



LE TROPHÉE  
DES LÉOPARDS

# Concours culinaire

1ère édition

**Dossier de presse**

Trophée des Léopards

[www.trophee-des-leopards.com](http://www.trophee-des-leopards.com)





<b>Objectifs du Trophée des Léopards</b> .....	3
<b>Sélection Amateurs à l'Abbaye aux Dames le 10 Mars 2021</b> .....	4
<b>La Finale Nationale à Granville le 14 avril 2021</b> .....	5
<b>Le Jury de la Finale Nationale</b> .....	6
<b>Le village des producteurs</b> .....	8
<b>Les produits d'excellence normands</b> .....	10
<b>Les partenaires</b> .....	15

# SOMMAIRE

[www.trophee-des-leopards.com](http://www.trophee-des-leopards.com)

**Marie Sauce-Bourreau**  
sauce.marie@gmail.com  
Tel : + 33(0) 6 43 17 95 56

Illustrations © Florence Cointreau

# LE TROPHÉE DES LÉOPARDS



## Objectifs du Trophée des Léopards

Afin de valoriser l'excellence des produits normands, un nouveau concours culinaire national de haut niveau, le « Trophée des Léopards », sera organisé en 2021 en Normandie, par Marie Sauce Conseil, avec le soutien de la Région Normandie. Les 12 candidats finalistes disposeront de 3h pour réaliser 2 plats et 1 dessert à base de produits normands imposés. A la clé : 1 chèque de 1 500 euros pour le gagnant et une journée de formation avec Bernard Leprince, Un des Meilleurs Ouvriers de France, Président du jury de cette première édition. Les chefs professionnels et les amateurs qui souhaitent participer au concours avaient jusqu'au 31 décembre 2020 pour s'inscrire auprès du comité d'organisation.

Marie Sauce-Bourreau est experte dans la communication et l'organisation d'événements gastronomiques, et est à titre bénévole Présidente des Toques Françaises et Présidente fondatrice de la Cuillère d'Or. Elle organise depuis des années des concours de haut niveau dont le prestigieux trophée Jean Delaveyne.

## Un nouveau 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 du monde entier ! 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.



## Sélection Amateurs Normands ! à l'Abbaye aux Dames le 10 Mars 2021

### • Un lieu emblématique

Siège du Conseil Régional de Normandie, l'Abbaye aux Dames est un haut-lieu du patrimoine historique et architectural français. Son église abbatiale dédiée à la Sainte-Trinité et consacrée le 18 juin 1066 constitue un chef d'œuvre de l'art roman normand. Dotée d'un vaste parc de cinq hectares, elle offre une vue panoramique incomparable sur la ville de Caen.

### • Le processus de sélection

Les dix-huit finalistes sélectionnés pour cette épreuve du 10 mars 2021 seront donc exclusivement des amateurs, tous âgés de plus de 18 ans et résidents en Normandie. Parmi eux, les deux lauréats rejoindront la Finale du 14 avril 2021 à Granville, et seront aux côtés des professionnels sous l'oeil attentif du prestigieux jury.

### Les membres du jury de Caen de la sélection amateurs Normands

#### **Bernard LEPRINCE**

MOF -Président. du jury 2021

#### **Hervé MORIN**

Président de la Région Normandie

#### **Thierry CHARRIER**

Chef du Ministère  
des Affaires Etrangères et Européennes

#### **Michel BRUNEAU**

#### **Arnaud VIEL**

La Renaissance ★ Argentan

#### **Stéphane LEVESQUE**

Terre et Mer Honfleur et Président des  
Toques Normandes

#### **Sébastien RÉMY**

L'angle St Laurent à Bayeux

#### **Johan THYRIOT**

Le 1912, Cures Marines★

#### **Stéphane CARBONE**

Restaurant Stéphane Carbone Caen

#### **Olivier BARBARIN**

Château d'Audrieu

#### **Fabrice POTTIER**

Maison Pottier - Toques Françaises

#### **Vincent VIDAL**

L'initial Caen

#### **Franck QUINTON**

Manoir des Lys  
Bagnoles de l'Orne

#### **Thierry DESCELIERS**

Good Epices - Toques Françaises

#### **Ludovic LEGENDRE**

Formateur FIM

#### **Jean-François PERRIN**

Formateur FIM



## La Finale Nationale

Ouvert aux professionnels et aux amateurs (primés dans chaque catégorie) de plus de 18 ans de toute la France, ce nouveau concours culinaire de haut niveau et d'envergure nationale sera organisé chaque année en Normandie, autour des produits normands d'excellence.

La finale de la première édition se tiendra le 14 avril, dans les locaux du Groupe Fim à Granville, avec pour thème « La pomme dans tous ses états ».

## Les candidats devront réaliser en 3 heures

- un premier plat dressé sur 6 assiettes identiques, cuisiné à base de « Bulots de Granville » pommes obligatoires, légumes ou céréales du panier ;
- un second plat dressé sur 6 assiettes identiques autour de la Roussette servie sans arête, avec une sauce à base de cidre ou de pommeau, une 1<sup>ère</sup> garniture à base de fromage normand, de pommes et de produits végétaux, et une 2<sup>ème</sup> garniture à base de choux et de carottes des sables ;
- un dessert dressé sur 6 assiettes identiques, sur le thème « Teurgoule, bouchée à la pomme ».

## Le Jury de la finale nationale

### Le Président

Pour sa 1<sup>ère</sup> Edition, Bernard LEPRINCE (Un des Meilleurs Ouvriers de France) est le Président du Jury. Né en 1958 à Cherbourg, Bernard Leprince a fait ses armes entre autres à la Tour d'Argent, le Fouquet's, Prunier, le Groupe des Frères Blanc. Remportant le Prix culinaire international Taittinger en 1995, il décroche l'année suivante le titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France. En 2007, il reçoit la Médaille de l'Ordre National du Mérite et en 2008 il a été nommé Chevalier de l'ordre des Palmes Académiques, et est chevalier de la légion d'Honneur.



### Les membres du jury

#### ADAMSKI François

MOF 2007 et Bocuse d'Or 2001

#### ARABIAN Ghislaine

Les Petites Sorcières  
Paris (75)

#### BOUE Vincent

MOF glacier 2018

#### CAILLET Pierre

MOF cuisine 2011–  
Restaurant le Bec au Cauchois ★  
Valmont (76)

#### CAUVIN Eric

Chargé de filière tourisme  
hôtellerie restauration FIM St Lô

#### DATIN Jonathan

Restaurant L'edulis  
Granville (50)

#### ENGUEHARD Martial

MOF cuisine 1991 (14)

#### GERMON Marie-Jo

Chef des cuisines du Ministère des  
Outre Mer

#### GODEFROY Sébastien

Restaurant Obione  
Avranches (50)

#### GOMEZ Guillaume

MOF – Co-Président  
Euro Toques France  
Président des Cuisiniers  
de la République

#### GUERNET Benoît

Enseignant cuisine lycée  
Maurice Marland  
Granville

#### JOUNAULT Pascal

Brasserie Lipp  
Paris (75)

#### HARDY Philippe

Le Mascaret ★ -  
Blainville sur Mer (50)

#### LEBON Rémi

Chez Fernand  
Paris (75)

#### LEGAY Guy

MOF cuisine 1972,  
ancien Directeur des Cuisines  
de l'Hôtel Ritz Paris,  
Chef du Restaurant Ledoyen  
Paris

#### MASSE Jean-Jacques

MOF 1997

#### PERRAULT Laurence

M6 et Sud Radio

#### PERRIN Jean-François

Responsable Filière Tourisme  
et Restauration FIM CCI  
Ouest Normandie

#### POTILLON Tony

Le Tosny  
Epaignes (27)

#### REAL David

Westin Paris Vendôme

#### ROTH Michel

MOF cuisine 1991  
et Bocuse d'Or 1991

#### TACHET Jean-Marc

MOF cuisine 1993

#### URRACA Philippe

MOF pâtissier 1994





LE JURY

«Je suis fier et honoré de faire partie du jury prestigieux de la première finale du trophée des léopards car c'est un concours qui valorise les produits du terroir Normand, une des plus belles régions de France! J'encourage tous les jeunes qui vont participer à ce challenge et les félicite d'avance pour leur travail autour de la pomme dans tous ces états.»



