



3^{ème} édition : TROPHÉE DES LEOPARDS

FINALES NATIONALES **CATEGORIES PROFESSIONNELS, APPRENANTS ET AMATEURS** **REGLEMENT**

« Dans l'objectif de valoriser le travail autour des produits d'Excellence Normands, Marie Sauce Conseil organise la 3^{ème} édition du concours « LE TROPHEE DES LEOPARDS », ouvert aux professionnels, aux apprenants et aux amateurs en partenariat avec la Région Normandie dont la Finale Nationale se tiendra les 31 mai et 1^{er} juin 2023 mai à CAEN, précédée de la sélection 100% amateurs et 100% Normande le 29 mars 2023, salle André Rocton à Domfront-en Poirais »

ARTICLE 1 : ORGANISATION

MARIE SAUCE CONSEIL, immatriculée au RCS de BOBIGNY sous le numéro SIRET : 53519442700014 - APE : 7311Z sise au 13, rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnole (ci-après la « L'Organisme Organisateur ») organise un concours, sans obligation d'achat, intitulé « **Les Trophées des Léopards, sélection amateurs normands** (ci-après « Sélection Normande du Concours »), qui se tiendra le **29 mars 2023 à Domfront-en-Poirais**.

Et sera suivie par La Finale Nationale du Trophée des Léopards organisée les 31 mai et 1^{er} juin 2023 à l'Abbaye aux Dames à Caen.

ARTICLE 2 : MODALITES DE PARTICIPATION ET INSCRIPTION AU TROPHEE

• 2.1 Conditions d'Inscription

- Pour les catégories Professionnels et Amateurs, Chaque candidat devra être majeur et personnellement assuré en responsabilité civile. Une seule candidature est autorisée par candidat.
- Les candidats de la catégorie apprenants devront justifier de leur apprentissage en cours et devront être personnellement assurés en responsabilité civile. Une seule candidature est autorisée par candidat.
- Les collaborateurs de la Société Organisatrice et les membres du jury ne peuvent présenter leur candidature. Le Concours présente 3 catégories de compétiteurs :
 - Catégorie Professionnels (cuisiniers)
 - Catégorie Amateurs
 - Catégorie Apprenants

- **2.2 Données des Participants** En application de la loi «informatique et libertés» du 6 janvier 1978 modifiée, les participants disposent d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de



suppression des données les concernant auprès de l'organisme organisateur pendant la durée du trophée. (l'annexe 3 précise l'usage fait des données personnelles)

• **2.3 Dossier d'inscription** Les éléments du dossier d'inscription sont :

Catégorie « Professionnels » et catégorie « apprenants »

- Bulletin d'inscription daté et signé
 - Recette et justificatif (pour chaque recette)
 - Bon d'économat (pour chaque recette) et justification de la provenance des produits choisis
 - Fiche technique de progression (pour chaque recette)
 - Photos des réalisations en entier, format photo 10x15cm de bonne qualité couleur pour chaque recette
-

Catégorie « Amateurs »

- Bulletin d'inscription daté et signé
- Recette et justificatif (pour chaque recette)
- Bon d'économat et justification de la provenance des produits choisis
- Fiche technique de progression (pour chaque recette)
- Photos des réalisations en entier, format photo 10x15cm de bonne qualité couleur

ARTICLE 3 : SÉLECTION DES CANDIDATS

Le comité d'organisation du Concours se réunira afin de sélectionner un thème pour le concours. Le comité se compose de Stéphane Carbone Chef et Président du Jury 2023, l'organisme Organisateur et Marie SAUCE BOURREAU. Pour la 3^{ème} édition du trophée du trophée l'ingrédient principal sera « **Le Livarot** ».

