

4^{ÈME} EDITION CONCOURS CULINAIRE



**LE TROPHÉE
DES LEOPARDS**

DOSSIER DE PRESSE

FINALES NATIONALES

28 ET 29 AVRIL 2024

MARCHÉ NORMAND

27 ET 28 AVRIL - 13H À 18H
29 AVRIL - 10H À 18H

**ENTRÉE LIBRE
ABBAYE AUX DAMES - CAEN**

PLUS D'INFOS SUR TROPHEE-DES-LEOPARDS.COM



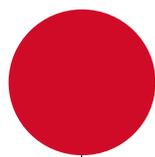
BRAGARD



RÉGION
NORMANDIE

AVEC LE SOUTIEN DE LA

Sommaire



ÉDITOS

Marie Sauce-Bourreau	1
Hervé Morin	2



OBJECTIFS DU TROPHEE

DES LEOPARDS	3
--------------------	---

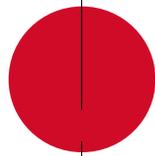
JURY 2024

Président du Jury	4
Le Jury	5



PRODUITS À L'HONNEUR 2024

Produits imposés	6
La Coquille St Jacques de Normandie : produit à l'honneur 2024	7



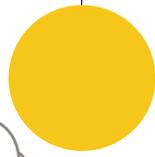
DÉROULÉ DES FINALES

Nos Finalistes 2024	8
Apprenants, Professionnels et Amateurs	9



LE MARCHÉ DES LÉOPARDS	10
------------------------------	----

Animations	11-12
Nos exposants	13-21
Plan du Marché	22



NOS PARTENAIRES	23-26
-----------------------	-------



Édito



La quatrième édition du Trophée des Léopards, concours culinaire de valorisation des produits normands, se déroule cette année les 27, 28 et 29 avril 2024 pour les finales nationales à l'Abbaye aux Dames, siège de la Région Normandie à Caen.

C'est devant un jury prestigieux, à la tête duquel nous retrouverons le chef Philippe Hardy, du restaurant le Mascaret, une étoile Michelin, à Blainville sur Mer, que les candidats des trois catégories amateurs, professionnels et apprenants s'affronteront autour de la Coquille St Jacques Label Rouge de Normandie, qui succède au Livarot en tant que produit à l'honneur. Tous les candidats devront composer une entrée et un plat principal, autour de produits imposés normands de saison dont la carotte des sables de Normandie, le Poiré de Domfront, et bien entendu de la Coquille St Jacques Label Rouge de Normandie qui devra obligatoirement être présent sur l'entrée et le plat. Dans une volonté de découvertes et de rencontres, le grand public aura le loisir d'être au plus près des épreuves du concours, des candidats et des chefs prestigieux du jury.

Et ce n'est pas tout, toutes et tous pourront découvrir et rencontrer producteurs, chefs venus des 4 coins de la France sur le Marché des Léopards qui prendra ses quartiers dans le somptueux parc de l'Abbaye aux Dames.

Différentes animations seront également proposées sur ces trois journées : démonstrations culinaires autour des produits normands pour adultes et enfants, conférences, et pour la 2ème fois un Apéro Géant Normand (uniquement le dimanche 28 Avril de 18h à 21h00) Une belle vitrine de la richesse des produits locaux pour tous les amateurs de cuisine et du bien manger. Bien se nourrir aujourd'hui est une réalité, avec du bon, du bien, du vrai, et c'est pourquoi j'ai souhaité, pour cette édition du Trophée des Léopards, en partenariat avec la Région Normandie, et avec le soutien de nombreux partenaires, une mise en avant encore plus prégnante du territoire normand, et un partage dans l'ouverture avec le grand public, des labels et produits de qualité, des spécialités normandes, des diversités culinaires et des savoir-faire normands.

Si vous avez faim d'expériences gastronomiques, retrouvons nous du 27 au 29 avril 2024 à l'Abbaye aux Dames à Caen, afin de vivre avec intensité la gastronomie Normande, des épreuves de haut niveau, à l'issue desquelles seront désignés, des lauréats dans les catégories amateurs, apprenants et professionnels. Un grand merci aux partenaires, aux producteurs, aux membres du jury pour leur engagement à nos côtés, et bonne chance à tous les candidats !

Marie Sauce-Bourreau

Présidente du Trophée des Léopards



La Région Normandie est particulièrement fière de voir, au travers du Trophée des Léopards, des cuisiniers amateurs, apprenants et professionnels de toute la France, s'affronter autour de nos meilleurs produits régionaux.

C'est avec l'ambition de faire rayonner l'excellence des produits normands que nous avons souhaité, dès 2020, mettre en place un évènement culinaire de haut-niveau visant à sublimer notre terroir agricole à l'échelle nationale.

En effet, chacun le sait, la Normandie est une terre unanimement reconnue pour ses produits agricoles de qualité. Nous disposons d'un patrimoine agricole, agroalimentaire et culinaire exceptionnel, dont les Normands sont fiers et dont la valorisation sur la scène nationale et internationale est l'un des axes forts de notre politique. Depuis 2018, nous avons ainsi œuvré pour que chaque année, un produit normand puisse obtenir un signe officiel de qualité. Ce fut le cas avec le Cidre du Cotentin, l'IGP Bulot de la Baie de Granville, l'AOC Cidre du Perche, l'IGP Huîtres de Normandie et la STG Bœuf de race normande plus récemment.

Le Trophée des Léopards constitue à ce titre, l'une des pierres angulaires d'un projet plus large d'attractivité mené par la Région et avec pour objectif d'imposer la Normandie comme une vitrine de la gastronomie. Ainsi, depuis 2016, la Normandie a notamment renforcé sa présence au Salon International de l'Agriculture de Paris, organise chaque année La Grande Débarque pour valoriser la coquille Saint-Jacques sur l'ensemble du territoire français dès l'ouverture de sa pêche ou encore accorde une place prépondérante à la gastronomie normande lors du Festival de l'Excellence Normandie FÉNO qui a lieu chaque année.

Je souhaite à chaque candidat de ce Trophée des Léopards une bonne chance et je tiens à remercier vivement l'ensemble des partenaires permettant l'organisation d'un évènement de grande qualité, qui participe pleinement à l'ambition que porte la Région à l'égard de ses productions agricoles d'excellence.



Président de la Région Normandie



Objectifs du Trophée des Léopards



Rencontres entre chefs, amateurs et apprenants

La composition du jury permet de très nombreuses rencontres entre grands chefs, futurs professionnels et passionnés de cuisine. Dès sa création, le Trophée des Léopards s'est imposé comme créateur de liens pour imaginer l'avenir de la gastronomie et de la restauration.

Valorisation des producteurs normands

Admirée et enseignée dans le monde entier, la gastronomie française est profondément liée au terroir normand depuis la fin du moyen-âge et le célèbre Viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent. Les produits de sa Normandie natale lui ont permis de créer, à la cour du roi, une manière de cuisiner et de lier les sauces qui a traversé les siècles. Aujourd'hui, d'extraordinaires producteurs normands continuent de rendre possible l'excellence d'une gastronomie indissociable de ses produits : fromages, crèmes, laits, beurres, miels d'abeilles noires, viandes (de race Normande), huîtres de Normandie, coquilles Saint-Jacques de Normandie, cidres en AOP, calvados, pommeaux, poirés, légumes (et notamment les poireaux, navets et carottes des sables), fruits, pains, oeufs...

Production locale et d'excellence

Grâce à une sélection minutieuse, les producteurs retenus pour le Trophée des Léopards représentent la diversité des terroirs de la région. À l'exception de quelques épices, l'ensemble des produits proposés aux candidats provient de fermiers, maraîchers, pêcheurs, éleveurs, distillateurs, conchyliculteurs, brasseurs et apiculteurs locaux.