**MICHEL ROTH**  
MOF 1991  
Bocuse d'Or 1991



**MARTIAL ENGUEHARD**  
MOF- L'Atelier de Martial

«Je suis enthousiaste d'avoir été invité à faire parti du jury de cette première édition du Trophée des Léopards, car la Normandie mérite d'avoir son concours culinaire, fière de son terroir et de ses produits elle est un peu boudée pour sa gastronomie et c'est bien dommage! Normand moi même je suis ravi de participer à la future notoriété de ce concours.»



«C'est un immense honneur qui m'est fait par mon ami Bernard LEPRINCE d'être associé à ce beau concours qui valorise le merveilleux patrimoine culinaire de la Normandie. Les concours sont toujours de belles aventures humaines, sources d'engagement, de dépassement de soi et d'abnégation. Le 1<sup>er</sup> trophée des Léopards permet à chacun de laisser libre-cours à sa créativité gastronomique et ainsi de révéler son identité culinaire à travers les produits normands.»

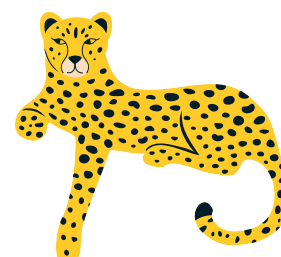


**VINCENT BOUÉ**  
MOF - Lycée hôtelier  
Sainte-Thérèse



**PASCAL JOUNAULT**  
Brasserie Lipp  
Paris

«Faire partie de ce Jury prestigieux et promouvoir cette région par ses produits d'exception, qui sont la base de ma cuisine, est pour moi un immense honneur.»



«Je travaille dans la formation en apprentissage quotidiennement approchant des jeunes et des moins jeunes et ce depuis 27 ans. L'envie de transmettre et de défendre une identité culinaire est l'une de mes motivations. Normand d'origine, issu d'une famille à racines agricoles, c'est tout naturellement que je me suis tourné vers les richesses de notre terroir et de notre littoral. Attaché aux valeurs de transmission et au respect de notre patrimoine, c'est avec un très grand plaisir que j'ai accepté de participer à cette nouvelle manifestation qui nous permettra de rencontrer des candidates et candidats qui mettront tout en œuvre pour valoriser nos produits Normands.»



**ERIC CAUVIN**  
Chargé de filière THR,  
Toque Normande  
FIM CCI Saint-Lo



«Je vous remercie de m'avoir sollicité afin de faire partie du Jury de ce premier Trophee des Léopards. C'est pour moi une fierté de représenter le Sud Manche sur ce joli concours qui s'annonce prestigieux ! Les valeurs que prônent ce trophée sont les mêmes que celles de mon restaurant « Obione », à savoir mettre en avant les richesses de notre terroir Normand. Que ce soit les produits de la terre, comme ceux de la Mer. A travers ce trophée, je me reconnais entièrement dans la cuisine que je pratique au quotidien. C'est pour cela que je n'ai pas hésité à accepter le rôle de Jury. »



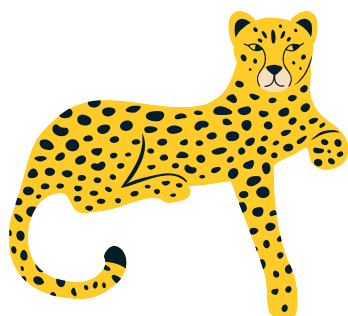
**SÉBASTIEN GODEFROY**  
Obione Restaurant  
Avranches

**LE JURY**



**REMI LEBON**  
Chez Fernand - Paris

«On tombe tous amoureux d'une région. Je porte la Normandie et plus précisément le Cotentin dans mon coeur depuis ma plus tendre enfance, lorsque je passais chaque été dans une ferme qui m'aura tant appris. Plus tard, lors d'un stage en cuisine à l'âge de seize ans, Laurent Cesne a su m'ouvrir la voie du métier à La Marine à Barneville Carteret. La vue rurale, la mer, les maraîchers, les produits laitiers... tout est réuni dans cette région de terre, d'air et de mer pour un extraordinaire Trophee des Léopards, auquel je suis très heureux de participer !»



«J'ai accepté d'être dans le jury de la Finale du Trophee des Léopards parce que la Normandie est une région de produits prestigieux et de grande gastronomie.»



**JEAN-JACQUES MASSE**  
Meilleur Ouvrier de France



**JEAN-FRANÇOIS PERRIN**  
Responsable de la Filière  
Tourisme Hôtellerie

Elève à l'Ecole Hôtelière de Paris en 2006, je m'imaginai déjà installé en Normandie, riche de ses produits d'excellence, de son terroir et de ses ressources marines. Depuis, les années ont passé, maintenant Responsable de la Filière Tourisme Hôtellerie Restauration du Campus FIM de Granville, je mets tout en œuvre pour partager mes expériences et connaissances professionnelles auprès des apprenants, bref partager ma passion. Quel honneur pour moi d'avoir été sollicité pour participer au jury !





## LE VILLAGE DES PRODUCTEURS MERCREDI 14 AVRIL - GRANVILLE

Véritable marché normand, le Village des Producteurs, ouvert au public, présentera les produits emblématiques de cette région riche de 15 AOP, 8 IGP et 14 Labels Rouges. Installer le marché à proximité du concours permet de réunir les chefs, journalistes, producteurs, candidats et le grand public en un même lieu.

- **Réservé aux producteurs normands...**

Seuls les produits normands seront présentés au marché.

- **à la rencontre des plus grands chefs...**

Réunis à l'occasion du Trophée des Léopards, les plus grands chefs sont à la recherche de l'excellence.

- **des médias et du grand public !**

Journalistes et grand public seront conviés pour célébrer et partager les merveilles du terroir normand.





## OBJECTIFS DU VILLAGE DES PRODUCTEURS

### • *Célébrer les terroirs Normands*

Dans une logique de transformation des habitudes alimentaires, l'accent mis sur le local implique de mettre en valeur les terroirs face aux productions de masse. Depuis des siècles, la Normandie enrichit la gastronomie française grâce à ses produits, ses savoir-faire, et fait vivre de très nombreux petits producteurs. La reconnaissance de leurs savoir-faire est un parti pris en faveur de la qualité face à la quantité. C'est aussi le meilleur moyen de préserver les traditions face à la standardisation.

