



Tous les ans, le Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs organisé par la CNCT vise à stimuler l'émulation chez les jeunes en apprentissage dans la profession en couronnant les meilleurs d'entre eux.

Dans cette période si troublée, tout particulièrement pour le monde de la gastronomie, la 50^{ème} Edition du Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs souhaite apparaître comme un véritable soutien à la profession et comme un signal fort pour l'apprentissage.

Les finalistes de l'édition 2021

Cette année, 20 professionnels apprentis, dont deux jeunes femmes, âgés de 16 à 20 ans, ont été sélectionnés au niveau régional et s'affronteront pour essayer de décrocher le titre du Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur 2021, le lundi 1^{er} Mars prochain au Centre d'Excellence des Professions Culinaires (Paris 19^{ème}).

Région Alsace

M. Mathis POGGIATO
Boucherie Charcuterie Weissberber à Obermodern Zutzendorf (67)

Région Aquitaine

M. Edgar NEVEU
Charcuterie Benoist Fils & Fille à Libourne (33)

Région Auvergne

M. Noah BONNEFOY
Boucherie Charcuterie Oviste à Marcigny (71)

Région Bourgogne

M. Etienne LARDY
Boucherie Charcuterie Roux et Rey à Cluny (71)

Région Bretagne

M. Quentin CAMBRE
Charcuterie des Marias à La Chapelle des Marais (44)

Région Lorraine

M. Loan BRUNELLA
Boucherie Charcuterie Polmard à Lacroix sur Meuse (55)

Région Nord-Pas de Calais

M. Hugo SWIDEREK
Boucherie Charcuterie CASSEL à Valenciennes (59)

Région Basse Normandie

M. David HONDAREITE
Tourneux Traiteur à Caen (14)

Région Haute Normandie

M. Mathias LIMARE
Charcuterie Traiteur Alard à Longueville-sur-Scie (76)

Région Paris Ile de France

M. Lucas LAURENSEN
Charcutier Traiteur Au Fin Gourmet à Paris (75012)

Région Centre

M. Axel CHAMBLET
Charcuterie Goulay à Tours (37)

Région Champagne Ardenne

M. Gabin DELETANG
Herbin Traiteur à Reims (51)

Région Franche Comté

M. Paul WATRIN
Boucherie Charcuterie Traiteur Rouffiac Michelin à Bletterans (39)

Région Limousin

M. Adrien GAGNEPAIN
Charcuterie Mériguet à Panazol (87)

M. Mayron LEMAN

Charcuterie Traiteur Depoux à Évaux-les-Bains (23)

Région Pays de la Loire

Melle Bertille FRANÇOIS
Charcuterie Traiteur Brehier Brehier à Couëron (44)

Melle Marion CHARPENTIER

Charcutier Traiteur Au Petit St Antoine à Avrille (49)

Région Picardie

M. Martin HERBULOT
Boucherie Charcuterie Longuet à Chauny (02)

Région Poitou Charentes

M. Nicolas MANENTI
Charcuterie Maison Maurice (16)

Région Rhône Alpes

M. Kévin GARRAT
Charcuterie Denjean à Aix-les-Bains (73)

Un jury prestigieux et bienveillant

Au terme de trois jours d'épreuves, 3 à 5 jeunes seront proclamés **Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs** devant un jury reconnu par la profession dont **Joël Mauvigney** - MOF Charcutier Traiteur, Président du Concours et **David Bret** - MOF Charcutier Traiteur, Président du Jury.

Le jury de travail évaluera les candidats au sein même des laboratoires du **CEPROC** en analysant leur maîtrise, leur technique, leur organisation du travail et leur utilisation des bonnes pratiques en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il sera composé de **Yves Brelot** - Charcutier Traiteur, **Vincent Debains**, Formateur Charcuterie Traiteur au CFA de Ker-Lann à Rennes et **Mathias Héritier** - MOF Charcutier Traiteur.

Le jury de dégustation, quant à lui, notera le goût et l'aspect des trois pièces charcutières imposées ainsi que la présentation des buffets le lundi 1^{er} mars 2021. Il sera composé de **Loïc Antoine** - MOF Charcutier Traiteur, **Bernard-Marie François** - MOF Charcutier Traiteur, **Pascal Le Hech** - Charcutier Traiteur, **Jauffrey Mauvigney** - MOF Charcutier Traiteur, **Romain Pellet** - MOF Charcutier Traiteur et **Daniel Varlet** - Charcutier Traiteur.

3 sujets inédits

Pour fêter les 50 ans de ce premier concours, 1^{er} jalon vers la voie de l'excellence, **trois fabrications** sont demandées cette année aux participants. Ils disposeront de 20 heures pour réaliser leurs créations dans les laboratoires de l'école de la charcuterie : le CEPROC. Ces différents sujets, **grands classiques de la charcuterie**, seront exécutés dans les règles de l'art et répondre au code des usages de la profession.

- **PIÈCE CHARCUTIÈRE N° 1**
Une terrine de mousse de foie de cochon aux morilles
- **PIÈCE CHARCUTIÈRE N° 2**
Deux saucissons cuits de cochon et de canard
- **PIÈCE CHARCUTIÈRE N° 3**
Un paté croûte de cochon aux fruits secs (pruneaux, abricots, figues)



Le programme 2021



SAMEDI 27 FÉVRIER 2021

- * 08h30-19h00 : 1^{ère} partie du concours (10 heures d'épreuves pratiques)

DIMANCHE 28 FÉVRIER 2021

- * 8h30 - 18h30 : 2^{ème} partie du concours (10 heures d'épreuves pratiques)
- * 17h00 - 19h00 : Dégustation des 2 pièces charcutières
Terrine de mousse et les saucissons

LUNDI 1 MARS 2021

- * 09h30 - 10h30 : Dégustation du Pâté croûte
- * 10h30 - 11h00 : Notation des buffets
- * 13h00 - 14h00 : Proclamation des résultats et remise des prix
- * 14h00 - 15h30 : Buffet cocktail de clôture

A propos

La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) représente la profession d'artisan charcutier traiteur (6000 entreprises employant près de 18 000 salariés) vis-à-vis des pouvoirs publics et des acteurs de la vie sociale et économique. Elle mène une politique active pour défendre les intérêts des artisans tant collectivement qu'individuellement, accompagner les entreprises et promouvoir le métier. Par l'organisation de concours tel que le concours des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs, elle donne l'occasion aux jeunes professionnels d'exprimer le meilleur d'eux-mêmes.



CONTACT MÉDIAS

MELCHIOR | Agence de Communication
Pauline Barras
pauline@agencemelchior.com
+33(0)1 45 51 22 40 | +33(0)6 45 19 07 78