



26^E ÉDITION

**CONCOURS NATIONAL
DES JEUNES ESPOIRS ET
DES CHEFS CHARCUTIERS
TRAITEURS**

SAMEDI 18, DIMANCHE 19 NOVEMBRE 2023

IN'SAV, 6 Rue René Cassin, 33300 Bordeaux

LUNDI 20 NOVEMBRE 2023

EXP'HÔTEL, Parc des Expositions de Bordeaux-Lac





UN CONCOURS QUI CÉLÈBRE L'EXCELLENCE ET LA CRÉATIVITÉ DU MÉTIER DE CHARCUTIER TRAITEUR

Cette année marque la 26^e édition du concours national des Jeunes Espoirs et des Chefs Charcutiers Traiteurs, qui se déroulera du samedi 18 au lundi 20 novembre 2023 à Bordeaux, sous la présidence de Joël Mauvigney.

L'Institut des saveurs (IN'SAV*) accueillera les deux premiers jours de la compétition.

Le lundi 20 novembre, la finale aura lieu au cœur du Parc des Expositions de Bordeaux-Lac, à l'occasion du salon EXP'HÔTEL.

Cet événement prestigieux donnera aux candidats l'occasion de démontrer leur talent devant un public enthousiaste !

À PROPOS DU CONCOURS

DEUX CATÉGORIES

Catégorie **Jeunes Espoirs**
18-23 ans

Catégorie **Chefs**
23-40 ans

Afin de promouvoir et encourager le travail des employés et collaborateurs des entreprises de charcuteries traiteurs, l'ASPIC (Association pour la Promotion de l'Image de la Charcuterie) a créé le concours national des Jeunes Espoirs et des Chefs charcutiers traiteurs en 1997. Ce concours était réservé aux salariés de France initialement mais ouvre ses frontières pour cette 26^e édition, organisée par la C.N.C.T.

Depuis 2015, la catégorie « Chefs » ouvre également ses portes aux chefs d'entreprise afin qu'ils puissent évaluer leurs compétences professionnelles dans le cadre d'un concours.

C'EST NOUVEAU !

Pour cette édition, la participation d'un(e) salarié(e) travaillant dans un pays frontalier de la France métropolitaine est intégrée au concours.



LES SUJETS 2023

Les participants auront l'opportunité de démontrer leur **créativité** et leur **maîtrise des arts culinaires** à travers les sujets suivants :

POUR LES DEUX CATÉGORIES UN DESSERT POUR LES CHEFS

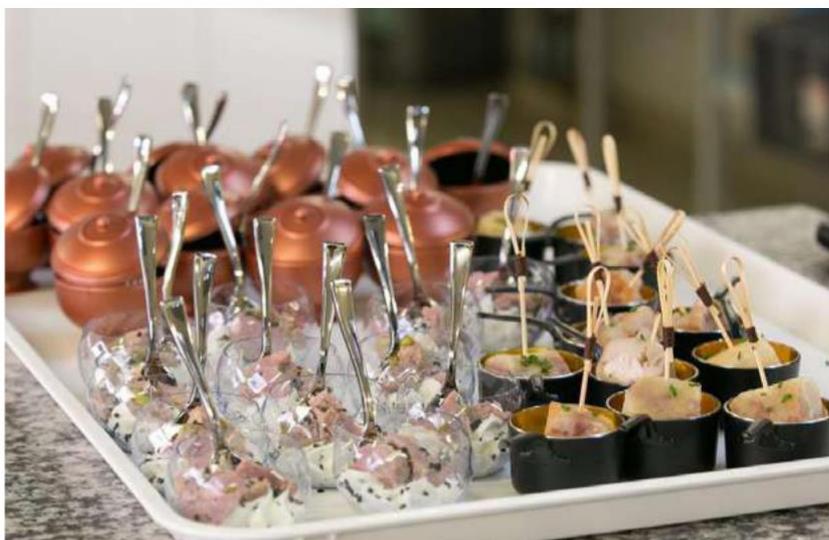
Trompe-l'œil tartelette citron
meringuée aux Saint-Jacques

Pâté de campagne au fenouil et au
piment d'espelette

Pâté en croute de cochon, volailles
et légumes

Saucisson brioché sauce bordelaise

Entremets aux fruits exotiques



LE PROGRAMME

VENDREDI 17 NOVEMBRE 2023 (IN'SAV)

14h-18h

Accueil des candidats à l'Institut des saveurs (IN'SAV).

SAMEDI 18 NOVEMBRE 2023 (IN'SAV)

7h30-19h30

1^{ère} partie des épreuves : 12 heures d'épreuves.

DIMANCHE 19 NOVEMBRE 2023 (IN'SAV)

7h30-18h30

2^e partie des épreuves : 11 heures d'épreuves.

14h30-18h

Dégustations au CFA des 3 produits :

ENVOI N°1 : Pâté de campagne au fenouil et au piment d'Espelette

ENVOI N°2 CHAUD : Saucisson brioché sauce bordelaise

ENVOI N°3 : Entremets aux fruits exotiques

LUNDI 20 NOVEMBRE 2023 (EXP'HOTEL)

7h30-10h

2H30 de montage des buffets.

10h-12h

Dégustations des 2 autres produits :

ENVOI N°4 : Trompe-l'œil tartelette citron meringuée aux Saint-Jacques

ENVOI N°5 : Un pâté en croûte de cochon, volailles et légumes

12h-12h45

Notation de la présentation des buffets.

À partir de 14h

Proclamation des résultats.



