

Programme du Trophée



3^{ÈME} EDITION



Concours culinaire

31 MAI ET 1^{ER} JUIN 2023

FINALES NATIONALES
PROFESSIONNELS / AMATEURS / APPRENANTS
ABBAYE AUX DAMES - CAEN



31 mai à 18h

APÉRO GÉANT

RENCONTRES
PRODUCTEURS & ARTISANS

www.trophee-des-leopards.com



AVEC LE SOUTIEN DE RÉGION NORMANDIE



AU CŒUR DE LA GASTRONOMIE, LE TERRITOIRE DE NORMANDIE !

La troisième édition du Trophée des Léopards, concours culinaire de valorisation des produits normands, se déroule cette année en deux étapes : le 29 mars 2023 à Domfront en Piroaie pour l'étape amateurs 100% normands dont la lauréate et la 2^{ème} finaliste partent pour la finale nationale catégorie amateurs le 31 mai à l'Abbaye aux Dames, siège de la Région Normandie à Caen.

Elles rejoindront les candidats amateurs nationaux et les candidats finalistes professionnels et apprenants pour les 3 épreuves du Trophée des Léopards.

C'est devant un jury prestigieux, à la tête duquel nous retrouverons le chef Stéphane Carbone, des restaurants Stéphane Carbone à Caen et l'Espérance à Hérouville Saint-Clair, que les candidats 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 bœuf de race normande pour leur plat principal, de produits imposés normands de saison dont les haricots de Pont-Audemer, et bien entendu du Livarot qui devra obligatoirement être présent sur l'entrée et le plat.

Dans une volonté de découvertes et de rencontres, le grand public aura le loisir d'être au plus près des épreuves du concours, des candidats et des chefs prestigieux du jury.

Et ce n'est pas tout ! Toutes et tous pourront découvrir et rencontrer producteurs, chefs venus des 4 coins de la France sur le Marché des Léopards qui prendra ses quartiers dans le somptueux parc de l'Abbaye aux Dames.

Différentes animations seront également proposées sur ces deux journées : démonstrations culinaires autour des produits normands pour adultes et enfants, conférences, balade en calèche et pour la première fois un Apéro Géant Normand (uniquement le 31 mai de 18h à 21h00)

Une belle vitrine de la richesse des produits locaux pour tous les amateurs de cuisine et du bien manger.

Bien se nourrir aujourd'hui est une réalité, avec du bon, du bien, du vrai, et c'est pourquoi j'ai souhaité, pour cette édition du Trophée des Léopards, en partenariat avec la Région Normandie, et avec le soutien de nombreux partenaires, une mise en avant encore plus prégnante du territoire normand, et un partage dans l'ouverture avec le grand public, des labels et produits de qualité, des spécialités normandes, des diversités culinaires et des savoir-faire normands.

Si vous avez faim d'expériences gastronomiques, retrouvons-nous les 31 mai et 1er juin à l'Abbaye aux Dames à Caen, afin de vivre avec intensité la gastronomie Normande, des épreuves de haut niveau, à l'issue desquelles seront désignés, des lauréats dans les catégories amateurs, apprenants et professionnels.

Un grand merci aux partenaires, aux producteurs, aux membres du jury pour leur engagement à nos côtés, et bonne chance à tous les candidats !



Marie Sauce
Fondatrice du Trophée
des Léopards



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.

C'est avec l'ambition de faire rayonner l'excellence des produits normands que nous avons souhaité, 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 de la 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.

Hervé MORIN, Président de la Région Normandie

LE TROPHEE DES LEOPARDS

www.trophee-des-leopards.com



11h-19h
Le marché
Aux artisans
et producteurs
100% Normands

Programme

Les éditos	2
Le Trophée des Léopards	6
L'apéro géant	7
Le Marché des Léopards	8
Les conférences	9
Les Démo	10
Les exposants	11



www.trophee-des-leopards.com



3^{ÈME} EDITION



Concours culinaire

31 MAI ET 1^{ER} JUIN 2023

FINALES NATIONALES
PROFESSIONNELS / AMATEURS / APPRENANTS
ABBAYE AUX DAMES - CAEN



31 mai à 18h

APÉRO GÉANT

RENCONTRES PRODUCTEURS & ARTISANS

www.trophee-des-leopards.com



AVEC LE SOUTIEN DE RÉGION NORMANDIE



Le Trophée des Léopards

Le programme des épreuves

Mercredi 31 mai 2023

Finale Nationale Amateurs
8h30-11h55

Jeudi 1er juin 2023

Finale Nationale Apprenants
8h30-11h55

Finale Nationale professionnels
13h00-16h25

Remise des prix
Jeudi 1er juin 2023 - 18h



Programme du Trophée - 6



Apéro Géant 18h - 31 Mai :

C'est le moment, voire pour certains le « repas préféré » et pour lequel on a toujours une bonne raison de se réunir ! C'est ce moment de convivialité et de partage qui sera proposé aux visiteurs le 31 Mai de 18h00 à 21h00 sur le Marché des Léopards.

Pour l'occasion, les producteurs exposants présents proposeront en plus de découvrir leurs produits exceptionnels, des dégustations à la vente : planches de

fromages, huîtres, charcuterie, produits cidricoles, brasserie* etc... Tous 100% normands

Un formidable moment d'échanges, de rencontres et de partage entre les producteurs, les chefs venus des 4 coins de la France et le grand public dans une ambiance musicale et joyeuse !

*** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**



Programme du Trophée - 7



MARCHÉ DES LÉOPARDS

PARC MICHEL D'ORNANO - CAEN
31 MAI ET 1er JUIN 2023

À l'occasion des Finales Nationales du Trophée des Léopards, un marché de producteurs 100 % normands s'installera à Caen les 31 mai et 1er juin 2023. Les professionnels et le public y découvriront une sélection des meilleurs produits dans le cadre incomparable de l'Abbaye aux Dames. Gratuit et ouvert à tous, ce marché des léopards prendra ses quartiers dans le magnifique parc Michel d'Ornano, face à la cour de l'Abbaye aux Dames.

Avec ses larges pelouses et ses allées de tilleuls, le parc Michel d'Ornano offre plus de 5 hectares de promenade ainsi qu'une vue imprenable sur la ville de Caen depuis le célèbre cèdre du Liban planté en 1849. Héritier du parc aménagé au XVIIIème siècle dans les jardins de l'Abbaye aux Dames et inspiré par André Le Nôtre, il rouvre en 1992 et rend hommage à Michel d'Ornano, président du Conseil régional de Basse-Normandie de 1983 à 1986.





LES CONFÉRENCES

Animées par Cyril Prévost Rouquet : Chroniqueur TV, 3 conférences seront proposées sur le Marché des Léopards en direct du car podium de la Région Normandie :

MERCREDI 31 MAI

14h45 - Le Bœuf Normand

16h15 - Les Races Patrimoniales de la Région Normandie

17h30 - Le Livarot appelé Colonel, plus ancienne AOP de Normandie



Programme du Trophée - 9



MERCREDI 31 MAI

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES MARCHÉ DES LÉOPARDS

Tout 1 fromage :
démonstration enfants

11h00-11h45

Les Pommes :
démonstration enfants

15h30-16h15

Le Livarot :
démonstration adultes

12h30-13h30

Le Bœuf Normand :
démonstration enfants

16h45-17h30

La Poire :
démonstration enfants

14h00-14h45

Fondue Normande :
démonstration adultes

18h00-19h00



1001 huîtres :
Démonstration Adultes

11h00-12h00

Cuisine à la Bière :
Démonstration Adultes

16h00-17h00

Le Bœuf Normand :
Démonstration Adultes

13h00-14h00

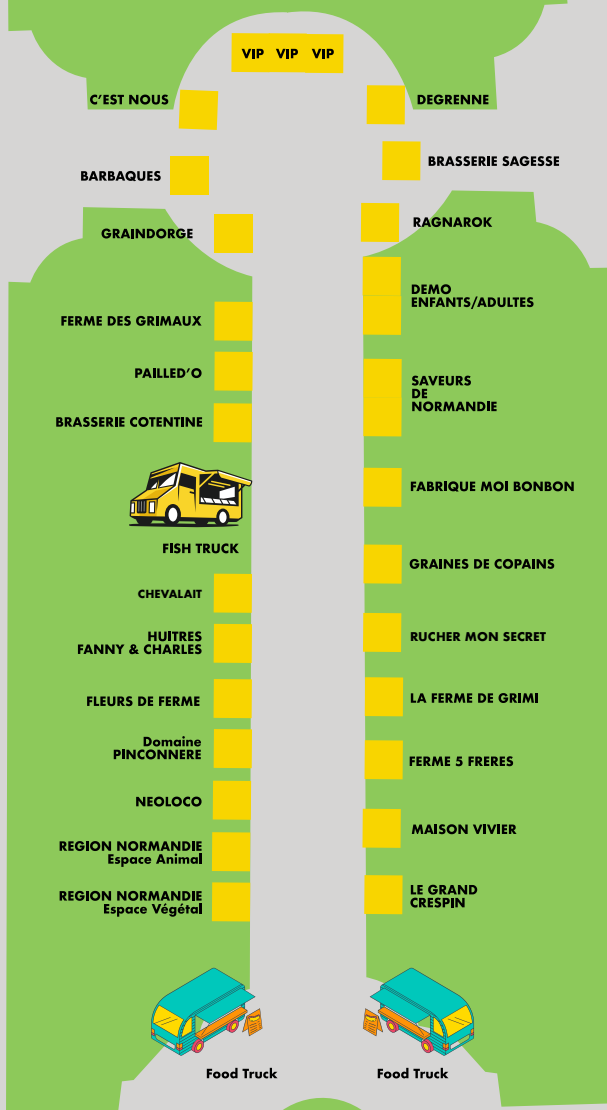
Le Livarot :
Démonstration Adultes

14h30-15h30

JEUDI 1^{er} JUIN

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES MARCHÉ DES LÉOPARDS

LE PLAN DU MARCHÉ DES LÉOPARDS



VIP VIP VIP

C'EST NOUS

DEGRENNE

BARBAQUES

BRASSERIE SAGESSE

GRAINDORGE

RAGNAROK

FERME DES GRIMAUX

DEMO ENFANTS/ADULTES

PAILLED'O

SAVEURS DE NORMANDIE

BRASSERIE COTENTINE



FISH TRUCK

FABRIQUE MOI BONBON

CHEVALAIT

GRAINES DE COPAINS

HUITRES FANNY & CHARLES

RUCHER MON SECRET

FLEURS DE FERME

LA FERME DE GRIMI

Domaine PINCONNERE

FERME 5 FRERES

NEOLOCO

MAISON VIVIER

REGION NORMANDIE Espace Animal

LE GRAND CRESPIN

REGION NORMANDIE Espace Végétal



Food Truck



Food Truck



Camion Podium



Barbaques

Venez découvrir les charcuteries de Bryan et Méлина.