Le Trophée des Léopards : un événement Marie Sauce Conseils



Le Président du Jury 2024



PHILIPPE HARDY -
LE MASCARET - BLAINVILLE SUR MER
(50)

Le parcours de Philippe Hardy s'est construit d'étapes singulières. Le chef débute sa carrière dans de grandes maisons étoilées (George V, Windso, Carlton à Lausanne...), puis devient le chef de l'ambassade de France à Sofia. Il y rencontre son épouse, avec qui il s'installera à son compte à Blainville sur Mer, dans la Manche : le Mascaret. Il obtient sa première étoile en 2009, qu'il n'a jamais perdu depuis. Amoureux de la Normandie, authentique et généreuse Au cours de sa carrière, il a également croisé un grand nombre de chefs reconnus et étoilés , comme Alain Passard, intrigué par son style de cuisine, ou encore Joël Robuchon, Alain Ducasse qui lui propose de prendre les rênes d'un de ses restaurants au Japon pendant plusieurs jours. Une opération qui lui fait connaître un immense succès auprès des Nippons. Le chef est un amoureux du terroir et de la mer de sa Région. En effet il sait parfaitement construire ses assiettes en utilisant les produits de son potager et ceux que lui offre la Normandie. Philippe Hardy est également un amoureux des produits de la mer, qu'il travaille à chaque marée en utilisant des techniques japonaises comme le Chi-muki



Jury de la Finale Nationale

PRÉSIDENT DU JURY 2024 :

PHILIPPE HARDY : LE MASCARET* - BLAINVILLE-SUR-MER (50)

PRÉSIDENT D'HONNEUR DU JURY 2024 :

WILLIAM BOCQUELET : L'AUBERGE DE LA POMME - LESDANTS (27)

Ghislaine ARABIAN : Les petites Sorcières - Paris (75)

Virginie BASSELOT : MOF - Le Negresco - Nice (06)

Pierre CAILLET : MOF - Maison Caillet * - Valmont (76)

Anthony CAILLOT : A contre Sens* - Caen (14)

Boris CAMPANELLA : Hôtel de Crillon - Paris (75)

Stéphane CARBONE : Restaurant Stéphane Carbone - Caen (14)

Thierry CHARRIER : Co-Président des Cuisiniers de la République Française - Chef du Ministère de l'Europe et des affaires Étrangères

Jonathan DATIN : L'Edulis - Granville (50)

François GAGNAIRE : Anicia Table Nature - Paris (75)

Éric GEORGET : Hostellerie d'Acquigny - Acquigny (27)

Jean-François GIRARDIN : Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Pascal GRIERE : Le Sénat - Paris (75) MOF

Stéphane INTELISSANO : ISPN - Cherbourg (50)

Guy LEGAY : Ancien Chef des cuisines du Ritz Paris (MOF)

Stéphane LEVEQUE : Président des Toques Normandes

Mickael MARION : Restaurant l'Intuition * - Saint-Lô (50)

Flora MIKULA : Flora Mikula

Gilles MOINEAU : Président d'Honneur de l'Union Compagnonnique

Hervé MORIN : Président de la Région Normandie

Tony POTILLON : Le Tosny - Epaignes (27)

Christophe PRUD'HOMME : MILLENNIUM PLAZA DOWNTOWN - Dubaï

Franck QUINTON : Le Manoir du Lys* - Bagnoles de l'Orne (61)

Christophe RAOUX : Groupe Paul Bocuse (MOF)

Dominique SAFFRE : Président de l'Union Compagnonnique

Christian TETEDOIE : Président des Maîtres Cuisiniers de France (MOF)



Produits imposés aux finalistes



L'immense richesse des terroirs normands permet à la région de disposer de : - 15 AOP / AOC : Camembert de Normandie, Livarot, Pont l'Evêque, Neufchâtel, Beurre d'Isigny, Crème d'Isigny, Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais, Pommeau de Normandie, Cidre Pays d'Auge, Cidre du Cotentin, Cidre du Perche, Poiré de Domfront, Agneau de prés salés du Mont Saint Michel. - 5 IGP (Indication géographique protégée) : Porc fermier de Normandie, Volaille fermière de Normandie, Cidre de Normandie ou Cidre Normand, Poireaux de Créances, Bulot de Granville. À ces appellations et ces indications géographiques protégées s'ajoutent une multitude de produits d'excellence. En 2024, les candidats disposeront du panier suivant :

Produits de la Mer :

Coquilles St JACQUES LABEL ROUGE de Normandie 42 pièces

Légumerie :

Carottes des sables LABEL ROUGE de Normandie 1,5kg
Champignons de paris (Caen) 500 gr
Poireaux 1 kg
Oignons 500 gr
Ail 1 tête
Echalotes 500 gr
Pommes de terre nouvelles Charlotte 1,5 kg
Betteraves crues Kornett 1 kg
Epinards frais 500 gr
Asperges (calibre 16 à 22)
21 pièces Fleurs Comestibles

Crémerie

Crème double d'Isigny AOP 500 gr
Crème liquide 500 gr
Beurre doux d'Isigny AOP 500 gr
Œufs 6 pièces
Fromage de chèvre frais 250 gr

Epicerie

Pois chiche Normand 250 gr
Farine d'épeautre 750 gr
Graine de lin dorée 150 gr
Poivre du moulin
Fleur de sel
Huile de Tournesol
Huile de Colza
Vinaigre de Cidre
Miel d'Abeilles Noires de Printemps

Cave :

Poiré de Domfront AOP 1 L
Cidre du Cotentin AOP 1 L

D'autres produits 100% Normands seront à disposition des candidats sur un économat général :

• Pommeau de Normandie AOC • Calvados Pays d'Auge AOC • Cidre Doux du Cotentin AOP • Cidre Brut du Cotentin AOP • Vinaigre Balsa'Pommes • Huile de Noix • Huile de Noisette

En outre, chaque candidat pourra apporter 5 ingrédients ou produits de son choix, sous condition qu'ils soient 100% Normands



La Coquille St Jacques de Normandie : produit à l'honneur 2024

LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE.

UN TERRITOIRE, UN SAVOIR-FAIRE ET UN MODELE DE GESTION EXEMPLAIRE

Avec 640 km de côtes et 600 navires de pêche artisanale, dont la moitié vit grâce à la coquille Saint-Jacques, la Normandie est de loin la première région de pêche pour la coquille Saint-Jacques !

Devenue un modèle pour la pêche française, la Normandie représente 70% des apports nationaux et fait d'elle la première espèce pêchée en France.

« En Normandie, de la coquille Saint-Jacques, on en pêche dans tous les ports avec le gisement de la Baie de Seine devenu le 1er gisement au monde à force d'une gestion exemplaire de la ressource ... » souligne Dimitri Rogoff, le Président du Comité Régional des Pêches de Normandie.

Répartie dans 14 ports et 6 halles à marées (criées), de Granville au Tréport, la flottille normande pêche la coquille Saint-Jacques dans deux grandes zones : en Manche Ouest et Manche Est. Deux zones de pêche pour deux coquilles distinctes ... et d'excellence ! Côté Manche Ouest, la flottille de 54 licenciés opère de la baie de Granville jusqu'au Nord Cotentin, dont 10 dans le gisement classé au nord de Cherbourg. Ici, ils pêchent une coquille Saint-Jacques dite « blanche », c'est-à-dire non corallée pendant la majeure partie de la saison, destinée principalement à des circuits de distribution en noix surgelées (éligibles au Label Rouge) et/ou en plats cuisinés, ainsi qu'à l'export (Espagne, Italie...).

Côté Manche Est, la flottille de coquillards normands est composée de 250 navires. C'est dans cette zone emblématique et ancestrale de la région que les pêcheurs prélèvent la coquille Saint-Jacques identitaire de Normandie : une noix généreuse et corallée la majeure partie de la saison, des coquilles de belle taille (11 cm et plus) et de grande qualité ... Celle-là même qui devenait en 2002 le premier produit sauvage et non transformé à obtenir un Label Rouge, d'abord entière puis en noix fraîche en 2009, suivie de la noix surgelée en 2015. Essentiellement vendue sur le marché du frais (en coquille et de plus en plus en noix), et aussi en surgelé, elle s'exporte également vers les pays du sud de l'Europe et de l'ouest : Espagne, Italie, Belgique, Suisse, Allemagne...



