur. Tous les candidats devront composer une entrée à partir des cinq variétés d'huîtres de Normandie, puis travailler un onglet de 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. C'est le cas avec la viande de bœuf normand et les huîtres de Normandie, qui devraient obtenir leur labellisation dans les prochaines années. 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 la Région Normandie et de nombreux partenaires, par la société d'organisation d'événements gastronomiques Marie Sauce Conseil, dirigée par la présidente des Toques Françaises et présidente fondatrice de la Cuillère d'Or.

Une première épreuve réservée aux amateurs normands aura lieu le 30 mars 2022 à Merval, dans les murs du magnifique Lycée Agricole du Pays de Bray. Les meilleurs d'entre eux rejoindront la finale nationale, qui se tiendra le 16 mai au coeur de l'Abbaye aux Dames, à Caen. Le lendemain, le 17 mai, deux autres finales nationales désigneront les lauréats des catégories professionnels et apprenants. Parallèlement, un village de producteurs normands prendra 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 2021. Les dossiers retenus rejoindront la Sélection Amateurs Normands du 30 mars 2022 au Lycée Agricole du Pays de Bray.

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 2021. Les dossiers retenus rejoindront les Finales Nationales des 16 et 17 mai 2022 à Caen, dans les murs de l'Abbaye aux Dames.

Pour solliciter un dossier d'inscription : sauce.marie@gmail.com

Pour plus d'informations : www.trophee-des-leopards.com

2

www.trophee-des-leopards.com

Concours culinaire



RÉGION
NORMANDIE



Le Président du Jury

Pierre CAILLET

Un des Meilleurs Ouvriers de France
Hôtel Restaurant le Bec au Cauchois* à Valmont (76)
Toque de l'Année 2018

Attrié par les métiers manuels, notamment le travail du bois et le Compagnonnage, Pierre Caillet envisageait d'être menuisier. L'obligation de travailler les plastiques ou l'aluminium le décide à changer de voie, et choisir la cuisine. Cette passion pour les produits naturels est également un hommage à sa mère, qu'il a toujours aimé aider aux fourneaux.

Après le Lycée Hôtelier du Touquet puis les stages de cette période de formation, il multiplie les rencontres et les concours une fois son BTS en poche. Ses collaborations avec des chefs réputés tels Jean-Paul Jeunet et Romuald Fassenet accompagnent les distinctions et les victoires.

Homme pressé ? Non, passionné, volontaire et doué. Après un séjour en Irlande pour maîtriser la langue de Shakespeare, il rentre en France et retrouve sa Normandie natale. Le temps est venu de s'installer et de créer Le Bec au Cauchois, une vieille auberge où le chantier de réhabilitation est titanique. La reconnaissance de ses pairs et la consécration viendra en 2011 par l'obtention du titre l'Un des Meilleurs Ouvriers de France. Suivi, un an plus tard, d'une étoile au guide Michelin. Aujourd'hui, le restaurant de Pierre Caillet est un haut-lieu de la gastronomie normande, avec son potager attenant qui permet une cuisine « de la nature à l'assiette » et des créations surprenantes.

Jury Sélection Amateurs 100% Normands : 30 Mars 2022

1. **Président du Jury :**

Pierre CAILLET : Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) –
Toque de l'Année 2018 – Hôtel Restaurant le Bec au Cauchois* à Valmont (76)

2. **Président d'Honneur du Jury :**

Bernard LEPRINCE : Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF)

3. **Ghislaine ARABIAN** : Restaurant les Petites Sorcières – Paris

4. **Michel BRUNEAU** – Ancien Chef Etoilé – Caen (14)

5. **Stéphane CARBONE** – Restaurant Stéphane Carbone - Caen (14)

6. **Thierry DESCLELIERS** – Toque Française – Colombelle (14)

7. **Hervé MORIN** – Président de la Région Normandie

8. **Philippe HARDY** – Le Mascaret* - Blainville sur Mer (50)

9. **Ludovic LEGENDRE** – Toque Française – Granville (50)

10. **Stéphane LEVEQUE** – Président des Toques Normandes
– Restaurant Entre Terre et Mer – Honfleur (14)

11. **Jean-François PERRIN** – Toque Française – Granville (50)

12. **Tony POTILLON** – Le Tosny – Epaignes (27)

13. **Vincent VIDAL** - L'Initial – Caen (14)

2

www.trophee-des-leopards.com

Concours
culinaire



RÉGION
NORMANDIE



Jury de la Finale Nationale : 16 & 17 mai 2022

1. Président du Jury :

Pierre CAILLET : Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) – Toque de l'Année 2018 - Hôtel Restaurant le Bec au Cauchois* à Valmont (76)

2. Président d'Honneur du Jury :

Bernard LEPRINCE : Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF)

3. **Ghislaine ARABIAN** : Restaurant les Petites Sorcières – Paris

4. **Gabin BOUGUET** – Le Donjon * - Etretat (76)

5. **Michel BRUNEAU** – Ancien Chef Etoilé – Caen (14)

6. **Stéphane CARBONE** – Restaurant Stéphane Carbone - Caen (14)

7. **Clément CHARLOT** – Fragments – Caen (14)

8. **Thierry CHARRIER** – Chef du Ministère des Affaires Etrangères et Européennes

9. **Danielle CROST** – Le Castor Gourmand – Crémieu (38)

10. **Thierry DESCELIER** – Toque Française – Colombelle (14)

11. **Marie-José GERMON** – Chef du Ministère des Outre Mer – Paris (75)

12. **Jean-François GIRARDIN**

Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

13. **Philippe HARDY** – Le Mascaret* - Blainville sur Mer (50)

14. **Jean-Charles KARMANN** – Confiseur Fromager – Paris (75)

15. **Rémi LEBON** – Chez Fernand – Paris (75)

16. **Hervé MORIN** – Président de la Région Normandie

17. **Jean-François PERRIN** - Toque Française Granville Les deux

18. **Guy LEGAY** – Un des Meilleurs Ouvriers de France

1972, ancien Directeur des Cuisines de l'Hôtel Ritz Paris

19. **Ludovic LEGENDRE** - Toque Française Granville x

20. **Stéphane LEVEQUE** – Président des Toques Normandes – Restaurant Entre Terre et Mer – Honfleur (14)

21. **Régis MARCON** – Régis et Jacques Marcon*** St Bonnet le Froid (43)

22. **Pascal MARTIN** – Château des Bondons - Secrétaire Général des Toques Françaises La Ferté sous Jouarre (77)

23. **Bernard MURE RAVAUT** - M.O.F Froamger Affineur Grenoble

24. **Antony CAILLOT** - A Contre sens* Caen

25. **Vincent VIDAL** - L'Initial - Caen

26. **Michel ROTH** - M.O.F et Bocuse d'Or Genève - Suisse

27. **Jean-Luc TARTARIN** - Jean-Luc Tartarin** Le Havre

28. **MATHIEU SCHERRER** - Chef EXECUTIF du groupe Bucher Paris