Une production Normande 100% MAISON.

- **Restauration le midi.**

- **Apéritif géant Normand 18h-21h.**

Viande fraîche de porc français, label rouge, certifié élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage.

SANS nitrites, SANS salpêtre, SANS additifs, SANS conservateurs, SANS colorants, SANS arômes artificiels, SANS sucre.

Barbaques

Hameau de Caillouet

12 Lieu Dit Caillouet

14680 Bretteville Sur Laize



Programme du Trophée - 12



Brasserie Cotentine

C'est dans la Manche, dans la vieille gare de Carteret que la brasserie Cotentine produit ses délicieuses bières artisanales.

La bière, La Cotentine, est inspiré par l'histoire Normande et notamment notre rapport aux vikings. Effectivement, ces explorateurs venus du Nord, appréciaient les bières brassées avec de l'orge.

Pierre-Alfred Letellier, natif du Cotentin et Eric Leconte, carteretais d'adoption, sont de fervents adeptes de la «Craft Beer».

En 2016, nous créons notre Brasserie Artisanale dans l'ancienne gare de Carteret. Nous lançons nos premières recettes de bière LA COTENTINE®. Motivés par l'enthousiasme rencontré et animés par l'envie de faire découvrir de nouvelles saveurs, nous élaborons LA MANCH'HOT®.

En 2019, la MANCH'HOT® Blonde obtient la médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris. Pour répondre à la croissance, la Brasserie Cotentine s'agrandit en 2020 avec de nouveaux locaux plus grands. Dotés d'un nouvel outil de production plus performant, nos 2 gammes se sont enrichies de nouvelles recettes. Et d'autres nouveautés s'enchaînent : la COT&BIO® avec une blonde B10, la COLLECTOR'S avec la Blonde des 24H du houblon frais ou encore LA COTENTINE ICE®, une Bière de glace, unique en France développée en collaboration avec Théo Capelle, distillateur dans la Manche.

Nos bières sont non filtrées, non pasteurisées avec une fermentation en bouteille pour préserver toutes les saveurs, assurer une pétillance naturelle et une mousse légère. Chaque recette de bière est élaborée à partir d'une sélection de malts, de houblons français (et américains pour l'IPA), qui leur donneront leur caractère spécifique.

La fabrication de nos bières se fait en 6 étapes :

- 1-Le concassage des malts dans un moulin à grains pour libérer les enzymes.
- 2-Le brassage : la mouture (eau + grains concassés) est chauffée à différentes températures, puis filtrée pour extraire le mout sucré. Le mout est mis à bouillir. A cette étape, nous ajoutons les différents houblons (amérisants et aromatiques).
- 3-La fermentation principale : le mout clarifié, refroidi et oxygéné est envoyé dans une cuve où la levure transforme les sucres en alcool et gaz carbonique.
- 4-La garde au froid dans une cuve à 1° C pour affiner le goût et clarifier naturellement la bière.
- 5 & 6- L'embouteillage et la refermentation. Avant d'être conditionnée, du sucre et une nouvelle levure sont ajoutés à la bière. La bière est ensuite embouteillée et étiquetée puis placée en chambre chaude pour la refermentation. Après cinq semaines, elles sont prêtes à être dégustées !

**19 Rte du Pont Rose,
50270 Barneville-Carteret**



Brasserie Sagesse

La brasserie Sagesse est une microbrasserie & un brewpub.

Nous sommes installés au cœur de la Normandie, au Breuil en Auge dans une ancienne menuiserie.

C'est un lieu alternatif, on y brasse des bières originales, créatives et audacieuses. Un brewpub occupe une partie du bâtiment, pour y venir déguster une bière fraîche devant les cuves de fermentations (petites restaurations sur place). L'ambiance est parfois musicale !

Nos bières sont chacune une dédicace à une œuvre cinématographique, musicale ou littéraire ! Saurez-vous les reconnaître ?

Artiste & Brasseur passionné, on propose une gamme permanente (classique, créative et audacieuse), une gamme éphémère (Oyster Beer par exemple), et une gamme élevée en barrique (Barley Wine, Wild Ale, Brett, Spontanée).

Et pourquoi la sagesse ? La Sagesse c'est d'avoir des rêves assez grands pour ne pas les perdre de vue quand on les poursuit (Citation d'Oscar Wilde).

4 Rue André Druelle
14130 Le Breuil en Auge
Normandie - FRANCE





Distillerie C'est Nous

C'est Nous est une micro-distillerie créée en 2016 par David, un british passionné de gin et Julie, une sommelière originaire de Normandie. Le but est de réaliser des spiritueux conviviaux que l'on se plaît à partager et faire découvrir à son entourage.