En route aujourd'hui vers une IGP ...

Fort de ses 3 Labels rouge garantissant une qualité supérieure, la coquille Saint-Jacques de Normandie n'a pas l'intention d'en rester là ! En 2022, toujours dans un processus de valorisation permanente, Normandie Fraîcheur Mer, en concertation avec ses mareyeurs adhérents et Pavillon France, lançaient des billots génériques estampillés « Coquille Saint-Jacques de Normandie » en 7 et 13 kg suivis d'une déclinaison stickers pour la noix conditionnée en barquette.

Une démarche et une mobilisation des acteurs nécessaires pour obtenir un jour prochain, une Identification Géographique Protégée (IGP) « Coquille Saint-Jacques de Normandie » !



Nos Finalistes 2024

→ DIMANCHE 28 AVRIL 2024 FINALE NATIONALE AMATEURS

- 1 - Anaïs Jacq - Ecausseville (50)
 - 2 - Matthieu Paysant - Pirou (50)
 - 3 - Romain Murian - Sainneville (76)
 - 4 - Christian Courteille - Portbail sur Mer (50)
 - 5 - Martine Queinnec Duwelz - Clé Vallée d'Eure (27)
 - 6 - Stéphane Houlibert - Ducey les Chéris (50)
- Suppléant : Yannick Dubois - Auteuil Authouillet (50)

→ LUNDI 29 AVRIL 2024 FINALE NATIONALE APPRENANTS

- 1 - Kenny Mahu - CFA Henri Bazin - Nancy (54)
 - 2 - Elodie Champion - CFA Val de Reuil - (27)
 - 3 - Maxime Tan - Ferrandi Paris (75)
 - 4 - Alizée Forner - Lycée Hôtelier Jean-Baptiste Decretot - Louviers (27)
 - 5 - Nathan Jourquin - Ima de Cergy Pontoise - (95)
 - 6 - Sara Taftaf - Lycée Notre Dame de Nazareth - Douvres la Délivrande (14)
- Suppléant : Aaron Monroty - ICEP Formation (14)

→ LUNDI 29 AVRIL 2024 FINALE NATIONALE PROFESSIONNELS

- 1 - Bernard Arata - Rest. Inter-Entreprise Manutan - Gonesse (95)
 - 2 - Frédéric Mentec - ICEP Formation - Caen (14)
 - 3 - Arthur Viel - Maison Ruggieri - Paris (75)
 - 4 - Sébastien Marchand - FIM CCI - St Lô (50)
 - 5 - Robin Berthelot - Symbiose - Cabourg (14)
 - 6 - Nathalie Jeanneau - Professeur de Cuisine - Caen (14)
- Suppléant : Julien Andrieu - GSBDD Mess. officiers - Brest (29)



Déroulé des finales nationales

→ DIMANCHE 28 AVRIL 2024 FINALE NATIONALE AMATEURS

	DEBUT EPREUVE	ENVOI ENTREE	ENVOI PLAT
CANDIDAT 1	13h30	16h00	16h30
CANDIDAT 2	13h35	16h05	16h35
CANDIDAT 3	13h40	16h10	16h40
CANDIDAT 4	13h45	16h15	16h45
CANDIDAT 5	13h50	16h20	16h50
CANDIDAT 6	13h55	16h25	16h55

→ LUNDI 29 AVRIL 2024 FINALE NATIONALE APPRENANTS

	DEBUT EPREUVE	ENVOI ENTREE	ENVOI PLAT
CANDIDAT 1	08h00	10h30	11h00
CANDIDAT 2	08h05	10h35	11h05
CANDIDAT 3	08h10	10h40	11h10
CANDIDAT 4	08h15	10h45	11h15
CANDIDAT 5	08h20	10h50	11h20
CANDIDAT 6	08h25	10h55	11h25

→ LUNDI 29 AVRIL 2024 FINALE NATIONALE PROFESSIONNELS

	DEBUT EPREUVE	ENVOI ENTREE	ENVOI PLAT
CANDIDAT 1	13h00	15h30	16h00
CANDIDAT 2	13h05	15h35	16h05
CANDIDAT 3	13h10	15h40	16h10
CANDIDAT 4	13h15	15h45	16h15
CANDIDAT 5	13h20	15h50	16h20
CANDIDAT 6	13h25	15h55	16h25

CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX À 18H00



Le marché des Léopards



HEURES D'OUVERTURE

SAMEDI 27 AVRIL 2024 :
de 13h00 à 18h00

DIMANCHE 28 AVRIL 2024 :
de 13h00 à 21h00

LUNDI 29 AVRIL 2024 :
de 11h00 à 18h00

À l'occasion des Finales Nationales du Trophée des Léopards, un marché de producteurs 100 % normands s'installera à Caen les 27, 28 et 29 avril 2024.

Les professionnels et le public y découvriront une sélection des meilleurs produits dans le cadre incomparable de l'Abbaye aux Dames.

Gratuit et ouvert à tous, ce marché des léopards prendra ses quartiers dans le magnifique parc Michel d'Ornano, face à la cour de l'Abbaye aux Dames.

Avec ses larges pelouses et ses allées de tilleuls, le parc Michel d'Ornano offre plus de 5 hectares de promenade ainsi qu'une vue imprenable sur la ville de Caen depuis le célèbre cèdre du Liban planté en 1849. Héritier du parc aménagé au XVIII^{ème} siècle dans les jardins de l'Abbaye aux Dames et inspiré par André Le Nôtre, il rouvre en 1992 et rend hommage à Michel d'Ornano, président du Conseil régional de Basse-Normandie de 1983 à 1986.



Animations

+ de 30 exposants : producteurs, partenaires et animations

Le Rallye des Léopards

Comme une chasse aux trésors ; cette animation est proposée aux petits et grands au sein de l'abbaye aux Dames et dans le Parc de l'Europe (espace de jeux fermé et sécurisé).

Cette animation d'environ 1H vous permettra de découvrir l'histoire de ces lieux de façon amusante et ludique. Comme toute chasse au trésor un coffre rempli d'un trésor gourmand récompensera l'ensemble des participant(e)s.

RDV au stand des animations culinaires pour retirer votre carte au trésor et partir à l'aventure !!!!



Les Conférences

Animées par Cyril Prévost Rouquet : Chroniqueur TV,
3 Conférences seront proposées sur le Marché des Léopards en direct du car podium de la Région Normandie

SAMEDI 27 AVRIL 2024

15h30- La Normandie dans les cantines

DIMANCHE 28 2024

15h00- La labélisation des huîtres de Normandie
16h00 - La Coquille St Jacques label rouge de Normandie

LUNDI 29 AVRIL 2024

14H30- Le Poiré



Apéro Géant Normand

C'est le moment, voire pour certains le « repas préféré » et pour lequel on a toujours une bonne raison de se réunir ! C'est ce moment de convivialité et de partage qui sera proposé aux visiteurs le Dimanche 28 Avril 2024 de 18h00 à 21h00 sur le Marché des Léopards. Pour l'occasion, les producteurs exposants présents proposeront en plus de découvrir leurs produits exceptionnels, des dégustations à la vente : planches de fromages, huîtres, charcuterie, produits cidricoles, brasserie* etc... tous 100% normands Un formidable moment d'échanges, de rencontres et de partage entre les producteurs, les chefs venus des 4 coins de la France et le grand public dans une ambiance musicale et joyeuse !