La fiche d'inscription doit être adressée avant le **31 décembre 2022** par courrier ou par mail à **sauce.marie@gmail.com**. Le dossier complet quand à lui, doit être complété et envoyé par courrier ou par mail **avant le 31 Janvier 2023**, cachet de la poste faisant foi, à **Marie SAUCE-BOURREAU 13, rue**



de la Barre Nouvelle 93170 Bagnolet. Tout dossier incomplet, illisible, non conforme au règlement, envoyé tardivement ou contenant des informations fausses sera automatiquement rejeté sans analyse.

La sélection des candidats se fera sur le dossier technique se composant :

- Du dossier d'inscription
- Justification des recettes et des produits
- Originalité des recettes
- Faisabilité des recettes

Le comité d'organisation sélectionnera de façon impartiale les 6 finalistes et 2 suppléants sur l'appréciation du dossier technique. Le Comité d'Organisation informera par mail les candidats avant le 15 Février 2023. Les Candidats devront confirmer leur présence à la Sélection normande du Concours avant le 25 Février 2023.

Les 6 candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la Sélection normande du Concours, les 2 suivants seront suppléants en cas de désistement d'empêchement ou en l'absence de retour d'un des finalistes sélectionnés.

ARTICLE 4 : DÉROULÉ DE LA SELECTION AMATEURS DU TROPHEE DES LEOPARDS

4.1 Dossier :

Le thème 2023 du Concours est : **Le Livarot**

4.2 Finales Nationales des catégories « professionnels, amateurs et apprenants » : Chaque finaliste dispose de 3h pour réaliser :

- **1er plat :**

Le candidat devra réaliser pour 7 personnes, à l'assiette (6 pour le jury dégustation et une pour la photo officielle), une entrée Végétale à base d'haricots de Pont-Audemer et Livarot obligatoires

- **2ème plat :**

Le candidat devra réaliser pour 7 personnes, à l'assiette (6 pour le jury dégustation et une pour la photo officielle), un plat à base d'une pièce rares de Bœuf traditionnel de Race Normande, de Livarot et de légumineuses normandes.

Les pièces de bœuf sélectionnées par le candidat seront fournies par l'organisation

Le plat devra obligatoirement être composé de :

→ Pièce de Bœuf de Race Normande, préparations et cuissons libres

→ 1 garniture à base de Livarot

→ 1 garniture à base de légumes oubliés et/ou de saisons Normands

→ 1 sauce devant impérativement contenir du Livarot, du Poiriaie de Domfront et/ou Grim de Poiriaie ou d'un produit cidricole figurant dans l'économat proposé par le Comité d'organisation

Tout doit être réalisé sur place. Les ingrédients du panier ainsi que les assiettes de présentation seront fournis par l'organisme organisateur.



Chaque candidat devra obligatoirement justifier de la provenance des produits qu'il aura sélectionné dans son dossier. Chaque candidat devra remettre son poste de travail dans l'état d'origine avant la fin de l'épreuve

La gestion des déchets et la valorisation des produits seront pris en compte dans la notation.

Pour les trois épreuves, chaque candidat aura à disposition des produits supplémentaires issus de petits producteurs Normand, dont la liste figure en annexe. Tout produit extérieur au panier fourni par l'organisation sera retiré.

• 4.3 : Attribution des postes et ordre de passage

Pour chaque candidat de chaque catégorie, l'attribution du poste de travail sera faite par tirage au sort A l'instar de l'attribution des postes de travail, l'ordre de passage des candidats est déterminé par tirage au sort.

• 4.4 Matières premières

Les produits nécessaires à la réalisation des plats seront fournis par l'organisme organisateur, non préparés. Toutes préparations préliminaires seront retirées par le jury avant le début de l'épreuve.

Le candidat devra fournir une fiche technique complète avec les produits et les quantités dont il aura besoin. L'organisme organisateur lui mettra à disposition les marchandises en fonction de ses fiches techniques. (d'où l'importance de bien les rédiger attention à ne pas omettre de produits type assaisonnement, épices, Etc...)