Les recettes sont parfumées et se focalisent sur le goût et l'équilibre. La gamme compte aujourd'hui deux recettes de gin (dont un élu *meilleur gin français* en 2023), une liqueur de café élaborée avec Café Dauré, torréfacteur artisanal à Bretteville sur Odon, un Limoncello avec des citrons de Sicile, des Ginfusions ainsi que des rhums botaniques.

**6 Rue Francis de Pressencé,
14460 Colombelles**



C'EST NOUS
Micro-Distillerie en Normandie



Domaine de la Pinçonnière

Élevage de moutons avranchins
race normande menacée

Lucile et Eric Alphonse

10 route de la Pinçonnière
50800 Bourguenolles - Normandie

domainedelapinconniere@orange.fr

📷 [domainedelapinconniere](https://www.instagram.com/domainedelapinconniere)



Domaine de la Pinçonnière

A 45 ans révolus, nous nous sommes passionnés pour les moutons avranchins.

Installés dans un corps de ferme que nous avons rénové, nous élevons cette race locale menacée et en commercialisons la viande (caissette, merguez, saucisses) en circuit court.

Nous produisons également des terrines, des confitures, du cidre, du vinaigre de cidre et vendons ponctuellement le surplus de notre potager nourricier.

Ces activités sont effectuées dans le respect de la nature (nous sommes certifiés bio) et du bien-être animal.

Notre cidre fermier est produit sur place grâce aux fruits de notre verger et avec un pressoir manuel. Les pommes sont ramassées à la main. Nous produisons également du vinaigre de cidre.

Venez partager notre passion au cœur du bocage normand !





Fabrique-moi un bonbon



Fabrique-moi un bonbon, c'est la rencontre de deux âmes sœurs, partageant les mêmes passions autour de la confiserie, la biscuiterie et la chocolaterie.

L'alchimie est parfaite quand la passion est soutenue par un large éventail de compétences. Formé auprès de plusieurs Meilleurs Ouvriers de France, Ghislain a acquis la rigueur, l'amour du produit de qualité et du travail bien fait.

Alors quand il crée une nouvelle gourmandise, Aurélie, forte de son expérience développée au Fouquet's ou encore l'événementiel culinaire, est prête à l'accompagner à la vente-distribution.

Depuis maintenant sept ans, Aurélie et Ghislain, « amoureux » de leur terroir normand, ont su développer une gamme de confiseries autour des guimauves, des meringues et autres pâtes de fruits, une gamme de chocolats, de biscuits et leur spécialité : Les fameuses Pommes au Calvados.

Un jour, ils croisent la route d'un confiseur de Pacy-sur-Eure qui leur cède la recette, le matériel et le procédé de fabrication d'une pomme en pâte d'amande fourrée d'une petite coquille de sucre remplie de Calvados, c'est le début de l'aventure ! Aux côtés des petites pommes, il y a d'autres confiseries et des biscuits à forte identité régionale : la bûchette normande, un praliné amande noisette à gros grain enrobé de chocolat, le Caillou de Vieux-la-Romaine qu'il crée à l'occasion d'un marché au musée archéologique de Vieux, un caramel tendre enrobé de chocolat au lait, les truffes de Vimont qui marquent leur ancrage local ou encore le Cro-Caen, un biscuit sans beurre, macaroné.

Fabrique-moi un Bonbon
Confiserie - Chocolaterie - Biscuiterie
Rue de la Gare - 14370 Argences





Ferme des 5 frères

Depuis 70 ans, la famille BREANT produit du lait à Bermonville. Aujourd'hui, c'est la troisième génération, composée de 5 Frères, qui est en responsabilité.

Les 5 Frères de Bermonville se sont associés pour vous présenter des produits locaux : le fameux camembert au lait cru fabriqué à la main et les volailles de Gournay que la famille a décidé de relancer.

Rencontrez les 5 frères passionnés !

Charles, le fromager

Pierre, l'éleveur

Victor, le céréalier

Côme, passionné par la volaille

Martin, l'apprenti boucher

100 Rue de la Cayenne,
76640 Terres-de-Caux
06 08 95 91 97





Chevalait

C'est notre passion pour les chevaux de trait qui nous a guidé vers notre métier.

Nos juments sont de races de trait percheronne.

Nous produisons et commercialisons du lait de jument frais mais également en poudre en agriculture biologique.

Nous avons créé une gamme de cosmétiques biologiques, pour valoriser une race de chevaux de trait en voie de disparition:

Le Percheron à qui nous redonnons une utilité et une raison d'être.

Elles ont été élevées et sélectionnées tant pour leur douceur et leur grande confiance en l'homme que pour leurs capacités laitières leur permettant d'élever leur poulain en plus de la traite

Nos juments sont nourries avec une sélection des meilleurs aliments cultivés en agriculture biologique.

Les poulains restent auprès de leur mère tout au long de la lactation. Ils ne sont séparés que pendant une partie de la journée.



Orne
Neville-près-Sées,

Programme du Trophée - 19



Fishtruck FIM CCI

Un « fishtruck » pour promouvoir la pêche normande !