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Démos culinaires

Démonstrations culinaires autour des produits normands pour adultes et enfants

SAMEDI 27 AVRIL 2024

Ma Normandie démonstration adultes	13h30-14h30
Instants de Gourmandises démonstration enfants	15h00-16h00
Souvenirs d'enfance démonstration adultes	16h30-17h30

DIMANCHE 28 AVRIL 2024

La cuisine normande végétale Démonstration adultes	13h30-14h30
Instants de Gourmandises démonstration enfants	15h30-16h30
1001 Huîtres Démonstration adultes	17h00 - 18h00
Apéro Normand Démonstration adultes	19h00-20h00



LUNDI 29 AVRIL 2024

Le Bœuf Normand démonstration adultes	11h00-12h00
La cuisine du Verger démonstration adultes	13h00-14h00
1001 fromages Normands démonstration adultes	15h00-16h00

La Fresque des Léopards



Pour la quatrième édition du Trophee des Léopards, l'association Create For Better Life, en collaboration avec l'artiste DEC-Christophe Julien, orchestrera la réalisation d'une fresque géante mettant en lumière l'excellence normande. Les participants de tous âges seront encouragés à exprimer leurs visions de cette excellence normande en collaborant avec l'artiste DEC, explorant la couleur et le trait au cours d'une création collective.

Enfants, parents et grands-parents, nous vous convions chaleureusement à vous joindre à nous le samedi après-midi sur le marché des Léopards.



Nos exposants

PLANTATION PETITE RIVIÈRE

« Vous ne verrez plus les poivres comme avant »

À 5km de Barneville-Carteret, sur la Côte des Isles, Marine RIVIERE, passionnée par les épices, aromates et leurs histoires est la première productrice de poivre de Normandie. Elle s'est lancée le défi en 2021 de créer une plantation en biodynamie qui se compose aujourd'hui de plus de 400 arbres.

« Avec mon époux, nous sommes devenus parents de 3 enfants en 2 ans, ces instants de vie m'ont permis de me recentrer sur la nature. J'utilise mes connaissances, mes expériences, ma compréhension de la nature afin de développer au mieux notre plantation ».

« Je confectionne artisanalement des recettes originales et gourmandes aux saveurs inédites avec la production de notre ferme comme notre délicieux sucre au poivre du Sichuan rouge et fleur de sureau, notre sel rouge au poivre de Sichuan et piment, et d'autres encore. Nous plantons de nouveaux poivriers et développons de nouvelles recettes inédites. »

Je vous invite à consulter mon profil Facebook ou Instagram @plantationpetiteriviere



Contact :
www.plantationpetiteriviere.fr

ABEILLE NOIRE DE NORMANDIE

L'abeille noire, unique abeille qui peuplait nos territoires est en danger de disparaître. Cinq associations départementales d'apiculteurs de Normandie se sont unis sous la bannière de la Fédération des groupes de sauvegarde de l'abeille noire. ABEILLE NOIRE DE NORMANDIE <http://www.a-n-n.fr> (ANN)

L'ANN s'est engagée dans le plan de sauvegarde des races à petits effectifs initié par la Région Normandie et grâce à celui-ci a pu mettre en place plusieurs conservatoires et ruchers de fécondations.

L'abeille noire, est autonome et d'une grande longévité. Elle a tendance à stocker ses provisions près du couvain, ce qui lui permet de traverser les périodes difficiles avec des chances de survie élevées, en limitant l'apport de nourriture artificielle par l'homme.

L'abeille noire de Normandie est acclimatée aux variations météorologiques et à l'apiculture sédentaire pratiquée par la grande majorité des apiculteurs de la région. Son développement suit celui de la flore et les colonies sont populeuses, donc aptes à récolter, au moment où les floraisons locales sont les plus abondantes.

Sa faculté, plus grande que la plupart des autres races, à récolter une grande diversité de pollens font d'elle une excellente pollinisatrice. Par ailleurs, son ardeur à butiner n'est plus à démontrer.

Les miels récoltés en Normandie sont d'une grande diversité car le miel est avant tout le reflet des sols où poussent les plantes. En Normandie les lieux aux sols acides et granitiques donnent des miels différents de ceux des zones de terrains calcaires et les goûter fait voyager à travers toute notre belle région.

Retrouvez sur notre stand les miels du CETA-Abeille noire de l'Orne, de l'association abeille Noire de la Manche, de l'abeille Normande du Calvados, du CIVAM des Boucles de la Seine ou encore du Syndicat apicole de l'Eure.

ABEILLE NOIRE DE NORMANDIE



FEDERATION DES GROUPES DE SAUVEGARDE
DE L'ABEILLE NOIRE EN NORMANDIE
www.a-n-n.fr

Contact :



Nos exposants

C'EST NOUS

C'est Nous est une distillerie artisanale et créative créée en 2016 à Caen, en Normandie. Derrière chaque alambic, une équipe au service de vos papilles : Julie (sommelière) et Dave (anglais amoureux du gin) ont décidé de vous embarquer dans leurs aventures spiritueuses. Nous utilisons des alambics pot still pour nos distillations que nous préférons lentes avec une chauffe à nue. Embouteillage, habillage,... sont tout autant d'étapes que nous faisons manuellement.

Toujours dans un but d'adaptabilité, tous nos spiritueux artisanaux sont à consommer comme vous les aimez.



Contact :
www.cestnous-gin.com

DELICES D'AUTREFOIS

« J'ai fais deux ans de lycée agricole à Coutances puis un CAP cuisine au groupe fim d Agneaux
Je travaille les savoirs faire en revisitant des méthodes et des recettes à l'ancienne et les vrais gout d'antan;
Toutes mes recettes sont de ma production de blé en farine de meule ... il faut s'adapter pour faire du pain des brioches crêpes gaufres sablés etc...



Contact :
www.delicesdautrefois.com

AIL NOIR DU MONT ST MICHEL



Contact :
www.ailnoirdelabaie.fr

NÉ À AOMORI, AU JAPON

L'ail noir est considéré comme la 5ème saveur «umami».

Obtenu après maturation des têtes d'ail pendant plusieurs semaines à basse température, l'ail noir est un véritable concentré de saveurs. Sa douceur est légèrement acidulée et sucrée, avec quelques notes réglissées.

PRODUIT AU COEUR DE LA BAIE DU MONT- SAINT-MICHEL

Je sélectionne les plus belles têtes d'ail bio, cultivées dans la baie du Mont-Saint-Michel et je les transforme avec soins.

Après avoir suivi le procédé de fabrication, j'épluche méticuleusement certaines gousses dans les règles d'hygiène appropriées pour vous proposer un produit prêt à déguster.

Vous pouvez aussi retrouver mon ail noir en tête entière ou en Tapen'ail, prête à toaster!



Nos exposants

AU CHANT DES SOLS

Au Chant des Sols a vu le jour en 2017. Micro ferme, certifiée Agriculture Biologique, située dans le Sud de la Manche, nous y cultivons du safran, des plantes aromatiques, des petits fruits, des fruits en respectant l'environnement et la biodiversité. La nature a tellement à nous offrir que nous faisons aussi de la cueillette sauvage. Déguster, savourer, cuisiner et faire chanter les papilles sont notre maîtres mots. Nos produits : Confit de foin -, Confit de fleurs de pissenlit à la gousse de vanille - Confit de sapin - Gelée de prunelles sauvages et pommes - Sirop de safran - Sirop de rhubarbe - Sirop de verveine citronnelle - Vinaigre de cidrenormandaromatisé au foin / à la framboise / à la fleur de châtaigner / au cassis / à la fleur de sureau



Contact :
Tél : 06.65.39.40.70
auchantdessols@hotmail.com

LA 76

En 1976, la famille Loobuyck s'installe dans le pays de Caux à Allouville-Bellefosse, un village connu pour son chêne millénaire. Vingt ans plus tard, la culture de pommes de terre trouve sa place dans l'exploitation familiale. Depuis nous n'avons cessé d'évoluer et d'enrichir notre savoir-faire; aujourd'hui encore, nous cherchons des solutions pour cultiver en respectant l'environnement. Afin de vous faire partager notre passion et convaincus que l'avenir est de consommer avant tout la production locale, nous vous proposons ces chips fabriquées selon une méthode artisanale.

