

5 LAURÉATS POUR LA 50 ÈME

DU CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE CHARCUTIERS TRAITEURS





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 devant un jury reconnu par la profession.

La 50eme édition du Concours des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs vient de s'achever ce jour au Centre d'Excellence des Professions Culinaires (Paris 19ème).

Cette année, 20 professionnels apprentis, dont deux jeunes femmes, âgés de 16 à 20 ans, sélectionnés au niveau régional ont, pendant plus de 20 heures, réalisé trois pièces imposées et des buffets de grande qualité, devant un jury de professionnels prestigieux et bienveillants.

La proclamation des résultats et la cérémonie de remise des médailles se sont déroulées, en présence d'Alain Griset, Ministre chargé des Petites et Moyennes Entreprises et animées par Joël Mauvigney, MOF Charcutier Traiteur et Président du Concours et David Bret, MOF Charcutier Traiteur et Président du Jury.

Les lauréats de l'édition 2021

Cette année, pour les 50 ans, 5 jeunes issus de toute la France se sont vus décerner le titre de Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur 2021 :

RÉGION LORRAINE

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

RÉGION LIMOUSIN

M. Adrien GAGNEPAIN Charcuterie Mériguet à Panazol (87)

RÉGION HAUTE NORMANDIE

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

RÉGION POITOU CHARENTES

M. Nicolas MANENTI Charcuterie Maison Maurice à Mouthiers-sur-Boëme (16)

RÉGION FRANCHE COMTÉ

M. Paul WATRIN
Boucherie Charcuterie Traiteur

Rouffiac Michelin à Bletterans (39)



Ils remportent en parallèle une médaille Or, un chèque de 700 euros ainsi que 3 000 euros de dotations fournies par les partenaires de la CNCT . Les autres participants reçoivent également une médaille, un chèque de 200 euros et de nombreux lots.

3 sujets inédits pour les 50 ans du concours

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 pâté croûte de cochon aux fruits secs (pruneaux, abricots, figues)



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)7 87 19 30 13