Il a pour vocation de promouvoir les produits méconnus de la pêche normande : rousette, congre, raie brunette et tacaud. Toutes ces espèces sont dotées d'une excellente qualité gustative. Et pour ne pas gâcher notre plaisir, nous pouvons les consommer autant comme autant. Ces pépites de Normandie ne sont pas menacées et sont présentes en grand nombre dans les eaux normandes, une vraie richesse pour notre gastronomie.

Présent sur différents évènements, le Fishtruck permet de proposer des cours de cuisine aux particuliers en les faisant participer à des démonstrations de filetage par exemple. Ils peuvent également repartir avec les trucs et astuces des Chefs du FIM CCI. Et pour ceux qui souhaiteraient repartir avec la recette de ce qu'ils auront dégusté, pas de soucis : nos Chefs sont toujours heureux de les partager.

FIM CCI Formation
68 Rue Jean Monnet, 50400 Granville





Fleurs de Ferme

Notre ferme est située en Normandie. Nous produisons avec le lait de nos vaches, des yaourts, du fromage blanc, de la crème et du beurre.

Nos vaches sont nourries à l'herbe et aux plantes fourragères nobles qu'exige la charte Bleu Blanc Cœur à laquelle nous adhérons.

Nous nous adressons à une clientèle haut de gamme : l'hôtellerie de luxe sur Paris et la côte Normande ainsi que des restaurateurs étoilés. (Thierry Marx, Pierre Gagnaire et collaborons avec d'autres grands Chefs soucieux de la qualité et du goût)

Notre produit phare : Le Fromage Blanc aux grains de Vanille de Madagascar et notre Skyr Fermier !

Tous nos produits sont garantis Bleu Blanc Cœur et sont sources naturelles d'oméga 3 avec une texture et une douceur propre à cette charte qualité !

GAEC du Tryskel
La Genaudière Saint Denis de Villenette
61330 Juvigny Val d'Andaine





Graines de copains

Après un Brevet Professionnel (BP) au Cifac de Caen, Louis et Vincent ont continué leur route chacun de leur côté. Louis a travaillé dans une boulangerie bio à Rennes tandis que Vincent s'est retrouvé dans une pâtisserie parisienne. Il y a un an, les deux acolytes se sont trouvés à travailler dans la même boulangerie bio à Bayeux. De là est né l'idée de créer ensemble une boulangerie bio avec des produits locaux à Caen.

Les pains sont façonnés à la main. Les deux associés ne disposent que d'un four et d'un pétrin pour les aider. « Tout est fait au levain, c'est beaucoup plus digeste que la levure », explique Vincent. Au total, plus d'une vingtaine de pains spéciaux est proposée. « On utilise de la farine complète, il n'y aura pas de baguette blanche moulée chez nous. La farine blanche contient beaucoup plus de glucides et n'utilise que le cœur du blé. Alors que la farine complète contient plus de fibres et le pain se conserve plus longtemps ».

Les produits utilisés viennent le plus possible des alentours de Caen. « On est dans un rayon de maximum 50 km ». Les boulangers utilisent du beurre d'Isigny, des œufs bio d'Evrecy ou encore du lait bio de Gouvix. « Le but est vraiment de travailler avec des producteurs locaux, même si cela entraîne plus de contraintes ».

Boulangerie Graines de Copains
13 boulevard Richemond à Caen



GRAINES DE COPAINS

BOULANGERIE PATISSERIE





Huîtres Fanny et Charles

Fanny, fille de pêcheur, et Charles dont le papa travaillait dans le Camembert, forment un jeune couple passionné du terroir, installé sur la base ostréicole d'Asnelles-Meuvalines depuis 2010. A force de travail, ils ont gagné la médaille d'or au Salon de l'Agriculture 2019 en présentant leur « spéciale n°3 ».

Une huître bien charnue, dont les naissains grandissent dans des poches sur des tables, pour être vendue à 18 mois à d'autres ostréiculteurs médaillés. Le reste de la production, produit d'exception, vous ne le trouverez que sur les marchés ou en vente directement à l'entreprise, circuit-court oblige.

Huîtres d'Asnelles-Meuvaline- Fanny et Charles
Quai des Alliés
14470 COURSEULLES-SUR-MER

Les huîtres de Fanny et Charles



La douceur de la mer,
la force des vagues

Normandie
fort et vert

Heula 



La Ferme des P'tits Clos

Les P'tits Clos, c'est un élevage de chèvres des Fossés au cœur du Cotentin. Seule race caprine normande, la chèvre des Fossés donne un lait doux mais typé, qu'Anthony transforme en différents produits : fromages, yaourts et faisselles. Elevées selon les principes de l'Agriculture Biologique, les chèvres pâturent du printemps à l'automne. L'hiver, le troupeau mange le foin récolté sur la ferme. Les produits laitiers provenant de la ferme sont vendus localement.

Anthony CRESPIN
50260 Magneville





La Forge du Ragnarök

La Forge du Ragnarök réalise artisanalement des couteaux d'inspiration nordique ainsi que des couteaux de cuisine, ou tout autre modèle suivant la demande.

Chaque création est pensée et conçue dans l'atelier et il est possible de personnaliser votre réalisation en utilisant différents types d'acier, d'essence de bois, avec un guillochage de la lame.