La 76 a tout pour vous faire partager d'agréables moments en famille et entre amis.

LA
76

CHIPS ARTISANALES
CUITES AU CHAUDRON

Contact :
www.chipsla76.fr

CREACIER

Vous souhaitez offrir ou vous offrir un couteau d'exception ? Forgeron coutelier en Normandie, je vous propose mes services pour la création sur mesure de couteaux haut de gamme, mais aussi l'affutage et la restauration de vos couteaux existants.

Prise en charge les prestations suivantes :

- Création de couteau sur mesure
- Affutage de couteau
- Restauration de couteau



Forgeron Coutelier

Contact :
www.lj-creacier.fr

En fonction de vos critères, je réalise une création sur mesure afin de répondre à toutes vos attentes. Tous les couteaux créés par mes soins sont de la plus haute qualité et garantis à vie. Vous pourrez observer la réalisation de votre couteau étape par étape. Vous avez également la possibilité de personnaliser votre création à l'infini à l'aide d'un large éventail de matériaux spécifiques (acier, matériaux d'origine animale ou synthétique, etc.).



Nos exposants

CHARCUTERIE LEDUC

Depuis 1936, nous perpétuons la fabrication de charcuteries traditionnelles de Normandie dans le respect des traditions de nos terroirs, dans le respect de nos éleveurs, de nos salariés et de nos clients.

Notre vocation est de perpétuer la fabrication de Charcuteries Traditionnelles de Normandie, à la marque Jacky LEDUC. Sans sacrifier au caractère « Qualité, Goût, Tradition » de nos produits, nous souhaitons les proposer au plus grand nombre.



Contact :
www.jackyleduc.fr

BRASSERIE RAGNAR

«Depuis 2020, la Brasserie Ragnar produit des bières artisanales ancrées dans l'épopée des Vikings. Ses recettes intègrent en effet des plantes et des épices utilisées au IXe siècle, proposant une relecture originale de styles développés au cours des siècles. Les bouteilles atypiques qui renferment ses bières se veulent cohérentes en matière de ligne avec l'esprit solide et acéré des Hommes du Nord. La Brasserie Ragnar porte également le projet de réhabilitation de l'ancienne église Saint-Nicaise, dans le centre médiéval de Rouen (Normandie), afin d'en faire une Eglise-Brasserie : un lieu de brassage, de dégustation, de mise en valeur du patrimoine et de la gastronomie locale. Ce tiers-lieu, dont l'ouverture complète est prévue pour 2027, est un modèle nouveau pour la sauvegarde du patrimoine.

La viabilité économique, permise par les différentes activités sur site, redonnera une espérance de vie à long terme à ce monument menacé de destruction il y a quelques années.



Contact :
Benoit Rousset :
benr@brassieragnar.com
www.brassieragnar.com

Si des lieux de cette nature ont déjà trouvé leur public aux Etats-Unis ou aux Pays-Bas, ce sera le premier du genre en France - et, avec une superficie de 2000 m², le plus grand du monde. En attendant le début des travaux, le jardin attenant est ouvert tous les étés, sous la forme d'un bar extérieur inspiré des Biergarten allemands. Une sélection des bières Ragnar à la pression, ainsi que des planches de produits locaux, offrent un avant-goût de ce que proposera l'Eglise-Brasserie une fois ouverte.

A la nuit tombée, les vitraux éclairés donnent un premier aperçu des richesses patrimoniales de l'ancienne église. Sur les quatre premières saisons, ce sont plus de 50 000 visiteurs qui sont venus profiter de la fraîcheur du jardin - et de celle des bières.



Nos exposants

LE GRAND BLEU



Contact :

poissonnerielegrandbleu@orange.fr

Lise et Julien HUE, poissonniers 42 rue Guillaume Le Conquérant à Caen et également patron pêcheur du chalutier La Persévérance à Port en Bessin. La philosophie de la maison: Qualité et circuit-court tout en répondant aux attentes des clients avec un large choix de poissons, crustacés et plats préparés.

Les Vergers de la Passion

Contact :
www.les-vergers-de-la-passion-cidrerie.fr

Situé au coeur d'une des plus belles régions cidricoles de France, la presqu'île du Cotentin mérite grandement le détour. Située dans le département de la Manche, où les plages sauvages côtoient la nature généreuse, elle constitue un dépaysement pour les sens, alliant charme et caractère.

C'est là qu'exerce Damien Ferey, jeune exploitant passionné par son métier, au sein de la ferme familiale dont il est propriétaire depuis 2010. Il s'applique chaque jour à faire vivre l'âme de ce lieu hérité de son père et de son grand-père, où la nature dicte son rythme. Un savoir-faire remontant à trois générations combiné à l'amour de la terre, c'est ce qui fait l'essence de notre maison et permet à notre ferme de bénéficier du label Agriculture Biologique (AB).

Découvrez sans plus tarder notre ferme hors du temps, nos produits emprunts de caractère et de subtilité, très loin des sentiers battus de la Normandie des cartes postales...

Notre philosophie :

- Offrir aux consommateurs la garantie de produits de qualité, fabriqués et produits en France dans le respect de l'environnement.
- Permettre aux consommateurs d'encourager la production locale et régionale, dans une logique de juste rémunération.
- Valoriser notre savoir-faire et faire perdurer une entreprise familiale.
- Proposer un large choix de produits disponibles à la vente directement à la ferme ainsi que dans deux points de vente fixes et permanents



Nos exposants

RACES DE NORMANDIE



Une histoire vivante
Des éleveurs d'avenir

RÉGION NORMANDIE

REGION NORMANDIE FEDERATION RACES DE NORMANDIE

LES RACES AGRICOLES NORMANDES

FIERTÉ - PATRIMOINE - DIVERSITÉ



La Région Normandie s'engage dans le développement des races normandes aux côtés des éleveurs et des passionnés qui valorisent ce patrimoine vivant. Plus d'infos sur www.normandie.fr/presseracesnormandes

La Normandie possède un très riche héritage de races patrimoniales fruit d'un travail de sélection porté par des éleveurs passionnés. Cette richesse vivante fait de notre Région la 1ère de France en termes de diversité de races locales. Ces races locales emblématiques font partie du patrimoine de la Normandie. Face aux nouveaux défis à relever d'ordre sanitaire, climatique et environnemental, cette biodiversité génétique "rustique" constitue une opportunité. À l'heure où les consommateurs sont en quête de produits locaux et de qualité, ces races patrimoniales peuvent constituer un facteur de différenciation, créateur de valeur ajoutée sur des filières recherchant le haut de gamme.

25 races normandes à préserver et à sauvegarder :

- Races avicoles : Poule Coucou de France, Poule de Caumont, Cotentine, Crêvecoeur, Gournay, Le Merlerault, Pavilly - Oie normande ou de Bavent, Canard de Duclair ou de Rouen.
- Races cunicoles : Lapin normand ou blanc de Hotot.
- Races ovines et caprines : Mouton de l'Avranchin, Cotentin, Roussin - chèvre des fossés.
- Races porcines : Porc de Bayeux, Porc blanc de l'Ouest.
- Races équines : Percheron, Cob normand, Âne du Cotentin, Âne normand
- Race bovine : Vache normande.
- et L'Abeille noire.

REGION NORMANDIE ESPACE VÉGÉTAL



La Normandie possède un patrimoine important de légumes, pommiers, poiriers et céréales sélectionnés au fil des siècles et maintenant oubliés ou pratiquement disparus. La Région Normandie a souhaité inventorier ce patrimoine et en faire la promotion auprès des producteurs et des restaurateurs.