### • *Favoriser les circuits producteurs / chefs et producteurs / consommateurs*

À l'heure d'une modification profonde du marché touristique, d'un besoin de relance de l'activité et d'un retour à la proximité, les terroirs et régions de France ont beaucoup à gagner en valorisant leurs producteurs locaux. Créer de nouvelles passerelles entre les producteurs Normands et les chefs augmente le rayonnement de leurs produits. Les mettre en relation directe avec le grand public démocratise l'accès à l'excellence.

### • *Reconnaître les métiers*

Chefs, pêcheurs, éleveurs, maraîchers, horticulteurs, affineurs, ostréiculteurs, mytiliculteurs, pectiniculteurs, apiculteurs, producteurs de cidre, de poiré, distillateurs, vigneron, bouchers, poissonniers et fromagers... de la ferme à l'assiette ou du bateau à l'étal, les métiers de la gastronomie méritent d'être célébrés en mettant à l'honneur leurs meilleurs ambassadeurs.

### • *Partager, transmettre et former*

Situé face au centre FIM CCI Granville, le Village des Producteurs bénéficiera d'une unité de temps, lieu et action avec le Concours des Léopards, et pourra ainsi accueillir les chefs, formateurs, candidats, élèves et membres du jury. Le grand public, et notamment les plus petits libres le mercredi, trouveront au Village de nombreuses activités pour favoriser l'éveil à l'alimentation, la découverte des bons produits, l'approche ludique de la cuisine, et la sensibilisation à l'avenir de la planète. Pour les plus grands, et notamment ceux qui ont la vocation des métiers de bouche ou de l'hôtellerie, la transmission des savoirs s'appuie fortement sur la connaissance des richesses du terroir, et de ceux qui les produisent.

## Les produits d'excellence Normande

La cuisine normande est semblable aux terroirs dont elle est issue. Camemberts plantureux, fromages de Pont l'Évêque et Livarot parfumés, Pays de Caux et d'Auge, pommiers en fleurs, cidre, calvados et pommeau, poissons, crustacés, volailles et gibiers constituent ces riches guirlandes de noms initiateurs de goûts variés et subtils qui transforment la cuisine normande en une évocation de plaisirs variés et profonds.

Béatrice BLANC-RUDLOFF - Connaître la cuisine Normande

Terre natale du célèbre Guillaume Tirel, dit Taillevent, la Normandie a profondément influencé la cuisine française depuis le Moyen-Âge. L'ouvrage de Taillevent, Le Viandier, introduit dès le XIII<sup>ème</sup> siècle de nouvelles techniques de cuisson, en remplaçant notamment le lard par des produits laitiers. Aujourd'hui, la Normandie dispose de 15 AOP/AOC, 14 Label Rouge et 8 IGP.

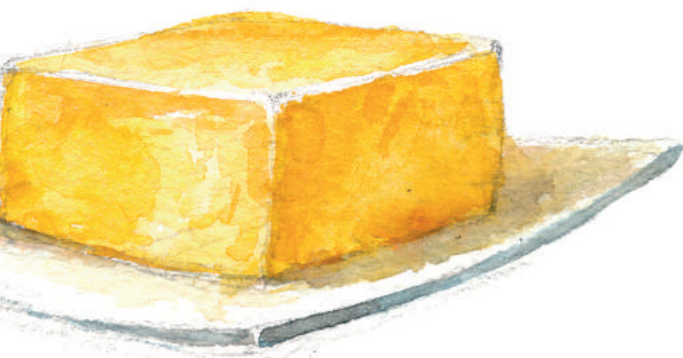
### PRODUITS LAITIERS

#### Beurre d'Isigny - AOC

Produit dans la région d'Isigny-sur-Mer, dans les bassins versants de cinq rivières qui se jettent dans la baie des Veys, soit 109 communes dans la Manche, et 83 communes dans le Calvados.

#### Crème d'Isigny - AOC

Produite dans la région d'Isigny-sur-Mer à partir de lait cru contenant au moins 40 g/l de matière grasse, collecté de 24 à 48 heures après la traite des vaches.



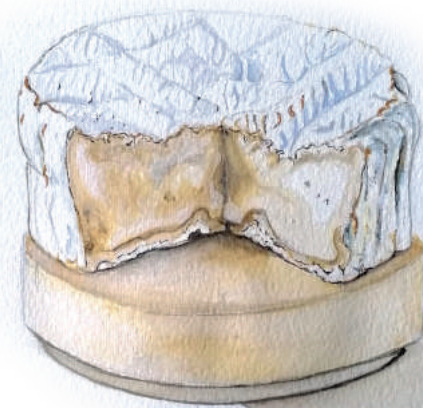
### FROMAGES

#### Camembert de Normandie - AOC/AOP

Célèbre dans le monde entier, le Camembert de Normandie est protégé par une AOC/AOP qui le distingue de camemberts ne répondant pas au même cahier des charges. Seuls 4,2% des camemberts produits en France bénéficient de cette appellation, obligatoirement commercialisée dans une boîte en bois. 2,2 litres de lait sont nécessaires pour fabriquer un camembert de Normandie.

#### Pont l'Évêque - AOC/AOP

« Tout le monde également l'aime car il est fait avec tant d'art que, jeune ou vieux, il n'est que crème » écrivait Hélié le Cordier en 1622. L'AOC/AOP s'étend sur quatre départements de Normandie (Calvados, Eure, Manche et Orne). Il s'agit de l'un des plus anciens fromages de Normandie, dont l'appellation a pour origine géographique le bourg de Pont-l'Évêque dans le Calvados.



### Livarot - AOC/AOP

Produit en pays d'Auge, et délimité à des communes des départements du Calvados, de l'Eure et de l'Orne, le Livarot présente une pâte molle à croûte lavée, de couleur orangée, de forme cylindrique, cerclé de trois à cinq bandelettes. Ces bandes servaient à l'origine à la bonne tenue du fromage lors de l'affinage, et sont à l'origine du surnom de « colonel »

### Neufchâtel - AOC/AOP

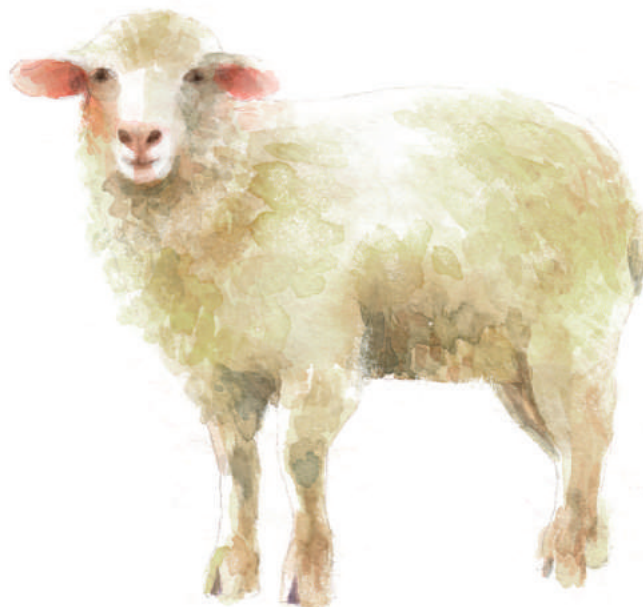
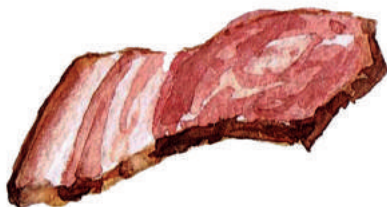
Fabriqué dans le pays de Bray et plus particulièrement aux alentours de Neufchâtel-en-Bray, il présente souvent une forme en cœur, mais les formes en briquette, bonde, double bonde, carré et triple-cœur sont également enregistrées dans le cahier des charges de la protection. Probablement déjà fabriqué au V<sup>e</sup> siècle, la légende prétend que les jeunes filles offraient aux soldats de la Guerre de Cent Ans des fromages en forme de cœur pour témoigner de leur amour.