172 Avenue Mme René Coty
14880 Hermanville-sur-Mer





Les Ruchers mon Secret Mike Vivien

Mike Vivien est un jeune apiculteur installé depuis 2012. Le normand serait un viking pure souche (sang suédois et norvégien), « La famille est en Normandie depuis 1400 ans » précise-t-il avec un grand sourire. La serpe est dans la famille depuis quatre générations, « Je travaille dans les mains de mes aïeux ». La transmission est fondamentale. La passion s'est transmise dans les gènes... Ce passionné achète sa première colonie à 16 ans. Il annonce un cheptel actuel de 200 à 250 colonies et produit une apiculture enrichie de traditions et d'histoires. Il maîtrise la chaîne de productions (miels, vinaigres et hydromel), « sait d'où vient le bois de ses ruches », sensible aux circuits courts, à la chaîne humaine de proximité avec laquelle il travaille.

Présentes sur le territoire français depuis des millénaires, les abeilles noires ont su s'adapter à l'environnement normand. Tout l'enjeu est de sauvegarder l'espèce en retrouvant ses caractéristiques. Appuyé d'un référent, Mike opère une sélection génétique lors de l'insémination afin de préserver l'ADN. Le métier passionnant et prenant devient technique. Les maladies étrangères peuvent être dangereuses pour les ruches, « On se prépare à l'avenir ». Si les normes restent souples, les analyses de miellat (secrété par les pucerons sur les arbres) sont régulières (détecter la présence de pesticides et de métaux lourds) Parmi les Apidés, l'abeille noire présente la meilleure longévité (entre 4 et 5 ans). « La Reine est capable de s'auto réguler en fonction des aléas climatiques, préservant sa propre durée de vie. L'espèce peut coloniser jusqu'à trois kilomètres et demi quand les autres espèces restent dans les 300 mètres du rucher ». Chaque colonie produit un miel différent en goût qui varie d'une saison à l'autre. L'environnement, la météo, l'état des fleurs, l'emplacement choisi des ruchers modifie le goût du miel. « On trouvera dans le miel de printemps, la douceur de l'aubépine, des pommes et de l'acacias quand le miel d'été révélera

les senteurs du trèfle blanc, du châtaignier, du tilleul et celles de la rose ». Présent, attentif, Mike s'adapte à ses abeilles pour qu'elles expriment tout leur potentiel. Elles y sont sensibles car il peut travailler à leur côtés sans la tenue consacrée. Le jeune apiculteur travaille la texture pour révéler un produit onctueux et crémeux. « Le savoir-faire n'admet aucune adjonction d'autres produits ». La clientèle apprécie cette multitude de saveurs qui restent en bouche, « tous les grains s'expriment ». Les professionnels trouvent ici un miel au point d'équilibre entre onctuosité et force. L'apiculteur de Monsecret relève que la jeune génération revient « Au bon et au simple ». Il nous fait le partage de quelques astuces. Ce rôti de porc servi avec un miel de printemps, moins fort en goût. En plein air, pour clôturer un BBQ conserver la boîte du Livarot, du Pont l'Évêque ou du camembert, et y ajouter une bonne couche de miel recouverte de thym et de romarin avant de la refermer et de la placer sur la fin des braises. On vous laisse imaginer cet instant, alléchant les papilles, du morceau de pain plongeant dans la mixture merveilleuse...

S'il se projette dans le métier, il conserve précieusement quelques souvenirs. Oui, il a senti cette vibration particulière, cette symbiose magique avec la ruche, la Reine et ses abeilles. L'harmonie était tangible, le point d'équilibre était trouvé. Dans les yeux de Mike, le moment demeure en mémoire, absolu...

Ruchers mon Secret, L'aufrairie 61800 Montsecret
Téléphone : 07 81 21 19 29
lesruchersmonsecret@gmail.com



La ferme de Grémi

Le porc de « Bayeux », c'est La race Normande Menacée. Elle fait parti de notre Terroir et Patrimoine Normand. Nos Porcs de « Bayeux » sont nés et élevés durant 12/15 mois dans le respect et la bientraitance, sans anneau au groin et en 100% plein air. Nos Truies mettent bas sans aucune contentions et élèvent leurs petits durant minimum 2mois et en 100% plein air. Nos Porcs sont nourris à la Farine d'Orge + Petit Lait de la Tomme Rouffigny.

Nos Pâtés de Campagne et Rillettes + nos Plats préparés sont fabriqués/élaborés en collaboration avec soit une Entreprise Adaptée qui emploie des Personnes en Situation de Handicap et soit une autre toute petite entreprise dans les Cotes d'Armor. Toutes nos recettes sont Sans Gluten, Sans Lactose,

sans Sucre Ajouté, sans Fructose, sans E..., sans OGM ... ils ont un savoir faire, un coup de main, pour mettre en valeur notre viande de qualité.

Nous proposons aussi des Colis de Viande à Pré-Commander à l'avance. Un Retrait le 2eme samedi du mois de 10h à 18h, à la Ferme (+ vente au détail directement à la ferme) ou sur RDV. Nous proposons également la découverte des quelques des races normandes sur notre ferme via des visites à la ferme, tout public, tout ages ...