Le plan végétal Normand vise à :

- Prospector et collecter les variétés traditionnelles normandes
- Conserver et multiplier les variétés traditionnelles normandes
- Expérimenter et sélectionner par des essais variétaux agronomiques et culinaires
- Former et sensibiliser les professionnels, les jardiniers amateurs et les étudiants
- Diffuser et échanger des semences Normandes



Nos exposants

LA TRIPIÈRE D'OR

La Confrérie de Gastronomie Normande « La Tripière d'Or » - association loi 1901 - s'investit depuis maintenant plus de 70 ans au travers de ses 50 jurats dans la défense et la promotion de la recette des Tripes à la mode de Caen. De plus, nous déployons chaque année une large couverture médiatique de notre concours international de la meilleure Tripe à la mode de Caen (Ouest France, France Bleu Normandie, France 3 Normandie...) afin de mettre en avant l'excellence de nos artisans de bouche et d'assurer le rayonnement de ce produit. Notre confrérie et ses jurats sont mus par la volonté de protéger la recette des Tripes à la mode de Caen et d'en préserver toutes les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives qui concourent à sa typicité et contribuer ainsi à la mission d'intérêt général de préservation et de mise en valeur des terroirs, des traditions locales et des savoir-faire autour de ce plat emblématique de la ville de Caen.



Contact :

latripieredor@gmail.com

FISH TRUCK

Il a pour vocation de promouvoir les produits méconnus de la pêche normande : roussette, congre, raie brunette et tacaud. Toutes ces espèces sont dotées d'une excellente qualité gustative. Et pour ne pas gâcher notre plaisir, nous pouvons les consommer autant que possible. Ces pépites de Normandie ne sont pas menacées et sont présentes en grand nombre dans les eaux normandes, une vraie richesse pour notre gastronomie. Présent sur différents événements, le Fishtruck permet de proposer des cours de cuisine aux particuliers en les faisant participer à des démonstrations de filetage par exemple. Ils peuvent également repartir avec les trucs et astuces des Chefs du FIM CCI. Et pour ceux qui souhaiteraient repartir avec la recette de ce qu'ils auront dégusté, pas de soucis : nos chefs sont toujours heureux de les partager.



Contact :

jean-francois.perrin@normandie.cci.fr

GROS CAILLOU

Suite à la reprise de l'exploitation de mes grands-parents (inactive depuis 30 ans), j'ai démarré une activité de porcs et pommes vendus et transformés à la ferme (saucisson, viande de porc, cidre, jus, vinaigre...). Je suis installé à mi-chemin entre Rouen et Caen, à Vannecrocq. Je suis également près d'Honfleur.

Je viens vers vous pour un produit spécifique que nous avons créée : le balsamique de pomme, appelé Le Velours. 7 litres de jus de pomme et un litre de vinaigre de cidre me permettent d'obtenir au final qu'un seul litre de balsamique.



Contact :

fermedugroscaillou@gmail.com

Les 7 litres restants sont évaporés par une cuisson lente d'un mois au chaudron. Il n'y a rien d'ajouté : ni eau, ni sucre, ni caramel... ni sulfites bien sûr... Il est donc 100% naturel et 100% Normand. C'est un régal à la dégustation. Il permet d'assaisonner des salades bien sûr mais aussi des salades de fruits, du fromage, un trait sur un magret de canard et peut-être utilisé en déglacage.



Nos exposants

DISTILLERIE DE LA SEINE



La Distillerie de la Seine crée des spiritueux relais de notre terroir, imaginés à partir de notre histoire, de notre culture.

Ils sont les empreintes d'un savoir-faire ancestral, les preuves liquides de la richesse de nos terres. Vivants et créatifs, ils portent en eux la vérité de notre patrimoine. Initiés à la source, distillés à l'embouchure, nos spiritueux artisanaux racontent et incarnent la Seine et son terroir. Tantôt ruraux, tantôt urbains, leur profil aromatique navigue du végétal au seino-marin.

Contact :
anthony.claes@distillerie-seine.fr

Pour être cohérent avec notre histoire et mission, l'eau utilisée dans l'élaboration de nos spiritueux est issue d'une source au pied du plateau et purifiée par nos soins à la Distillerie.

Les principales herbes, fleurs, fruits utilisés proviennent des terres qui bordent la Seine.

MAISON COOKIE



MAISON COOKIE, C'EST VRAI QUE C'EST BON, UN BON COOKIE.

C'est bon quand on y trouve de bons œufs frais, de la farine locale, du beurre, du bon chocolat. Mais surtout, un bon cookie ce n'est pas que de l'assemblage.

C'est d'abord l'envie de partager un bon cookie.

Un cookie fait avec beaucoup d'amour et autant de savoir-faire.

Un cookie comme on aime les faire et les manger.

Un cookie. Maison Cookie.

Contact :
www.maisoncookie.fr

LA FERME DE GREMI



Installé en 2018 dans le sud manche, suite à une reconversion, une envie de plein air et de sauvegarde de nos belles Races Normandes, pour certaines qui sont Menacées. Nos Porcs de "Bayeux" sont élevés dans le respect, la bienveillance ... Zéro contentions, zéro anneaux aux groins, Nourris sainement, 100% plein air ...

Nos Truies mettent bas sans aucunes contentions, élèves leurs petits en 100% plein air durant 2mois environs, et ils continus leurs vie en 100% plein air pendant 15mois (chez nous) Ils sont nourris à la Farine d'Orge + Petit Lait de la Tomme Rouffigny.

Contact :
www.lafermedegremi.fr

Nos produits :

Zéro Gluten, Zéro Allergènes, Zéro Additifs, Zéro Sulfites ...Rillettes, Pâté de Jambon, Pâté de Campagne nature, Pâté de Campagne iodé, Pâté de Campagne à la bière (Allergène = Houblon)

Pâté de Campagne camembert lait cru Normand (Allergène = LAIT)

Pâté de Campagne à l'Ail noir de la Baie du Mt St Michel

Sauté de porc au Cidre - Colombo de porc à la créole - Sauté Marengo - Saucisses/Lentilles

Colis de Viande Fraîche, Colis Abats - Sur Pré commande

Jambon Fumé, Sec, Braisé, ...Poitrine Fumé ...



Nos exposants

LA FONTAINE AUX HERBES

Yann Lefaux et Lulia Khramtsova, une fusion de deux mondes et de deux passions. Yann, un ingénieur originaire de l'Orne, est fils d'agriculteur, tandis que Lulia, imprégnée de l'amour de la nature dès son enfance au sein d'une famille de gardes forestiers, a choisi la voie de paysanne herboriste.

Yann apporte son expertise technique, tandis que Lulia cultive une connexion intime avec la terre et les herbes.

Unis par notre passion pour la nature et les plantes médicinales, nous croyons fermement en la préservation du territoire rural et au respect de l'environnement.

Ensemble, nous avons créé la Fontaine aux Herbes, une ferme moderne de taille humaine afin de promouvoir des pratiques respectueuses de l'environnement et proposer à nos clients des produits de haute qualité, BIO et Eco-responsable. Rejoignez-nous dans cette aventure où l'ingénierie rencontre l'herboristerie pour créer un impact positif et durable!



Contact : fontaineauxherbes@gmail.com

AU FRISSON NORMAND

Confiturier depuis plus de 30 ans, nous disposons d'une large gamme de confitures de lait et de fruits, gourmandes et riches en goût.

Cuites traditionnellement avec des matières premières de qualité selon un savoir-faire... reconnu et primé...

Goutez la différence !



Contact : www.frisson-normand.com

LA FERME DES PTITS CLOS ET LA NORMANDE VERTE

Les P'tits Clos, c'est un élevage de Chèvres des Fossés au cœur du Cotentin. Seule race caprine normande, la chèvre des Fossés donne un lait doux mais typé, qu'Anthony transforme en différents produits : fromages, yaourts et faisselles. Elevées selon les principes de l'Agriculture Biologique, les chèvres pâturent du printemps à l'automne. L'hiver, le troupeau mange le foin récolté sur la ferme. Les produits laitiers provenant de la ferme sont vendus localement, essentiellement en vente directe.

