



Le 18 février 2021

Trophée des Léopards : Les finalistes de la sélection « amateurs 100% normands » vont concourir le 10 mars à l'Abbaye aux Dames à Caen

La sélection amateurs, 100% normands, du Trophée des Léopards se tiendra le 10 mars 2021 à l'Abbaye aux Dames à Caen, autour du thème « la pomme dans tous ses états » et sera retransmis en direct *. À la clef : leur place en finale nationale le 14 avril à Granville en présence d'un jury prestigieux présidé par Bernard LEPRINCE, Meilleur Ouvrier de France.

Les finalistes de la sélection Amateurs 100% Normands le 10 mars à l'Abbaye aux Dames sont :

- Sophie BOURGET – Matinvast (50) - 47 ans
- Franck CHENAI – Agneaux (50) - 48 ans
- Romain DAVODET – Barneville Carteret (50) - 39 ans
- Yannick DUBOIS – Evreux (27) - 41 ans
- Georges JOUANNE – Le Tronquay (14) - 50 ans
- Anne-Marie ROTROU – Carentan les Marais - 57 ans

Le prestigieux jury sera composé de :

- **Bernard Leprince – Meilleur Ouvrier de France – Président du Jury**
- **Hervé Morin – Président Région Normandie**
- **Thierry Desceliers – Toque Française**
- **Michel Bruneau – La Bouride à Caen ancien chef étoilé**
- **Arnaud Viel - La Renaissance* à Argentan**
- **Stéphane Levesque – Entre Terre et Mer à Honfleur**
- **Fabrice Pottier – Toque Française**
- **Ludovic Legendre – FIM Cci Granville**
- **Stéphane Carbone – Restaurant Stéphane Carbone et l'Espérance à Caen**
- **Johan Thyriot – Le 1912* Cures Marines à Trouville**

Lors de la sélection amateurs, tous les candidats devront réaliser en 1h30 :

- un plat dressé sur 6 assiettes identiques, cuisiné à base de Poule de Gournay, pommes obligatoires, légumes ou céréales du panier.
- Le concours culinaire « le Trophée des Léopards » est organisé en partenariat avec la Région Normandie et ses nombreux partenaires, par la société d'organisation d'événements gastronomiques, Marie Sauce Conseil, par ailleurs présidente des Toques Françaises et présidente fondatrice de la Cuillère d'Or.

Le Trophée des Léopards, rendez-vous incontournable autour des produits normands

« 15 AOP/AOC, 8 IGP et 14 Labels Rouges... Quelle autre région française peut s'enorgueillir de telles marques de qualité ? Par l'excellence et la diversité des produits issus de son terroir et de ses côtes maritimes, la Normandie cultive une gastronomie aux mille et une saveurs, qui régale les yeux et les papilles de tous ! L'organisation, en Normandie, d'un événement culinaire gastronomique de haut niveau et d'envergure nationale, a tout son sens. C'est pourquoi, dans la continuité des actions qu'elle mène en faveur de la valorisation des produits d'excellence normands, la Région a souhaité s'y associer » explique Hervé MORIN, Président de la Région Normandie.

Partenaires du Trophée des Léopards 2021 :

Région Normandie, Saveurs de Normandie, Bragard, FIM CCI Formation Ouest Normandie, Mafer Bourgeat et Mora, Good'épices, Degrenne, Mauviel, Normandie Passion, Isigny Sainte-Mère, Les Coques de Cabourg, Grosdoit, France Bleu / France Bleu Normandie / France Bleu Cotentin, Éditions BPI, Creativ'Events, Rational, Euro-Toques, Les Toques Françaises

Suivez la retransmission de l'épreuve en direct sur l'événement Facebook @Sélection Amateurs 100% Normande (ouvert à tout le monde avec ou sans identifiant Facebook) : <https://www.facebook.com/events/493286948497913/>

Pour plus d'informations : www.trophee-des-leopards.com - sauce.marie@gmail.com

contact presse Région Normandie : Emmanuelle Tirilly – emmanuelle.tirilly@normandie.fr – 06 13 99 87 28