**La ferme de Grémi 10 rue Auguste Chardin
50800 Ste Cécile**

Téléphone : 07 69 90 22 78

lafermedegremi@yahoo.com

www.lafermedegremi.fr





Maison Vivier

Rien ne prédestinait Marc VIVIER à l'ostréiculture. C'est pendant ses vacances d'été, alors qu'il travaille comme saisonnier avec son beau-père, Maurice, au parc ostréicole de Saint-Vaast-La-Hougue, qu'il rencontre l'ostréiculture de sa vie. Plus qu'un métier, elle deviendra la passion d'une vie.

Après plusieurs années d'expérience dans le secteur de l'ostréiculture, Marc VIVIER s'installe en 1994 dans le bassin ostréicole de Meuvaines. Il fait partie des trois premiers professionnels à s'installer dans cette jeune zone de production.

En 1996, le bâtiment principal est construit et en 2006, Marc VIVIER crée une extension pour installer son magasin de vente directe. Il est rejoint en 2017 par ses enfants Malo et Eugénie. Antoine, son gendre a également rejoint l'aventure. C'est avec l'agrandissement de l'équipe que naît la production de poissons fumés à domicile. Truites et saumons fumés de manière traditionnelle, raviront votre palais.

Aujourd'hui, nous produisons plus de 300 tonnes d'huîtres par an. Notre credo : la maîtrise du cycle de production qui nécessite 3 à 4 ans de travail et de patience. «Chaque jour, par tous les temps, à l'heure imposée par la marée, la mer nous attend. Il faut être passionné par le métier, passionné par le produit, passionné par l'élevage, et bien sûr passionné par la mer.»



**ZA Chemin des Roquettes
14960 Meuvaines**



Neoloco

Neoloco est la première activité de torréfaction et de boulangerie solaire d'Europe. L'objectif depuis le départ a été de créer une activité compatible avec le monde d'aujourd'hui et de demain. Les pains au levain sont pétris à la main, avec des farines bio locales, cuits au feu de bois ou au feu solaire, et livrés à vélo. Les produits torréfiés au solaire sont toujours des alternatives locales à des choses qui viennent habituellement du bout du monde : alternative de café aux lentilles vertes de Normandie, graines apéro, épices locales, etc.

Aujourd'hui des artisans de toute la France et au-delà viennent maintenant s'inspirer ici et certains créent leurs activités dans leur région. Nous inventons et réinventons ici des savoirs-faire, des goûts et de saveurs, pour faire plaisir aux papilles d'aujourd'hui et demain. Car malgré les enjeux de notre époque, il y a du goût dans l'avenir.

1395 Rue des Réservoirs
76170 Montville





Graindorge

Créée en 1910 par Eugène Graindorge, la Fromagerie E.Graindorge a su se développer au fil des années en préservant les méthodes traditionnelles de fabrication des fromages AOP normands.

Située au cœur du Pays d'Auge, berceau des fromages AOP normands, la Fromagerie E.Graindorge est spécialisée dans la fabrication des 4 fromages AOP de Normandie : Livarot, Pont-l'Évêque, Camembert de spécialité et de la crème fraîche.

Riche d'un savoir-faire de plus de 110 ans, elle collecte le lait de 90 producteurs engagés dans la filière AOP et le transforme pour proposer aux consommateurs toutes les richesses de notre terroir normand.

Comme autrefois, elle fabrique ses fromages AOP dans le respect de la tradition. Le liage manuel des Livarots, le moulage à la louche à la main des Camemberts de Normandie, le tri un à un à la main de chacun des fromages fabriqués, ce sont ces gestes qu'elle tient à transmettre de génération en génération aux hommes et aux femmes qui confectionnent ces fleurons normands.

Ancrée dans un terroir exceptionnel, qu'est le bocage normand, la Fromagerie E. Graindorge met un point d'honneur à garantir une qualité de lait et une qualité de goût, en défendant l'emblème même de cette région, les vaches de race normande. Elle fabrique ses fromages AOP avec du lait provenant essentiellement des troupeaux normands, principalement nourris à l'herbe. C'est donc main dans la main que la Fromagerie E.Graindorge et ses producteurs de lait collaborent

afin de garantir une qualité optimale. Toujours dans une envie d'inculquer son savoir-faire et les valeurs qu'elle défend, la Fromagerie E.Graindorge permet grâce à son circuit de visite, le Village Fromager, de découvrir les étapes de fabrication du Livarot et du Pont-l'Évêque AOP au travers des couloirs de galeries vitrées qui surplombent les ateliers de fabrication.

Triplement récompensés d'une médaille d'Or lors du dernier Concours Général Agricole, le Camembert de Normandie AOP, le Pont-l'Évêque AOP au lait cru et le Livarot AOP au lait cru de nos fromageries sont ainsi arrivés en tête du podium de leurs catégories. La Crème Fraîche Epaisse 30% de matières grasses a été récompensée d'une belle Médaille d'Argent.

Si les méthodes ont changé, l'esprit lui demeure. Tradition, simplicité, authenticité, des valeurs qui ont traversé les générations et animent toujours aujourd'hui les hommes et les femmes qui confectionnent vos fromages préférés.