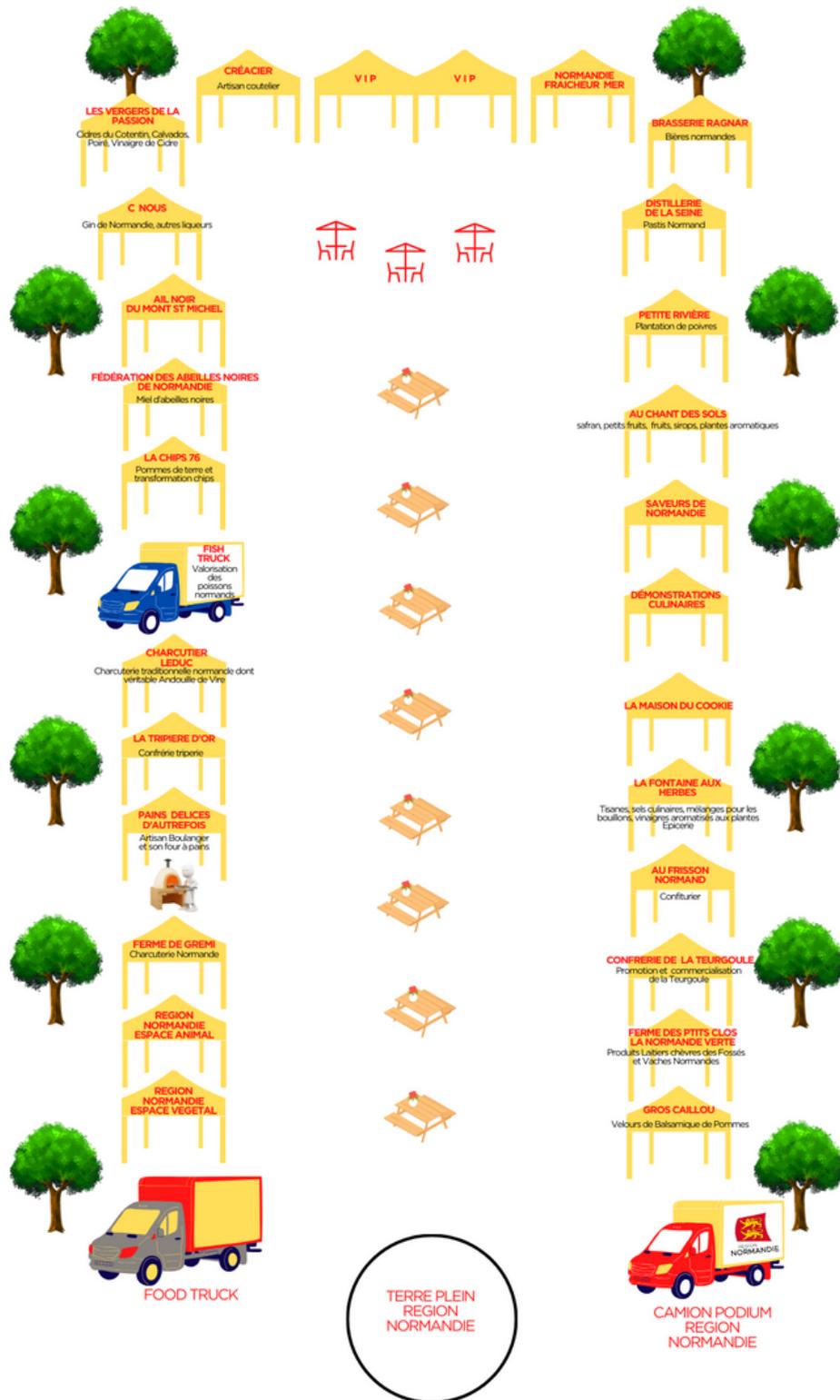


Contact : www.lafermedesptitsclos.jimdo.free.com
www.lanormandeverte.com

La Normande Verte est une ferme laitière nichée au cœur du Cotentin, entre bocage, marais et forêt. Le troupeau, à dominante de vaches normandes, est mené en agriculture biologique et en herbager, avec des vélages groupés au printemps. Nous mettons l'accent sur la mixité de la race normande en commercialisant à la fois des produits laitiers, du veau et du bœuf, témoins de ce terroir si particulier. Nos produits seront prochainement disponibles à la dégustation dans le cadre d'une table paysanne à la ferme !



Plan du Marché Normand



Le Trophee des Leopards : un événement Marie Sauce Conseils



Nos partenaires

SAVEURS DE NORMANDIE



La volonté de la marque collective 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 et en favorisant une alimentation plus responsable alliant plaisir, convivialité et durabilité ! A la clef : une solidarité, une proximité et un partage vertueux de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne alimentaire, entre agriculteurs, pêcheurs, entreprises agroalimentaires et circuits de distribution. C'est ainsi que la marque Saveurs de Normandie contribue au rayonnement de la Normandie et de sa gastronomie, en labellisant une sélection de produits porteurs de 4 promesses : • 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 QUALITÉ 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 indépendants. • L'ENGAGEMENT CITOYEN Les producteurs et entreprises doivent également témoigner de leur engagement sociétal sur les 3 piliers du Développement durable (environnement, social et économique) Aujourd'hui, la marque Saveurs de Normandie est portée par 135 producteurs et entreprises (600 références produits sont porteurs du logo) et nous sommes fiers d'être partenaire du Trophee des Leopards dont nous partageons les valeurs !

ISIGNY STE MÈRE



Fondée en 1909 en Normandie et ancrée dans un terroir d'exception, la Coopérative Isigny Sainte-Mère est réputée mondialement pour ses produits laitiers élaborés dans le respect de la tradition et avec la plus grande exigence. C'est grâce à la richesse du lait de ses producteurs, reconnu comme une matière première d'exception, qu'Isigny Sainte-Mère élabore des beurres, crèmes et fromages dont les saveurs uniques lui valent une renommée internationale. Des produits de grande qualité qui sont pour beaucoup distingués par des récompenses ou reconnus par des signes officiels de qualité (AOP, Label Rouge, Bio). Les femmes et les hommes de la Coopérative, producteurs de lait et salariés, œuvrent chaque jour à produire et valoriser le lait de leur terroir pour en faire des produits d'excellence

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 Éditions 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 sommellerie et la gestion hôtelière, l'ensemble des spécialités et métiers sont couverts par les différentes collections. Les ouvrages Éditions 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



MATFER BOURGEAT ET MORA



En plus de deux siècles, Matfer Bourgeat groupe industriel 100 % français, est devenu leader mondial des équipements pour cuisines et laboratoires professionnels. 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, PI création, enfin enfin OCF pour les projets de vitrines réfrigérées 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 FRAICHEUR MER UN OUTIL POUR VALORISER LA QUALITÉ ET LA DURABILITÉ DE LA PÊCHE NORMANDE



Les consommateurs réclament toujours plus d'informations, précises et vérifiables, sur l'origine géographique et la qualité des produits alimentaires. Pour répondre à cette attente, la profession créée en 1998, le groupement qualité Normandie Fraîcheur Mer (NFM), qui fédère encore aujourd'hui les professionnels volontaires et impliqués dans la qualité, à tous les niveaux de la filière (marins-pêcheurs, criées, mareyeurs).