CETTE 26^e ÉDITION SERA ANIMÉE PAR SAMIRA IBRAHIM

Samira Ibrahim est une figure incontournable des médias, ayant animé des émissions à succès telles que «Envoyé Spécial Maghreb» et «Zahret El Khaleej». Actuellement, elle est à la tête du magazine de documentaires «Grands Documents» sur RMC Story.

LE JURY

Les candidats seront évalués par un jury de professionnels sous la présidence de **Jauffrey Mauvigney** - MOF Charcutier Traiteur à Bordeaux.

Le Jury de travail :

Il évalue entre-autres la maîtrise des techniques de fabrication. Il est composé de **Michel Aninat** - MOF Charcutier Traiteur, **Yves Brelot** - Artisan Charcutier Traiteur, **Philippe Brizet** - Champion ICC 2019 et **Pascal Le Hech** - Artisan Charcutier Traiteur.

Le jury de dégustation :

Il note la dégustation ainsi que la présentation du buffet. Il est composé de **André Audouy** - Restaurateur et Charcutier Traiteur **Thierry Baucher** - MOF Charcutier Traiteur, **David Bret** - MOF Charcutier Traiteur, **Alexis Caquelard** - MOF Boucher, **Sebastien Carlier** - MOF Charcutier Traiteur, **Vivien Durand** - Chef étoilé, **Bernard-Marie François** - MOF Charcutier Traiteur, **Romain Pellet** - MOF Charcutier Traiteur, **Didier Pieux** - Membre de l'ASPIC, **Christophe Tourneux** - MOF Charcutier Traiteur et **Matthieu Vidal** - Artisan Pâtissier.

LES JEUNES ESPOIRS 2023



Victor BELLONCLE
Ferme de la Potière
(86)



Michaël BERNARD
Charcuterie Traiteur
DENJEAN (73)



Olivia CAVALLARO
Charcuterie Traiteur
JOUSSEAUME (44)



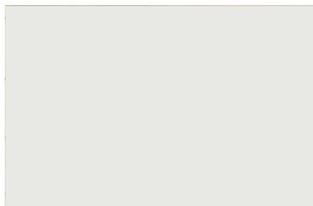
Mathéo GERMAIN
Maison LAGUILLON
(24)



Erwan HUCK
Gastronomia
(21)



Alexandra LAIRAUD
Viande et Charcuterie
Fine (87)



Émilie LAUD
Courraud Réception
(16)



Nicolas MANENTI
RP TRAITEUR
(Suisse)



Paul PEARON
Carlier Traiteur
(64)



Paul WATRIN
Maison Courbet
Traiteur (25)

LES CHEFS

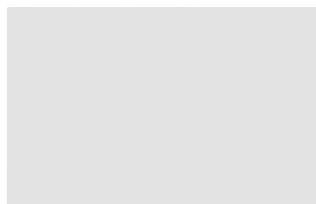
SALARIÉS



Célestin BEUROTTE
Steve Mc Two
(75)



Anthony CHAMEAU
Chameau Traiteur
(49)



Jules GALLET
Gastronomia
(21)



Corentin GASNIER
Maison Dumont
(35)



Willy MANDIN
Maison Maurice
(16)



Teddy MEMBRÉ
Millennium Center
(Suisse)



Dimitri OGER
Maison Courbet
Traiteur (25)

CHEFS D'ENTREPRISE



Jérémie CRAUSER
Charcuterie Crauser
Bello (69)



Mathieu FRESNEDA
La Fabrique des Amis
(13)



Thibault GONZALES
Espace Gourmand
Gonzales (66)



Anthony SIMON
Simon Saveurs
(25)



LES PRIX

CATÉGORIE JEUNES ESPOIRS

1^{er} PRIX

Trophée Or et chèque de 3.000 €.

Le salarié lauréat du 1^{er} Prix peut obtenir une aide de l'ASPIC équivalente au montant de sa récompense s'il utilise cet argent pour créer ou reprendre un fonds de commerce de charcuterie traiteur en Métropole.

2^e PRIX

Trophée Argent et chèque de 1.500 €.

3^e PRIX

Trophée Bronze et chèque de 750 €.

CATÉGORIE CHEFS

Le titre de "Meilleur Chef Charcutier Traiteur"

sera décerné à trois gagnants maximum, dont au moins un salarié.

STATUT SALARIÉ

Trophée et chèque de 3.000 €.

Tout salarié lauréat peut obtenir une aide de l'ASPIC équivalente au montant de sa récompense s'il utilise cet argent pour créer ou reprendre un fonds de commerce de charcuterie traiteur en Métropole.

STATUT CHEF D'ENTREPRISE

1^{er} PRIX

Trophée et chèque de 2.000 €.

LA CNCT

La CNCT, Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs a été créée en 1891 afin de **représenter et défendre les intérêts collectifs des Charcutiers Traiteurs sur le plan national**. Elle est gérée par un conseil d'administration composé de délégués régionaux représentant tous les départements de France, et **présidée depuis janvier 2009 par Joël Mauvigney**, charcutier traiteur à Mérignac et **Meilleur Ouvrier de France**.

EXP'HOTEL
B O R D E A U X

EXP'HÔTEL BORDEAUX

EXP'HÔTEL, c'est un festin de bonnes idées concocté pour les professionnels et validé par les organismes référents de la **filière CHR et des métiers de bouche**.

Plus de 380 exposants sont attendus pour échanger autour des bonnes pratiques et des nouveautés d'un secteur en pleine mutation. Avec comme mots d'ordre : **la convivialité, l'expertise ainsi que la passion** et comme partenaires majeurs, l'UMIH et la Chambre des Métiers de l'Artisanat.