



Tous les deux ans, le concours national des jeunes espoirs et chefs charcutier traiteur vise à promouvoir et encourager le travail des salariés des entreprises artisanales françaises.

Créé par l'ASPIC (Association pour la Promotion de l'Image de la Charcuterie) et organisé en collaboration avec la Confédération Nationale des Charcutiers-traiteurs et Traiteurs (C.N.C.T) et son président Joël Mauvigney, Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur, il aura lieu les 27 et 28 novembre à l'Institut des saveurs de Bordeaux. L'exposition des œuvres, deux dégustations et la proclamation des résultats se feront sur le salon EXP'HOTEL le Lundi 29 novembre 2021

LES CANDIDATS DE L'ÉDITION 2021

Pour cette 25^{eme} édition, 20 candidats s'affronteront dans deux catégories (Jeunes Espoirs pour les 18-23 ans et CHEFS pour les 23-40 ans) autour de mêmes épreuves. En revanche, des critères de notation seront ajoutés pour la catégorie Chefs pour évaluer un niveau d'exigences plus important du fait d'une plus grande expérience du métier.

Catégorie Jeunes Espoirs 2021

10 Candidats

Auvergne Rhone Alpes

- Monsieur Félix FOUGEROUSE Entreprise Fougrouse à St Antheme (63)

Bretagne

- Monsieur Corentin GASNIER, Maison Dumont à Rennes (35)

Hauts de France

- Monsieur Mathéo EBRARD Delbé Traiteur à Forest sur Marque (59)
- Monsieur Nicolas SANTERRE Traiteur du Valois à Crepy-en-Valois (60)

Ile de France

- Monsieur Matthieu HARADJI, Au Fin Gourmet à Paris (75012)

Normandie

- Madame Céline BARBÉ Charcuterie du Parvis Maison Barbé à Louviers (27)

Nouvelle Aquitaine

- Monsieur Thomas FOUcart Entreprise des Graves à Podensac (33)
- Monsieur Quentin LUCAS

Fabrice Courraud Charcuterie à Baignes-Ste-Radegonde (16)

Pays de Loire

- Madame Olivia CAVALLARO Maison Morin au Mans (72)
- Monsieur Adrien JOLLY, Les Charcuteries du Vignoble à Vallet (44)

Catégorie Chefs 2021

10 Candidats

AUVERGNE RHONE ALPES

- **Monsieur Benjamin CORTIAL**
Charcuterie Creuser et Bello à Lyon (69002)
- **Monsieur Kévin LAHCEN**
Traiteur Denjean à Aix Les Bains (73)

BOURGOGNE

- **Monsieur Pierrick BOUGEROLLE**, Charcuterie
Traiteur Bougerolle à Saulieu (21)

CENTRE VAL DE LOIRE

- **Monsieur Guillaume DOUGY**
Entreprise R.Dougy à Mehun-sur-Yèvre (18)

HAUTS DE FRANCE

- **Monsieur Tanguy BRIFFARD**
Virta Traiteur à Oust-Marest (80)

ILE DE FRANCE

- **Monsieur Damien QUESNOT**
Maison Verot à Paris
- **Monsieur Corentin MERVILLE**
Steve Mc Two à Paris (75018)

NOUVELLE AQUITAINE

- **Monsieur Xavier TRIJEAUD**
Fabrice Courraud Charcuterie à Baignes-Ste-Radegonde (16)
- **Monsieur Willy MANDIN**
Maison Maurice à Mouthiers-sur-Boëme (16)

PAYS DE LA LOIRE

- **Monsieur Pierrick BERTAULT**
Chollet Traiteur à Bessines (79)



SUJETS 2021

Le canard

TRADITIONNEL • 1 terrine tout canard (2kg)
INNOVANT • Rillettes de canard/cochon (2kg) 70% de canard

Le saumon

TRADITIONNEL • Pavé de saumon farci au bouquet de crevettes sauce et garniture libre, servi chaud (10 portions) INNOVANT • Le saumon dans tous ses états (10 portions de 100g)

Le Dessert

Tatin aux pommes et sa crème fouettée (2 tartes de 6 personnes)

A PROPOS



La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) représente la profession d'artisan charcutier traiteur (6500 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.