En 25 ans, NFM est devenu un outil essentiel pour défendre, valoriser et promouvoir la qualité et la durabilité des produits pêchés en Normandie. En 2002, NFM décroche le tout premier Label Rouge pour la coquille Saint-Jacques fraîche et entière, faisant d'elle le premier produit sauvage et non transformé à obtenir le précieux sésame. Depuis, les démarches qualité autour de la belle de la mer ne se sont jamais arrêtées. Aujourd'hui, qu'elle soit entière ou en noix, fraîche ou surgelée, la reine des coquillages normands est Label Rouge, en plus d'être le premier produit pêché en France à force d'une pêche bien gérée. (75% des apports nationaux). Une récompense qui lui vaut d'être régulièrement mise sur les podiums, comme c'est le cas cette année avec le prestigieux concours culinaire des Trophées des Léopards qui l'a élue comme « Guest Star » pour sa 4ème édition. www.nfm.fr

DEGRENNE



Fière de faire rayonner l'Art de la table à la Française depuis 75 ans, la Maison DEGRENNE perpétue fidèlement depuis sa fondation ses savoir-faire industriels et artisanaux français. A Vire, au cœur de la manufacture spécialisée dans le travail de l'acier, nos couverts naissent des gestes précis et des mains façonnées par le travail de l'orfèvrerie, avant de prendre place sur vos tables pour la vie. DEGRENNE c'est aussi une expertise en céramique, perpétuée notamment au cœur de notre atelier de Limoges, labélisé EPV et IGP Porcelaine de Limoges, où œuvrent dans une ambiance feutrée des artisans qui modèlent, émaillent et décoorent une porcelaine lumineuse de qualité exceptionnelle. De la fourche à la fourchette, du produit à l'assiette, la Maison DEGRENNE est engagée à valoriser tous les savoir-faire et en particulier le vôtre en vous proposant les instruments qui permettront de concevoir la dégustation comme le point d'orgue de l'expérience culinaire que vous offrez



BFM NORMANDIE



BFM Normandie, la première chaîne info locale de la région, est la chaîne de tous les Normands. Info locale, météo, trafic, sport, culture, retrouvez chaque jour toute l'actualité de la Normandie sur BFM Normandie. Chaque matin, "Bonjour La Normandie" est le rendez-vous info pour démarrer la journée avec toute l'actualité locale et une mise en avant des titres de la presse locale. Un rendez-vous présenté par Agathe Caudron du lundi au vendredi à partir de 6h30. Pour accompagner les téléspectateurs tout au long de la journée, Bastien Bocquel présente une édition qui approfondit l'information de la mi-journée et propose un nouveau regard sur l'actualité normande. Un journal présenté par Bastien Bocquel de 12h30 à 13h.

Enfin, "Bonsoir La Normandie" éclaire les Normands sur l'actualité de la journée pour aborder les grands événements du lendemain, avec le point sur les conditions de circulation, transports et météo. Dans ce rendez-vous, chaque jour, une nouvelle chronique thématique est présentée à 17h45 : Environnement, Business, Jeux Olympiques et Paralympiques, Terre et Mer, Sorties et Culture. Bonsoir La Normandie, du lundi au vendredi à partir de 17h. Retrouvez aussi Normandie Week-end avec toute l'actualité locale du week-end présenté chaque samedi & dimanche par Anaïs Bernard. BFM Normandie, accessible, canal 33 de la TNT locale, sur les box opérateurs ainsi que sur le digital. Disponible aussi sur Molotov TV, sur BFMNormandie.com en replay sur la plateforme gratuite VOD RMC BFM PLAY et l'application dédiée.

BFM Normandie, votre réflexe info locale.

FRANCE BLEU



France Bleu, la radio généraliste 100% proximité propose chaque jour de nombreux rendez-vous près de chez vous : Information locale, info-traffic, météo locale, bons plans sorties, loisirs et spectacles, jeux... France Bleu, chaîne du groupe Radio France est composée d'un réseau de 44 stations locales partout sur le territoire. Chaque jour, ce sont 2,7 millions d'auditeurs qui écoutent France Bleu (Mediametrie, EAR>National, Nov-déc 2023, Lundi-Vendredi, 5h-24h, 13 ans et plus).

En Normandie, France Bleu Cotentin, France Bleu Normandie (Calvados/Orne) et France Bleu Normandie (Seine- Maritime/Eure) sont écoutées par près de 300 000 auditeurs quotidiennement (Mediametrie, EAR>Local, Septembre 2021-Juin 2023, Lundi-Vendredi, 5h-24h, 13 ans et plus, France Bleu, Normandie).

Avec ses rendez-vous quotidiens (Le 6/9, France Bleu à votre service...) la radio de proximité met en avant l'ensemble de la vie locale. Du lundi au vendredi, de 10h à 11h, retrouvez Bienvenue chez vous, l'émission consacrée à la cuisine, aux produits locaux... France Bleu est plus que jamais fière d'être LA radio de l'ensemble du patrimoine qui fait la Normandie.



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 appareil 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.

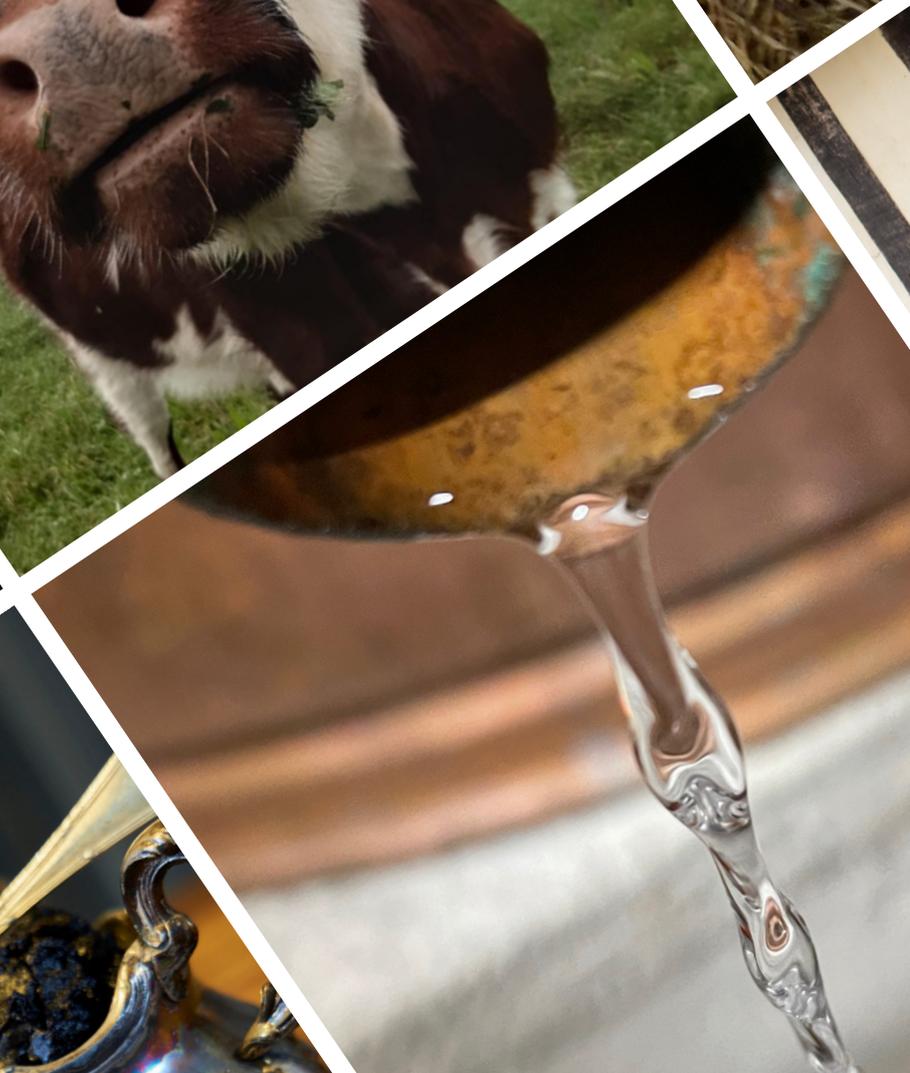
BRAGARD

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. 90 ans de savoir-faire, de créations et d'innovations concoctées et développées dans ses ateliers à Epinal, 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 à nouveau, en 2024 la 4^{ème} édition du Trophee des Leopards, 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.







4^{ÈME} EDITION CONCOURS CULINAIRE



Contacts

TROPHEE DES LEOPARDS

MARIE SAUCE-BOURREAU

Fondatrice du Trophée des Léopards

SAUCE.MARIE@GMAIL.COM

06.43.17.95.56

PRESSE : PATRICK MOYSE

patrickmoise8@gmail.com

06.74.96.02.43

www.trophee-des-leopards.com



AVEC LE SOUTIEN DE LA RÉGION
NORMANDIE