- **4.5 Matériel** Les candidats sont autorisés à apporter tout matériel et petit outillage complémentaire qu'ils jugeront indispensables à la réussite de leur recette dans la limite **d'un volume d'1m³**, **l'excédent sera refusé par le comité d'organisation. Le matériel ne devra comporter aucun logo ou signe distinctif, sous peine de retrait par le comité d'organisation. De la même manière tout matériel exedant 16A (ampères) sera refusé.**

ARTICLE 5 : JURY ET NOTATION

5.1 Jury Le jury est constitué de :

- 1 président
- 1 commissaire
- 4 jurés « technique »
- 12 jurés « dégustation »

Les membres sont des professionnels reconnus : Meilleurs Ouvriers de France, Chefs étoilés, Journalistes spécialisés.



Les décisions du jury sont sans appel. Le Président du jury a les pouvoirs pour statuer sur quelque problème que ce soit.

5.2 Barème de notation

Chaque candidat pour chacune des catégories sera jugé sur les critères suivants :

1. TECHNIQUE

- Technicité du travail / organisation	30 pts
- Respect du thème imposé	30 pts
- Valorisation des denrées, gestion des déchets	15 pts
- Respect de la fiche technique	15 pts
- Aptitude de transmission et tenue du candidat	10 pts
- Remise en état du poste de travail, hygiène	10 pts
TOTAL	110 pts

2. DÉGUSTATION

- Présentation (harmonie générale, propreté et précision du dressage)	20 pts
- Respect du thème (les ingrédients imposés sont bien présents et en quantité suffisante)	20 pts
- Originalité des recettes, créativité	20 pts
- Goût (harmonie des ingrédients, cuissons, assaisonnements, textures)	20 pts
TOTAL	80 pts

5.3 Pénalités de retard

Au-delà de 3 minutes supplémentaires, le candidat retardataire pourra envoyer son plat à la dégustation après l'envoi du dernier candidat. Pour le bon déroulement du concours il est très important de bien respecter les heures d'envoi.

ARTICLE 6 : ATTRIBUTION DES PRIX

Les décisions du jury sont sans appel. En cas d'ex aequo c'est la voix du président du jury qui tranchera.

La remise des prix aura lieu *le JEUDI 1^{er} JUIN 2023 à 18h00 à l'Abbaye aux Dames à Caen* en présence des membres du jury, du comité d'organisation, de personnalités des métiers de bouche et de la presse.

Prix attribués par catégorie



Premier :

- 1 Trophée « Le Trophée des Léopards »
- 1 diplôme
- 1 chèque de 1000 €
- Cadeaux des différents partenaires

Finalistes :

- 1 diplôme
- 1 médaille
- Cadeaux des différents partenaires

Second :

- 1 diplôme
- 1 médaille
- 1 chèque de 500€
- Cadeaux des différents partenaires

Troisième :

- 1 diplôme
- 1 médaille
- 1 chèque de 300 €
- Cadeaux des différents partenaires

ARTICLE 7 : RESPONSABILITÉS : L'organisme organisateur du concours n'est pas responsable des incidents, accidents ou malversations qui pourraient être commis directement ou indirectement par les candidats. L'organisme organisateur décline toute responsabilité lors des divers déplacements des candidats liés au fait de participer au concours.

ARTICLE 8 : DIVERS

- **8.1 Prise en charge des candidats** L'organisme organisateur prendra en charge les frais d'hébergement des candidats si besoin sous réserve d'une validation préalable. Les accompagnants ne seront pas pris en charge.
- **8.2 Droit à l'image** Chaque finaliste autorise gracieusement L'organisme organisateur et la Région Normandie à capter (enregistrement vidéo) et photographier lors de la réalisation des épreuves lors de la finale, lors de la remise des prix et le cas échéant de séances photographiques, l'image et la voix des finalistes et suppléants et utiliser l'image, la voix et les nom et prénom des finalistes et suppléants. Les supports pourront être diffusés sur l'ensemble des supports de L'organisme organisateur et de la Région Normandie. Les finalistes et suppléants autorisent gracieusement L'organisme organisateur à exploiter les recettes. De plus chaque candidat devra aviser de toute exploitation médiatique ou publicitaire qui serait effectuée par lui, par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toute personne mandatée, dont il aurait connaissance, pour autorisation éventuelle.
- **8.3 Accès au règlement** Le règlement sera adressé au candidat par mail ou voix postale sur simple demande auprès de L'organisme organisateur.