## VIANDES

### Prés-Salés du Mont-Saint-Michel - AOC/AOP

Les agneaux AOP passent la majorité de leur vie sur les herbus de la baie, et pâturent une végétation composée de plantes halophiles (puccinellies, obiones, salicornes...), idéale pour une croissance lente et respectueuse du bien-être des animaux. Ces marais salés constituent également un territoire à haute valeur naturelle. Ils sont le siège d'une très forte production biologique, formant des habitats protégés par le programme européen Natura 2000.



## PRODUITS DE LA MER

### Bulot de la Baie de Granville - IGP Normandie

Caractérisé en bouche par sa texture tendre et des saveurs iodées, marines et de noisette, le bulot trouve en Baie de Granville les conditions propices à son développement, notamment l'absence de fonds vaseux, ce qui contribue à la qualité du produit. Il est pêché au casier, technique dite douce car elle permet de collecter le mollusque sans stress, et de le remonter intègre et vivace. Dans un but de préservation des ressources, les prises trop petites sont rejetées directement sur les zones de pêche.



### Coquille Saint-Jacques de Normandie - Label Rouge

La coquille Saint-Jacques est l'espèce emblématique de la pêche de Normandie. Elle y fait vivre près de la moitié des navires de pêche côtière, essentiellement de moins de 16m, à tel point que la Normandie est la première région française de pêche de coquille Saint-Jacques. Pour défendre la qualité de leur coquille Saint-Jacques, les normands ont obtenu deux labels rouges : Label Rouge Coquille Saint-Jacques fraîche et entière, et Label Rouge Noix de coquille Saint-Jacques Pecten maximus fraîche.



## LÉGUMES

### Carotte de Créances - AOC

La carotte de Créances est une carotte richement iodée d'un orange profond dépourvue de cœur fibreux qui résulte du sol sablonneux des mielles composés d'alluvions jouissant de la douceur marine, du vent du large et des embruns que viennent enrichir les apports du varech servant d'engrais végétal naturel.

## BOISSONS

### Calvados - AOC / AOP

Le Calvados dispose d'une aire d'appellation qui recouvre une large partie de la Normandie et quelques communes aux confins de la Mayenne, de la Sarthe, de l'Eure et du pays de Bray en Seine-Maritime. Produit pour l'essentiel au moyen d'un alambic à colonnes, l'AOC Calvados représente environ 70% de la production totale de Calvados. Même si cette eau de vie de fruit ne portera le nom de Calvados qu'au XX<sup>e</sup> siècle, cet élixir, qui est à la pomme ce que le Cognac est au vin, remonte aux environs du XVI<sup>e</sup> siècle. L'eau-de-vie peut-être élaborée à partir de cidres et/ou de poirés à distiller (déjà fermentés) et présentant un taux d'alcool minimum de 4,5%.



### **Calvados du Domfrontais - AOC / AOP**

Le « Calvados Domfrontais » est une petite appellation en volume et représente seulement 1% de la production totale de Calvados. Il a obtenu son AOC en 1997 et doit provenir de la distillation d'un cidre fabriqué à partir de pommes de la région domfrontaise et d'au moins 30 % de poires à poiré. Les pommes et poires utilisées sont issues de sols granitiques. La distillation simple s'effectue en alambic à colonne. Le vieillissement se fait en fûts de chêne pendant trois ans minimum.

### **Calvados Pays d'Auge - AOC / AOP**

Le Calvados Pays d'Auge est une eau de vie de cidre élaborée à partir de la distillation à la repasse de cidres issus de fruits à cidre provenant de vergers du Pays d'Auge. Ces vergers sont caractérisés par la présence d'une dominante de variétés de pommes riches en composés phénoliques, notamment de saveur amère et douce-amère. Cette eau de vie est élevée en fût pendant au moins deux ans.

### **Cidre du Pays d'Auge - AOC / AOP**

Le cidre Pays d'Auge est une boisson effervescente limpide de couleur jaune orangée à dorée qui présente une mousse fine, blanche et persistante. L'équilibre des saveurs est principalement marqué par la douceur qui devance une légère amertume et la très faible acidité.

### **Poiré de Domfront - AOC / AOP**

Le Poiré de Domfront présente une large palette aromatique dominée par des notes fruitées (agrumes, pêches...) et florales qui s'épanouissent avec des nuances de fruits exotiques, de grillé et de brioche. Les saveurs sont équilibrées entre l'acidité, une légère amertume et la douceur apportée par les sucres non fermentés.

### **Pommeau de Normandie - AOC / AOP**

On obtient le pommeau en mélangeant environ deux tiers de moût de pommes et un tiers de calvados. L'alcool contenu dans le calvados empêche la fermentation du jus, donnant ainsi un alcool plus sucré. Le pommeau acquiert ensuite progressivement sa couleur ambrée et son arôme au contact du bois du tonneau où il vieillit quatorze mois minimum.

### **Eau-de-vie de cidre de Normandie - IGP**

L'« eau-de-vie de cidre de Normandie » peut être blanche ou ambrée. La récolte des fruits, l'élaboration des moûts, des cidres ainsi que leur distillation et l'élevage de l'eau-de-vie sont effectuées dans les départements du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de l'Orne, de la Seine-Maritime : de la Mayenne, de l'Oise et de la Sarthe.

### **Cidre de Normandie - IGP**

Les cidres de Normandie se présentent sous la forme d'une boisson limpide ou trouble avec la présence d'une mousse fine et de bulles au sein du liquide. Leur couleur varie du jaune clair à la teinte orangée foncée. Les cidres de Normandie se caractérisent par des arômes puissants, variés, avec une dominante fruitée (pomme, agrume, pêche, abricot) et fleurie (anis, tilleul, rose), accompagnée d'une pointe sucrée (cacao, caramel, miel).



**LES PRODUITS D'EXCELLENCE NORMANDS**



### **Vins du Calvados - IGP**

Bien que davantage connue pour sa pomiculture et les alcools qui en sont issus, la Normandie est une région anciennement viticole. Le vignoble se redéploie progressivement, et se situe aujourd'hui dans la moyenne vallée de la Dives, dans le pays d'Auge, sur la commune de Vendevre, à environ 40 km au sud-est de Caen. Il est protégé par l'indication géographique protégée viticole la plus septentrionale de France. Des vignobles ont récemment été établis sur les îles de Brecquhou et de Sercq, et d'autres ont existé pendant des décennies à Jersey.

