



Le Pays granvillais

■ GRANVILLE

COUCOURS CULINAIRE. Le premier trophée des Léopards s'est déroulé à Granville

Mardi 25 et mercredi 26 mai, le groupe FIM de Granville accueillait la finale nationale du nouveau concours culinaire normand.

La première journée concernait cinq amateurs et la seconde les six professionnels qualifiés. « Ils doivent mettre en valeur les produits du terroir comme le bulot et revaloriser des produits oubliés dont la rousette. Ils doivent sublimer l'excellence des produits Normands, de la terre et de la mer » se réjouit Hervé Morin, président de la Région Normandie. Une vingtaine de chefs, dont le Granvillais Jonathan Datin, ont jugé le travail des candidats, sous la présidence du Cherbourgeois Bernard Leprince, meilleur ouvrier de France en 1995 alors qu'il travaillait au Fouquet's (Paris).

Depuis 2003, il dirige les cuisines du Groupe Frères Blanc à Paris. Il a sous ses ordres 26 chefs cuisiniers et 450 cuisiniers répartis dans une vingtaine d'établissements. Depuis le 1^{er} janvier 2021, il est l'un des deux vice-présidents de l'association les Toques Françaises, aux côtés de Marie Sauce-Bourreau Présidente et organisatrice de ce 1^{er} Trophée Normand. Le



Hervé Morin entre les chefs cuisiniers qui ont attribué les Trophées des Léopards.

vainqueur amateur est Yannick Dubois d'Évreux (Eure), et en professionnel, c'est Sébastien Gué-

rin, cuisinier à la préfecture maritime de Cherbourg qui remporte le trophée. Les deux vainqueurs

remportent 1 500 € chacun ainsi qu'une journée de formation avec Bernard Leprince.