BULLETIN D'INSCRIPTION

A retourner au plus tard le 31 décembre 2022

par mail à sauce.marie@gmail.com

Catégorie : _____ ***Professionnel*** ***Amateur*** ***Apprenant***
(catégorie à cocher)

Nom : _____

Prénom : _____

Date de Naissance : _____

Adresse personnelle : _____

Tél : _____

E-mail : _____

Coordonnées complètes de l'établissement dans lequel vous exercez actuellement :

Nom et téléphone du chef de cuisine : (pour les professionnels)

Je soussigné....., certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus et accepte les conditions du règlement du Trophée des Léopards

Fait à : _____ **Le :** _____

Signature : _____



RECETTES ET JUSTIFICATIONS

Catégorie : *Professionnel* *Amateur* *Apprenant*
(catégorie à cocher)

Nom DU CANDIDAT :

Nom du plat 1 :

Justification de la Recette :

Recette



FICHE TECHNIQUE DE PROGRESSION

Catégorie : _____ ***Professionnel*** ***Amateur*** ***Apprenant***
(Rayer la mention inutile)

Nom DU CANDIDAT : _____

PLAT 1 _____



Catégorie : _____ *Professionnel* *Amateur* *Apprenant*
(Rayer la mention inutile)

Nom DU CANDIDAT : _____

PLAT 1 : _____



RECETTES ET JUSTIFICATIONS

Catégorie : *Professionnel* *Amateur* *Apprenant*
(catégorie à cocher)

Nom DU CANDIDAT : _____

Nom du plat 2 : _____

Justification de la Recette :

Recette



FICHE TECHNIQUE DE PROGRESSION

Catégorie : _____ ***Professionnel*** ***Amateur*** ***Apprenant***
(Rayer la mention inutile)

Nom DU CANDIDAT : _____

PLAT 2 : _____



Catégorie : _____ *Professionnel* *Amateur* *Apprenant*
(Rayer la mention inutile)

Nom DU CANDIDAT : _____

PLAT 2 : _____



ANNEXE

Liste des produits du panier fournis par le Comité d'Organisation

Boucherie :

Bœuf traditionnel de Race Normande : les morceaux d'excellence :

- La Hampe
- Le Merlan
- La Poire
- L'Araignée
- Le Bateau

- La langue de chat

Crèmerie

- Livarot
- Beurre doux
- Beurre salé
- Crème crue
- Œufs fermiers
- Lait

Légumerie :

- Haricots Secs de Pont-Audemer variété patrimoniale normande
- Carottes label rouge de Normandie
- Oignons
- Echalotes
- Ail
- Aneth
- Ciboulette
- Persil plat
- Pousses d'épinards
- Jeunes salades

- Betteraves (Petites)
- Poireau de Carentan
- Petits pois frais
- Pois Mange-tout

- Légumes oubliés de Normandie

- Pomme de terre primeur

Economat sec :

- Sel fin
- Poivre blanc
- Piment d'Espelette
- Kappa carraghénane
- Farine T80
- Chapelure
- Huile vierge de Colza Normand
- Huile vierge de Tournesol Normand
- Vinaigre de Cidre Normand
- Pommes séchées
- Poires séchées
- Sucre
- Miel d'Abeilles Noires Normandie

Cave :

- Cidre de Normandie AOC
- Poiré de Domfront AOC

- Apéritif à base de poire

- Calvados de Domfront AOC
- Pommeau de Normandie AOC

- Bière de Normandie

Divers :

Fleurs de saison pour décors type pensées...