### **Cidre du Perche - AOC**

Le « Perche » est un cidre effervescent demi-sec ou brut, obtenu par prise de mousse en bouteille, non pasteurisé et non gazéifié. Il est élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre de variétés spécifiques. Il se distingue par sa couleur allant de jaune doré à orangé, sa rondeur, l'équilibre des saveurs sucre, amertume et acidité, des notes fruitées, une légère amertume en milieu de bouche et une note de fraîcheur en fin de bouche.

### **Cidre Cotentin - AOC**

Pur jus, non gazéifié, Le cidre Cotentin Aoc est issu de pommes de variétés locales majoritairement « Amères » et « Douces-Amères » complétée de variétés « Douces » et « Acidulées ». Des vergers du bocage, les pommes sont conduites en cave. Le jus qu'elles produisent est amené à fermenter lentement pour transformer le sucre naturel en alcool et en gaz carbonique et déployer un large et profond bouquet aromatique.



## Région Normandie

La Région Normandie soutient l'organisation du « Trophée des Léopards » qui s'inscrit dans la continuité des actions menées par la collectivité pour valoriser les produits normands d'excellence. Afin de contribuer au développement économique local, de protéger les savoir-faire régionaux et de renforcer l'attractivité de la Normandie au travers de produits emblématiques, la Région porte notamment un effort particulier sur la valorisation des produits normands sous démarche officielle de qualité. Elle soutient les filières agricoles pour l'obtention de tels signes qualité et encourage les exploitations à s'inscrire dans cette démarche. La Normandie est la 1ère Région en terme de signes officiels de qualité.

Dans cette même volonté de promouvoir les richesses de son territoire, la Région, organise depuis 2019, Fêno, le festival de l'excellence normande. Le temps d'un week-end, les visiteurs peuvent y découvrir une exposition interactive, ludique et étonnante des talents, fiertés et réalisations normandes. La seconde édition du Fêno sera organisée en 2021 à Rouen.

Par la qualité 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 du monde entier !

En Normandie, la gastronomie exprime la générosité du climat, de la terre et de la mer. Grâce à la richesse de ses herbages, cette grande région agricole a développé un élevage de tout premier plan. Emblèmes régionaux, les vaches sont la source de produits laitiers des plus gouteux, dont certains sont mondialement connus : la crème et le beurre d'Isigny, les fromages – Camembert, Livarot, Neufchâtel, Pont-l'Évêque.

L'élevage normand donne également des viandes raffinées, comme le bœuf de race normande, l'agneau de prés-salés, le canard de Duclair, les volailles... et de savoureuses spécialités : andouille de Vire, boudin noir de Mortagne, canard au sang, jambon du Cotentin, saucisson du Marin, tripes à la mode de Caen...

Une grande variété de fruits et de légumes s'épanouissent dans ce potager géant à ciel ouvert : carottes et poireaux de Créances, cultivés dans le sable, mais aussi pommes et poires, à l'origine de jus savoureux et de boissons mondialement renommées (Calvados, cidre, poiré et pommeau de Normandie).

Le long des 640 km de côtes et des nombreux cours d'eau, la pêche s'avère exceptionnelle en Normandie : bars, turbots, harengs, merlans, truites et autres poissons. Les eaux normandes sont aussi réputées pour leurs coquilles Saint-Jacques, leurs homards et leurs bulots, leurs moules de Barfleur et leurs quatre crus d'huîtres (Côte Ouest, Isigny, Saint-Vaast et Côte de Nacre). Une multitude de recettes magnifie certains de ces ingrédients, comme la marmite dieppoise et les Demoiselles de Cherbourg.

La Normandie comble également les « becs sucrés » avec de nombreux desserts et confiseries à base de pommes (tarte, bourdelot, soufflé, omelette vallée d'Auge, sucres rouennais...), mais aussi la Teurgoule (riz au lait à la cannelle), les galettes et les sablés normands, sans oublier les caramels d'Isigny et les mirlitons. Autant de produits et de spécialités que la Normandie célèbre toute l'année à l'occasion d'événements gastronomiques - marchés du terroir, fêtes, foires...- et grâce à de talentueux restaurateurs, dont 27 sont « étoilés » au guide Michelin. »

**NOS PARTENAIRES**





## Goodépices

### Goodépices

Des hommes passionnés et des produits innovants Goodépices a vu le jour en 2011, lorsque Jean-Charles Le Nedic, passionné par la gastronomie, s'est mit en quête de produits rares et innovants pour les professionnels de la restauration. Trois mots d'ordre ont rythmé ces huit années d'aventure: le client, le service et la qualité. Aujourd'hui ce sont plus de 1 200 références disponibles, réparties sur deux gammes : un gamme de produits essentiels tels

que le sucre, la moutarde, le chocolat ou encore le poivre, et une gamme de produits spécifiques, conçus par l'équipe culinaire de l'entreprise : des huiles, des vinaigres, des mélanges d'épices. Nous n'hésitons jamais à faire découvrir nos nouvelles créations: le poivre à la pomme, dont les saveurs se succèdent au fil de la dégustation, ou même le curry à l'ancienne torréfié, qui accompagnera si bien les poissons... Dans ces quelques exemples, c'est toute la philosophie de Goodépices qui s'exprime : l'art de l'équilibre, du mélange précis qui ne s'improvise pas, en privilégiant uniquement le naturel et

banissant tout effet parasite, c'est la qualité et elle seule qui parle. Goodépices inaugura ses nouveaux locaux en 2017, basés à Colombelles, dans le Calvados. Durant ces deux journées, nous pûmes compter sur la présence de la maison Pierre Hermé, ou encore du pâtissier Alban Guilmet. Au total, ce sont plus de 550 restaurateurs qui se donnèrent rendez-vous chez Goodépices afin de partager les valeurs que nous cultivons ensemble chaque jour : échange et convivialité. Prendre part à l'aventure Goodépices, c'est embarquer dans une odyssée unique faite de rencontres, de partage, et de transmission.



### Les Toques Françaises

Créée au tout début des années 2000, l'Association des Toques Françaises a pour but de promouvoir la gastronomie française en France et de par le monde, de défendre les produits de qualité et des terroirs, de permettre un per-

fectionnement des jeunes chefs et l'évolution de ses membres. L'Association réalise ces objectifs notamment grâce aux nombreux événements qu'elle organise (événements gastronomiques, caritatifs, grand public ou professionnels). L'Association des TOQUES FRANÇAISES encourage les jeunes chefs les plus talentueux avec le Trophée Jean Delaveyne,

mais elle récompense également les chefs plus confirmés grâce aux titres de Toque de l'Année et Toque d'Honneur qu'ils remettent tous les ans. L'Association ne se veut pas une association élitiste : elle est ouverte à toutes et à tous, professionnels, petits ou grands, jeunes en formation. Seul compte l'amour du travail bien fait, l'envie de partager et de transmettre.



