



Trophée des léopards I Deux cuisiniers normands sur le haut du podium

Pour la première édition du Trophée des léopards qui s'est déroulée les 25 et 26 mai à Granville dans les locaux du groupe FIM de la CCI Granville, ce sont deux Normands qui se sont imposés. Il s'agit de Sébastien Guérin, cuisinier du préfet maritime de la Manche et de la mer du Nord, originaire de Cherbourg-en-Cotentin chez les professionnels et Yannick Dubois d'Evreux chez les amateurs.

■ La première finale nationale du Trophée des léopards a eu lieu les 25 et 26 mai 2021 au centre de formation FIM CCI de Granville. Une édition portée par Marie Sauce-Bourreau, présidente des Toques françaises et présidente fondatrice de la Cuillère d'or, présidé par Bernard Leprince, meilleur ouvrier de France, avec le concours de la Région Normandie. Les 11 finalistes (5 amateurs et 6 professionnels) se sont démenés pendant 3 h 30 autour des bulots de Granville, de la roussette, de la teurgoule, des produits normands et des pommes. thème central de cette première édition.

De l'entraînement à la réussite

Le premier jour était consacré aux amateurs. Parmi les 5 concurrents, c'est Yannick Dubois d'Evreux qui

a décroché le titre. Ce DJ professionnel et cuisinier amateur s'est dit surpris de sa première place. « Le plus compliqué était de gérer les cuissons. Cette finale était plus dure que la sélection, avec la pression du temps, car l'envoi hors délai était pénalisé », avance-t-il à la sortie des épreuves. Et finalement, il a conquis le jury. « Certains m'ont dit que j'avais ma place au concours avec les professionnels et les étoilés du mercredi. C'est une belle récompense. Tout tombe un jour à force d'essayer. Je ne réalise pas encore », note-t-il. Yannick Dubois voulait tenter un dernier concours en allant chercher une première place. C'est chose faite. Mais il n'est peut-être pas prêt à laisser tomber le tablier. C'est probablement à la table de la maison que la décision sera prise parce que ce prix fait la fierté de la famille.



Bernard Leprince, président du jury et Marie-Sauce Bourreau, organisatrice du Trophée des Léopards, entourés de Sébastien Guérin, lauréat professionnel et Yannick Dubois, lauréat amateur.

« Je n'y croyais pas ! »

Le 26 mai, ce sont les cuisiniers professionnels qui entraient en scène, dont Sébastien Guérin, le seul normand de la sélection qui a réussi à surprendre les membres du jury. A 32 ans, Sébastien Guérin, chef cuisinier de la résidence du préfet maritime de la Manche et de la mer du Nord à Cherbourg devance Hugo Catalano (Le Petit Nice à Marseille) et Simon Mounier (La Grande Maison à Bordeaux). « Je me suis entraîné et préparé à cette épreuve. Tout n'est pas sorti comme je l'aurais voulu, mais dans l'ensemble le gros du travail était là. Quand j'ai entendu mon nom, je n'y croyais pas ! », confie-t-il. Ce militaire, second maître, se

dit « fier de faire briller la Marine et la Normandie ». C'est son premier grand concours culinaire. Et peut-être pas le dernier.

La Région Normandie avec ces 15 AOP/AOC, 8 IGP et 14 labels rouges, est déjà tournée vers une

seconde édition pour faire la promotion « d'une gastronomie aux mille et une saveurs, qui régale les yeux et les papilles du monde entier ! », conclut Hervé Morin, président de la Région. ■

SANDRINE BOSSIÈRE

LES LAURÉATS

Chez les amateurs : 1. Yannick Dubois, d'Evreux (27), 2. Sophie Bourget, de Martinvast (50), 3. Christa Grass, de Val de Moder (67).

Chez les professionnels : 1. Sébastien Guérin, cuisinier du préfet maritime de la Manche et de la mer du Nord, originaire de Cherbourg-en-Cotentin (50), 2. Hugo Catalano, restaurant Le Petit Nice Gérald Passédat, Marseille (13), 3. Simon Mounier, La Grande Maison Pierre Gagnaire, Bordeaux (33).



Le rythme était soutenu dans les cuisines du groupe FIM CCI Granville. Les 11 concurrents ont pu sortir leurs plats à temps.

BERNARD LEPRINCE, PRÉSIDENT DU JURY « LA CUISINE, C'EST DU PARTAGE, UN ACTE D'AMOUR »

Cette première édition aura été présidée par Bernard Leprince, un des meilleurs ouvriers de France. Pour ce Cherbourgeois d'origine, qui a fait ses armes à la Tour d'argent, le Fouquet's, le groupe des Frères Blanc... ce trophée des léopards va permettre de « promouvoir ce savoir, ces produits, ces savoir-faire ». Sur les deux jours de compétitions, il aura été surpris par le plat d'un amateur, un fish and chips à base de roussette. « Tout le monde a fini son assiette. On a eu un travail extraordinaire par les amateurs », confie celui pour qui « la cuisine est du partage, un acte d'amour ». Reste à promouvoir la cuisine normande. « La poule de Gournay vaut un poulet de Bresse. Mais le dire en dehors de la Normandie, on est pris pour des fous », sourit-il.

