



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.

Pour cette 25<sup>ème</sup> édition, 19 candidats se sont affrontés dans deux catégories - Jeunes Espoirs pour les 18-23 ans - Chefs pour les 23-40 ans pendant plus de 20 heures, autour de mêmes épreuves. L'exposition des buffets, la proclamation des résultats et la cérémonie de remise des prix se sont déroulées ce jour, au sein du salon EXP'HOTEL à Bordeaux, devant un jury de professionnels prestigieux dont Joël Mauvigney, MOF Charcutier Traiteur et Président du Concours et Jauffrey Mauvigney MOF Charcutier Traiteur et Président du Jury.

## LES LAURÉATS DE L'ÉDITION 2021 CATÉGORIE JEUNES ESPOIRS

Après avoir été noté pendant plus de 20 heures par le jury de travail au sein de l'Institut des Saveurs de Bordeaux, le jury de dégustation et de présentation a élu **Félix Fougrouse** sur la plus haute marche du podium pour la catégorie Jeunes Espoirs Charcutier Traiteur 2021. A la deuxième et troisième place respective **Corentin Gasnier et Adrien Jolly**.

### 1<sup>ER</sup> PRIX

**Mr Félix FOUGROUSE - AUVERGNE RHONE ALPES**  
Entreprise Fougrouse à St Antheme (63)

Le lauréat reçoit un Trophée Or, un chèque de 3.000 € et des dotations des partenaires.

### 2<sup>ÈME</sup> PRIX

**Mr Corentin GASNIER - BRETAGNE**  
Maison Dumont à Rennes (35)

Le lauréat reçoit un Trophée Argent, un chèque de 1.500 € et des dotations des partenaires.

### 3<sup>ÈME</sup> PRIX

**Mr Adrien JOLLY - PAYS DE LOIRE**  
Les Charcuteries du Vignoble à Vallet (44)

Le lauréat reçoit un Trophée Bronze, un chèque de 1.500 € et des dotations des partenaires.

## LES LAURÉATS DE L'ÉDITION 2021

### CATÉGORIE CHEFS

Pour cette 25<sup>ème</sup> édition, un seul chef, **Mr Corentin Merville** de l'entreprise Steve Mc Two à Paris s'est vu décerner le titre de Meilleur Chef Charcutier Traiteur 2021. Le lauréat a reçu un trophée et un chèque de 3.000 €. S'il affecte le montant de sa récompense à la création ou à la reprise d'un fonds de commerce de Charcutier Traiteur, l'ASPIC offrira l'équivalent de son prix pour promouvoir et encourager la profession.

#### MEILLEUR CHEF CHARCUTIER TRAITEUR 2021

**Monsieur Corentin MERVILLE**

**Steve Mc Two à Paris (75018)**



**Merci pour la qualité de votre travail, votre créativité et votre professionnalisme tout au long du concours. Cet événement c'est le vôtre ! Vous êtes la relève du métier, chez nous il n'y a pas de chômage, il n'y a que de l'épanouissement. Continuez ainsi car le concours des Jeunes Espoirs et Chefs est un tremplin avant d'autres prestigieux concours dont le MOF et l'International Catering Cup. Bravo aux lauréats des Jeunes Espoirs et au Meilleur Chef Charcutier Traiteur 2021, un seul**

**vainqueur cette année sur la catégorie par rapport à l'exigence**  **de ce concours.**

Jauffrey Mauvigney - MOF Charcutier Traiteur - Président du Jury

## 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.