### Les Coques de Cabourg

Aix ses calissons, Montélimar, son nougat et Cambrai, ses bêtises... Désormais, Cabourg a ses Coques ! Créée en 2017, cette confiserie en trompe-l'œil a fait son entrée dans le monde gourmand des (grandes) marques normandes et a même obtenu un prix de l'innovation en 2019. Avant qu'il y ait des pommes, des vaches et même des normands,

il y avait déjà des coques sur ce somptueux littoral. Elles ont vu arriver les Vikings, elles ont vu embarquer Guillaume le Conquérant, elles ont vu débarquer les alliés, et à Cabourg, elles ont même vu Marcel Proust déambuler sur la digue. Les coques ont tout vu et tout vécu de l'histoire régionale. Si les coques pouvaient parler, elles vous raconteraient l'histoire de la Normandie. Écoutez celle que vous racontent Les Coques de Cabourg, cette gourmandise

approuvée par la ville est la seule à porter la marque « Saveurs de Normandie » à Cabourg. Étonnez vos parents et amis en leur faisant découvrir ce trésor gourmand. Vous verrez, ils n'en croiront pas leurs yeux et c'est un cadeau dont ils se souviendront. «Les Coques de Cabourg» sont à la fois un produit, une entreprise et une marque déposée. Il y a une majuscule à Coques. C'est ce qui les distingue des coques sans majuscule qu'on ramasse sur la plage.

NOS PARTENAIRES



## BRAGARD

### Bragard

Les Vosges en Normandie. Depuis 1933, la Maison Bragard est fière d'accompagner au quotidien les restaurateurs, les hôteliers, les artisans des métiers de bouche... tous les professionnels soucieux de la qualité de leurs produits et de leurs services. 87 ans de savoir-faire, de créations et d'innovations concoctées et développées dans ses ateliers à

Épinal, au cœur des Vosges. Un choix de produits destinés à tous les professionnels, de la collection Gastronomie Chic à la collection éco responsable Green Label, en passant par la gamme Nouveaux Talents pour permettre aux jeunes professionnels d'accéder dès le début de leur carrière à la qualité Bragard. La Maison Bragard répond aux exigences et aux attentes de tous les professionnels en leur proposant des produits de haute qualité qui

traversent les années. C'est avec fierté que la Maison Bragard accompagnera en 2021 la première édition du Trophée des Léopards, un concours 100% normand ! Et malgré les quelques kilomètres qui séparent ces deux belles régions, malgré un paysage et une météo qui diffèrent un tantinet soit peu, le savoir-faire de cette marque vosgienne d'excellence saura conquérir les Normands en les accompagnant lors de ce concours.



### Degrenne

C'est l'histoire d'une formidable aventure humaine et industrielle. Née en 1948, elle a su traverser le temps et marquer les tables de son empreinte. 70 ans plus tard, la Maison DEGRENNE accompagne les hôteliers et les restaurateurs à travers le monde où la marque défend les belles valeurs de la

Gastronomie et de l'Art de Vivre à la Française. Avec ses collections identitaires de couverts, vaisselle et verrerie, elle a l'honneur de s'inviter sur les plus belles tables pour sublimer les créations de chefs. DEGRENNE est un fabricant français qui arbore avec fierté le label Entreprise du Patrimoine Vivant. C'est notamment dans ses usines de Vire et de Limoges, que ses artisans passionnés par les métiers de la porcelaine et de

l'inox, perpétuent des savoir-faire transmis de génération en génération et sont toujours prêts à relever de nouveaux défis. Demain, DEGRENNE continuera plus que jamais à faire rayonner avec passion l'image de la France, à défendre ses savoir-faire et à cultiver l'esprit d'innovation, si fortement ancré dans son ADN, pour incarner le renouveau de l'Art de Vivre. [www.pro.degrenne.fr](http://www.pro.degrenne.fr)



### EDITIONS BPI

Éditions BPI – Best Practice Inside, fondée en 1950, est l'éditeur français de référence des ouvrages professionnels et de formation pour les métiers de l'hôtellerie, la restauration et les arts culinaires, avec un catalogue riche de plus de 100 titres.

Les ouvrages des Editions BPI (papier et numériques) sont à vocation technique, de formation et de transmission utilisés par l'ensemble des cursus professionnels du certificat professionnel à l'enseignement supérieur et la formation continue. De la cuisine, au service en salle, à la sommelierie et la gestion hôtelière, l'ensemble des spécialités et métiers sont couverts par les différentes

collections. Les ouvrages Editions BPI ont participé à former et continuent d'accompagner les professionnels du secteur. Ils sont aussi la porte d'entrée vers l'univers des pros pour les amateurs exigeants, que ce soit en vue d'une reconversion ou simplement par passion.

NOS PARTENAIRES



## Mauviel 1830® Mauviel

En 1830, Ernest Mauviel, fondateur de l'entreprise, crée la marque éponyme à Villedieu-les-Poêles, cité historique du cuivre depuis le XII<sup>ème</sup> siècle, située en Normandie dans la Baie du Mont Saint-Michel. C'est donc dans cette capitale du cuivre où sont fondues les cloches de Notre-Dame-de-Paris, que voit le jour, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, l'atelier artisanal Mauviel, rapidement reconnu pour la solidité de ses produits. L'armée française lui commande ses gamelles en cuivre. En 1911, la White Star Line lui demande d'équiper les cuisines de son nouveau transatlantique de luxe, un certain Titanic. Après la seconde guerre mondiale, dans une France ravagée, la petite ville de Ville-dieu est épargnée mais le cuivre devient un matériau rare et onéreux. Armand Mauviel décide alors de rééquiper les cuisines avec une collection de casseroles en aluminium, accessible à tous. Il rêve de conquérir le marché américain. Forte de ses performances sur le sol français, la marque s'y implante dans les années 1960, profitant du boom économique et de l'image de la France en matière de gastronomie pour voir s'ouvrir les portes du Nouveau

Monde. Armand Mauviel poursuit son ascension en entrant dans les plus grandes cuisines. Dans les années 70, Jean-Marie et Gérard Mauviel reprennent l'entreprise familiale, où tout est encore au format atelier, artisanal. Ils vont ensemble le moderniser et faire entrer Mauviel dans une nouvelle dimension: l'ère industrielle. Ils introduisent les premières machines, les presses. C'est ensemble qu'ils séduisent les chefs les plus illustres. Ils leur réclament leurs poêles et des collections sur mesure ou se contentent de faire poinçonner, comme Alain Ducasse, leurs initiales sur des produits déjà en circulation, sûrs de leur performance. Dans les années 90, Valérie Le Guern Gilbert rejoint son père Jean-Marie et ils misent ensemble sur l'engouement du grand public pour la gastronomie. Ils partent à la conquête des particuliers, qui veulent cuisiner comme des chefs. Mauviel 1830 refait alors ses gammes. Avec plus de simplicité et autant de technicité, le fabricant enrichit son offre aux particuliers. De nouvelles collections d'ustensiles en cuivre, inox, inox multicouche ou encore en aluminium anodisé voient le jour. Et la

réussite est au rendez-vous, en France et au-delà des frontières. Aujourd'hui, forte de son label EPV – entreprise du patrimoine vivant –, la-bel d'excellence du « Made in France » et riche de son héritage séculaire, la manufacture normande s'impose comme partenaire de choix dans toutes les cuisines, particulières et professionnelles. Innovante avec de nouvelles gammes adaptées à la cuisine moderne, parfaitement illustrée par la gamme cuivre induction M'6S, pépite de technologie, créative avec du sur-mesure plébiscité par les Chefs du monde entier, Mauviel1830 a également créé un lieu unique et exclusif en Normandie, berceau de ses ateliers, un espace de créations culinaires où chacun peut cuisiner, déguster, visiter les ateliers et découvrir la fabuleuse histoire de cette manufacture artisanale, au sens le plus noble du terme, in Situ1830.

