

### CONCOURS LES ORS DE LA MER

Les Ors de la mer est un concours organisé par la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Pays de la Loire, La Cité du Goût et des Saveurs, le SCAPP - Poissonnier Corail. Il s'agit d'un concours de découpe et présentation de poissons et de fruits de mer par les poissonniers écaillers et les écaillers professionnels.

*Vainqueur : Milan RINGOT / Poissonnerie Paro à Aix-en-Provence Photo en pièce jointe*

### 3<sup>ème</sup> Trophée « Agitateurs de Papilles » organisé par Vincent Guerlais

Ce concours est ouvert aux professionnels de la pâtisserie et se déroule en autonomie. Le concours "Trophée des Agitateurs de Papilles" a pour but de découvrir et faire découvrir les nouveaux talents du monde de la chocolaterie à l'échelle régionale et nationale. Thème 2023 : l'univers d'Halloween.

*Vainqueur : Dani PIERARD / Chocolaterie Franck KESTENER (Sarreguemines 57)  
Photo en pièce jointe*

### Prix Nationale de Boucherie Etal

Compétitions entre professionnels et apprentis autour de figures imposées de découpes, de démonstrations et de mises en valeur des produits sur un thème donné. Organisé par la fédération des Artisans bouchers de Loire-Atlantique.

*Vainqueur : Robert FAIRBRANK de la Boucherie Centrale de Lyon (69) Halles de Lyon Paul Bocuse*

### Trophée des Bergers de France

Le concours s'axe sur une découpe d'une 1/2 carcasse d'agneau en sept morceaux. Organisé par la fédération des Artisans bouchers de Loire-Atlantique.

*Vainqueur : Dylan COLIN de la boucherie Lusson à Nantes*

### **3<sup>ème</sup> trophée Tables et Saveurs de Bretagne**

Ce concours est destiné aux élèves de 3<sup>ème</sup> année bac professionnel en formation cuisine et service dans l'une des 12 écoles des 5 départements de la Bretagne. Le concours est organisé par l'Association des Tables et Saveurs de Bretagne.

*Vainqueur : Maël ROCHAT et Daan FREIJSEN du Ferrandi Campus Rennes*