Pacory **Ferme des Grimaux**

En plein coeur du Bocage Domfrontais, poiriers et pommiers dominent nos prairies. À partir de fruits sélectionnés avec le plus grand soin, nous produisons Calvados, Pommeau, Poiré et Cidre. Elaborés avec passion et un savoir-faire acquis depuis plusieurs générations, nos produits sont reconnus pour leur qualité exceptionnelle. C'est avec plaisir que nous vous invitons à découvrir ces trésors du Domfrontais. Les prés plantés participent au paysage normand traditionnel : les vaches y pâturent à l'ombre des poiriers et des pommiers hautes tiges. Ces vergers, constitués d'arbres de très grande taille, peuvent vivre jusqu'à 300 ans. «Cent ans pour grandir, cent ans pour produire, cent ans pour mourir» dit le dicton. En replantant tous les ans de jeunes poiriers, nous participons à la pérennité de ce patrimoine d'arbres, une rareté aujourd'hui. Nous sommes attachés à ce type de plantation, il apporte une grande diversité dans les variétés de fruits. Nous récoltons une cinquantaine d'espèces de poires différentes et une vingtaine d'espèces de pommes.

Les Grimaux, 61350 Mantilly
pacory.fermedesgrimaux@gmail.com
02.33.30.12.06



PACORY
Ferme des Grimaux



Paille d'O

Petite ferme familiale de 50 ha, située à Ifs dans le Calvados (14) en Normandie, nous travaillons en couple et produisons essentiellement des céréales et du lin textile. Nous hébergeons également des chevaux dans nos prairies. Dans un objectif de survie de l'exploitation, nous nous diversifions en vous proposant des pailles à boire en seigle bio, des graines paysannes mais aussi des bûches pour poêle à bois en crottin de cheval.

Soucieux des enjeux écologiques de notre siècle, nous essayons de pratiquer une culture la plus raisonnée possible. Une partie de l'exploitation est déjà certifiée Agriculture Biologique. C'est dans cette optique que nous avons décidé de fabriquer nos pailles à boire en paille de seigle, pour remplacer les pailles plastiques désormais interdites. Nous souhaitons également valoriser au maximum nos déchets, c'est pourquoi nous récupérons le crottin de nos chevaux pour en faire des bûches condensées à brûler dans votre poêle à bois. Ces dernières seront disponibles à la vente courant 2023. Enfin, afin de permettre au plus grand nombre de devenir autonome et indépendant, nous proposons des sachets de semences paysannes récoltées uniquement chez nous au prix juste, pour que vous puissiez développer votre potager !



lapilledo@gmail.com
06 33 26 08 42
www.lapilledo.fr

LES RACES AGRICOLES NORMANDES

FIERTÉ - PATRIMOINE - DIVERSITÉ



La Région Normandie s'engage dans le développement des races normandes aux côtés des éleveurs et des passionnés qui valorisent ce patrimoine vivant. Plus d'infos sur www.normandie.fr/preserver-les-races-normandes

Races Patrimoniales Normandes

La Normandie possède un très riche héritage de races patrimoniales fruit d'un travail de sélection porté par des éleveurs passionnés. Cette richesse vivante fait de notre Région la 1ère de France en termes de diversité de races locales.

Ces races locales emblématiques font partie du patrimoine de la Normandie. Face aux nouveaux défis à relever d'ordre sanitaire, climatique et environnemental, cette biodiversité génétique «rustique» constitue une opportunité. A l'heure où les consommateurs sont en quête de produits locaux et de qualité, ces races patrimoniales peuvent constituer un facteur de différenciation, créateur de valeur ajoutée sur des filières recherchant le haut de gamme.

25 races normandes à préserver et à sauvegarder :

- Races avicoles :** Poule Coucou de France, Poule de Caumont, Cotentine, Crèvecoeur, Gournay, Le Merlerault, Pavilly - Oie normande ou de Bavent, Canard de Duclair ou de Rouen)
- Races cunicoles :** Lapin normand ou blanc de Hotot
- Races ovines et caprines :** Mouton de l'Avranchin, Cotentin, Roussin - chèvre des fossés
- Race porcines :** Porc de Bayeux, Porc blanc de l'Ouest
- Races équines :** Percheron, Cob normand, Âne du Cotentin, Âne normand et Abeille noire.
- Race bovine :** Vache normande





Saveurs de Normandie le choix durable

Depuis 20 ans, la marque collective Saveurs de Normandie valorise ce que la Normandie fait de meilleur !

Rèpère de confiance et d'authenticité pour les consommateurs, Saveurs de Normandie s'engage autour de 4 valeurs essentielles, piliers de son cahier des charges :

L'origine : des produits fabriqués en Normandie, privilégiant les matières premières agricoles et/ou maritimes régionales.

La qualité : des produits élaborés selon un savoir-faire et de bonnes pratiques de fabrication.

Le goût : des produits testés et approuvés par un panel de 60 consommateurs.

L'engagement sociétal : des produits conçus par des entreprises et producteurs engagés sur les 3 axes du

développement durable (économique, social, environnemental).

Grâce à l'engagement et au dynamisme de ses adhérents, fiers d'être Normands, Saveurs de Normandie représente aujourd'hui 135 producteurs et entreprises, plus de 600 produits labellisés, 17 000 emplois agroalimentaires et agricoles en Normandie.

En choisissant les produits Saveurs de Normandie, retrouvez toute la richesse alimentaire d'une région tournée vers la qualité, la diversité et l'équilibre, pour vivre des moments gourmands, sains et variés !

www.saveurs-de-normandie.fr



www.trophee-des-leopards.com