Site web :

<http://www.mauviel.com/>

Site e-commerce :

[www.mauviel-boutique.com](http://www.mauviel-boutique.com)

NOS PARTENAIRES



### FIM CCI Formation Ouest Normandie :

Service formation de la CCI Ouest Normandie représente 6 000 personnes formées par

an (2000 apprenants en formation longue et 4000 salariés d'entreprise en formation courte) dans ses 4 centres en Normandie : Cherbourg-en-

Cotentin, Granville et Saint-Lô. le Groupe FIM Granville, accueille environ chaque année 300 stagiaires - alternants de niveau CAP jusqu'au Bac+2.



*Toujours frais...*

## Grosdoit

La révolution du Bœuf Normand est en marche !

La Normandie, tout le monde la connaît. Cette jolie vache à la robe brune, blanche et noire, reconnaissable à ses lunettes colorées, est le fleuron de notre belle Normandie pour sa production de lait et de fromage. Mais on la connaît un peu moins pour la qualité exceptionnelle de sa viande. Et pourtant...

Depuis 34 ans, la Maison Grosdoit commercialise de la viande « Normande » auprès des professionnels de la restauration en Normandie et sur le Bassin Parisien (restauration collective, institutionnelle et restauration commerciale).

Affinage et maturation, itinéraire technique d'élevage, alimentation des animaux, bien-être animal, nature et qualité des sols sont les grands thèmes défendus par la Maison Grosdoit qui remet sur le devant de la scène cette viande au persillé et goût incroyables.

Depuis quelques années avec l'appui de la Région Normandie et de l'Association des Eleveurs de Race Normande, l'accent est alors mis sur le Bœuf, un vrai mâle, fruit d'un élevage traditionnel, nourri à l'herbe en passant la plus grande partie de l'année au pâturage, sans maïs ensilage et sans OGM.

Porteur de pratiques vertueuses pour l'environnement et garant du bien-être animal, le cahier des charges du « Bœuf Traditionnel de Race Normande » est né ; il est déjà suivi par une cinquantaine d'éleveurs convaincus de ce retour aux sources.

La démarche va bien au-delà de la simple valorisation d'un produit viande. « De la qualité du muscle au juste revenu de l'éleveur en passant par le bien-être de l'animal, le projet vise à redonner du sens à la consommation de viande et à accompagner nos paysans dans la révolution qui se prépare dans nos campagnes » précise Pascal Grosdoit.

Commercialisé auprès des professionnels et du grand public sous la marquen « Bœuf Normand Herbager », il est déjà possible de retrouver le produit dans les Boutiques du Bœuf Normand de Rouen et Mont Saint Aignan. Côtes de Bœuf, entrecôtes, bavettes d'aloiau, filets de bœuf et autres pièces à griller, à rôtir ou à braiser sont présentés dans ces Boutiques où se re-trouvent les amateurs de belles viandes. « FAISEUSE DE QUALITE », la Maison Grosdoit prône la qualité les produits pour toutes les bourses ; la maison défend avant tout un projet de territoire ou le paysan le transformateur, le restaurateur et le consommateur ont chacun leur place.

Notre légitimité : assurer des perspectives à nos éleveurs en-

gagés, et apporter un haut niveau de qualité à nos professionnels de la restauration – Pascal Grosdoit De nombreux chefs de restaurations ont également répondu présents pour accompagner le mouvement de fond qui s'opère. Pierre et Sophie Pin, gérants du Restaurant le Lion d'Or à Tourny, proposent le « Bœuf Normand Herbager » à leurs clients depuis son lancement au Salon de l'Agriculture en 2018.

« Nous avons toujours eu à cœur de proposer des plats travaillés avec des produits frais, locaux et avec une véritable histoire. Avoir la possibilité de cuisiner ce type de viande nous permet de nous ancrer davantage encore dans le territoire et sa tradition. La viande a du goût et elle respire la Normandie ! » La restauration collective n'est pas en reste, certaines municipalités se sont associées au modèle d'approvisionnement et les enfants des écoles des villes de Rouen, Déville les Rouen, Bolbec ou encore du Havre ont pu déjà en bénéficier.

« FAISEUSE DE QUALITE », la Maison Grosdoit prône la qualité les produits pour toutes les bourses ; la maison défend avant tout un projet de territoire ou le paysan le transformateur, le restaurateur et le consommateur ont chacun leur place.

Notre légitimité : assurer des perspectives à nos éleveurs engagés, et apporter un haut niveau de qualité à nos professionnels de la restauration – Pascal Grosdoit

**NOS PARTENAIRES**



## France Bleu Cotentin/ France Bleu

France Bleu, la radio généraliste 100% de proximité, propose de l'information du bout de la rue au bout du monde, des services trafic, la météo locale, des bons plans sorties, loisirs et spectacles autour de chez soi, du divertissement et de la musique. France Bleu est un réseau de 44 stations locales du groupe Radio France, société nationale de radiodiffusion écouté chaque jour par plus de 3.4 millions d'auditeurs (source Médiamétrie septembre octobre 2020) soit un peu plus de 400 000 personnes en Normandie. 20% des normands écoutent

France Bleu sur une semaine. Ce qui place France Bleu Cotentin (Manche), France Bleu Normandie (Seine-Maritime/Eure) et France Bleu Normandie (Calva-dos/Orne) en tête du classement des audiences toutes radios confondues sur la Normandie. Avec ses chroniques «Circuits courts» et son rendez-vous quotidien de 10H à 11h consacré aux produits locaux et à ceux qui en font la promotion, France Bleu est plus que jamais fière d'être LA radio de la gastronomie régionale en Normandie. « Nous avons toujours eu à cœur de proposer des

plats travaillés avec des produits frais, locaux et avec une véritable histoire. Avoir la possibilité de cuisiner ce type de viande nous permet de nous ancrer davantage encore dans le territoire et sa tradition. La viande a du goût et elle respire la Normandie ! » La restauration collective n'est pas en reste, certaines municipalités se sont associées au modèle d'approvisionnement et les enfants des écoles des villes de Rouen, Déville les Rouen, Bolbec ou encore du Havre ont pu déjà en bénéficier.



## EURO-TOQUES

Euro-Toques est avant tout une association d'artisans Cuisiniers désireux de s'engager pour la défense des Produits qu'ils travaillent.

Un produit de qualité ... un terroir ... et bien entendu les producteurs qui font le premier maillon de la chaîne alimentaire qu'ils défendent. « Notre lobby, c'est le Produit ! » C'est ce que les chefs veulent mener à bien, défendre leurs produits de terroir, en respecter la saisonnalité et les cuisiner sur place avec le savoir-faire qui ont reçu de leurs pères.

### Un Produit

Le Produit quoiqu'il en soit nous vient de la Terre, nous lui devons

le plus grand respect. C'est en respectant les terroirs, les producteurs et les techniques de culture que nous pouvons maintenir un produit de haute qualité dans nos assiettes.

### Une saison

La saison est primordiale dans la culture d'un produit, qu'il soit végétal ou animal. La terre et le ciel sont en accord et nous permettent d'avoir des cultures raisonnées. Les respecter, c'est aussi respecter notre alimentation pour qu'elle soit durable. Consommer les fruits et légumes de saison mais aussi, les produits extraits de la mer tout respectant les calendriers des pêches, les viandes d'élevage avec les périodes de vêlage devant être menées à bien pour une viande de qualité.

### Cuisiné sur place

L'artisan cuisinier est un homme de passions et riche d'un savoir-faire transmis par ses pères. Il connaît son terroir, ses productions de saison et les producteurs qui l'entourent. Chaque produit frais entré dans ses cuisines est savamment sélectionné, il en connaît la moindre provenance et ses qualités nutritionnelles.

Les chefs cuisiniers Euro-Toques s'engagent avant tout à travailler des produits de qualités dont ils sont capables de parler de la provenance, de la cuisiner avec le plus grand respect. Le chef Euro-Toques signe pour « une Sécurité alimentaire, le Respect de la qualité et la Saveurs des Produits ».

NOS PARTENAIRES



Après 7 années d'expériences et de découvertes dans plus de 30 pays (en ayant affiné son palais et augmenté sa capacité d'adaptation) ; Guillaume LESCOT «voulait revoir sa Normandie !». Chose faite en 2013 avec cette folle envie et cette ambition de faire rayonner notre belle Gastronomie. Depuis les missions s'enchaînent ; en qualité de créateurs d'événements ou chef de projets. Son obsession est de démon-

trer au grand public l'excellence des producteurs régionaux, la richesse de notre terroir à travers la passion des Chefs (Association «Les Chefs Normands»). Convaincu que la gastronomie est un vecteur de communication et un levier pertinent de transmission ; Guillaume s'est entouré de professionnels aux nombreuses compétences adaptées à toute les facettes d'un événement (pédagogie et interactivités

gourmandes). C'est une grande fierté d'être partenaire de Marie Sauce Conseil, au service du Trophée des Léopards.

**Notre objectif ?** Révéler les gourmandises Terre et Mer de notre belle région Normande au plus grand nombre.

**Nos secrets ?** Expertise, savoir-faire, l'amour des produits et... Être Normand !!



### Mafter Bourgeat et Mora

En plus de deux siècles, Matfer Bourgeat groupe industriel 100 % français, est devenu leader mondial des équipements pour cuisines et laboratoires profes-

sionnels. Une réussite portée par une passion bien française pour le goût et la qualité, mais aussi par un appétit jamais rassasié pour l'innovation. Aujourd'hui, au travers de ses filiales toutes à taille humaine, le groupe exerce son savoir-faire sur des activités complémentaires liées au goût: Matfer les outils pour le goût, Bourgeat et Vauconsant pour le préserver et le distribuer, In Situ

la table qui met en appétit, Flo le goût à emporter, enfin PI création pour les projets sur-mesure.

Et tout cela, afin de proposer les produits et les services d'un spécialiste sur chaque marché, du commerce alimentaire à l'hôtellerie-restauration classique et de luxe, en passant par toutes les formes de restauration collective.



### Normandie Passion

Normandie Passion est un magazine édité chaque saison depuis plus de 22 ans. Disponible en version papier et version numérique,

il fait la part belle aux savoir-faire normands. Tiré à 250 000 exemplaires, chaque trimestre, vous y retrouverez nos coups de cœurs, hébergements, gastronomie, livres, escapades, portraits...

Toute la Normandie s'offre à vous. Nos réseaux sociaux, très actifs, sont aussi force de propositions pour vos week-end, vacances et plus dans la région. [www.normandiepassion.com](http://www.normandiepassion.com)

**NOS PARTENAIRES**





## RATIONAL

Depuis plus de 45 ans, nous nourrissons l'ambition de proposer à nos clients les meilleurs outils pour cuisiner. Nous ne nous considérons pas comme un simple fabricant d'appareils, mais plutôt comme une entreprise à même de proposer des solutions innovantes. La satisfaction de nos clients est et reste notre principale préoccupation.

C'est grâce à cette vision que RATIONAL est devenu leader mondial du marché et des technologies en matière de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. Nos deux gammes d'appareils, l'iCombi Pro, four mixte intelligent et l'iVario Pro, sauteuse multifonctions, sont très complémentaires et permettent d'assurer

jusqu'à 95% des modes de cuisson dans une cuisine. Avec plus d'un million d'appareils sur le marché, nos systèmes de cuisson sont devenus de véritables standards au sein des cuisines professionnelles du monde entier. Chaque jour, 140 millions de plats sont préparés dans ces appareils RATIONAL. Made in Germany et Made in France

Les appareils RATIONAL sont développés et produits sur deux sites : dans la ville allemande de Landsberg am Lech, pour l'iCombi Pro et tous les fours mixtes et à Wittenheim en France pour l'iVario Pro.

Pour pouvoir offrir à nos clients un produit d'excellente qualité et irréprochable, chaque appa-

reil RATIONAL est examiné dans les moindres détails par plusieurs collaborateurs différents avant son expédition.

### L'entreprise des chefs

Nous désirons offrir un niveau d'utilité maximal, des solutions de production optimales ainsi qu'une aide adéquate lors de la cuisson à toutes les personnes qui assurent la préparation thermique des aliments dans les cuisines professionnelles. Des physiciens, des nutritionnistes, des ingénieurs et des chefs cuisiniers constituent notre service Recherche et Développement.

RATIONAL n'est pas uniquement une entreprise destinée aux chefs, mais avec 250 chefs cuisiniers, nous sommes l'entreprise des chefs.



## Saveurs de Normandie

La volonté de la marque Saveurs de Normandie est simple : garantir aux consommateurs le choix du goût, de la qualité, de l'origine et de l'engagement sociétal en développant une dynamique de territoire. À la clef : une solidarité et un meilleur partage de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne alimentaire, entre agriculteurs, pêcheurs, entreprises agroalimentaires et circuits de distribution.

Pour bénéficier du label, le produit doit respecter 4 critères :

### L'ORIGINE NORMANDE

Les produits, traditionnels ou innovants, de la terre et de la mer, doivent être élaborés en Normandie et privilégier des matières premières normandes.

### LA QUALITE

Les produits doivent être élaborés selon de bonnes pratiques de fabrication

### LE GOÛT

Les produits sont testés sur 4 critères sensoriels (aspect, odeur, texture, saveur) et approuvés par un panel de 60 consommateurs.

### L'ENGAGEMENT SOCIÉTAL

Les entreprises doivent également témoigner de leur éthique et justifier de leur engagement sociétal.

Aujourd'hui, les valeurs de Saveurs de Normandie sont partagées par 120 producteurs et entreprises (600 références produits sont porteurs du logo)

NOS PARTENAIRES

# dossier de presse

1ère édition du Trophée des Léopards

[www.trophee-des-leopards.com](http://www.trophee-des-leopards.com)

Marie Sauce-Bourreau : [sauce.marie@gmail.com](mailto:sauce.marie@gmail.com)

Tel : + 33(0) 6 43 17 95 56