



Lauréats de l'édition 2023

LE CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE CHARCUTIERS TRAITEURS EST DE RETOUR POUR UNE 53^E ÉDITION



Chaque année, la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs (CNCT) organise le **Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs**, une initiative visant à **inspirer** et à **encourager l'excellence** parmi les jeunes en formation dans ce métier. L'événement, présidé par **Joël Mauvigney - MOF Charcutier Traiteur** couronne les apprentis les plus talentueux grâce à un jury de renom, lui même présidé par **David Bret - MOF Charcutier Traiteur**. Le concours aura lieu sur le site de **l'École Nationale de la Charcuterie, le CEPROC (Paris 19^{ème})**

Epreuves pratiques les **samedi 23 et dimanche 24 mars 2024**
Exposition des buffets et proclamation des résultats le **lundi 25 mars 2024**

NOUVEAUTÉ : Une **journée de préparation** pour les apprentis finalistes a été organisée au CEPROC, le lundi 12 février 2024.

À QUI S'ADRESSE LE CONCOURS MAF ?

Ce concours est accessible à tous jeunes apprentis titulaires d'un CAP quel qu'il soit à l'exception d'un CAP Charcutier-Traiteur.

Seuls les candidats en formation CAP charcutier traiteur sont admis. Les jeunes en formation Brevet Professionnel ou en mention complémentaire traiteur sont exclus.



LES FINALISTES DE L'ÉDITION 2024

Cette année, 20 apprentis, dont trois jeunes femmes, âgés de 16 à 21 ans, ont été sélectionnés au niveau régional et s'affronteront pour essayer de décrocher le titre du Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur 2024.

RÉGION ALSACE

Hugo Rauser
Entr. Diebold et Fils

RÉGION AQUITAINE

Grégory Aigoin
Carlier Traiteur

Maoré Bonson
Entr. Ithurria

RÉGION BOURGOGNE

Théo Charrier
Morey Traiteur

RÉGION BRETAGNE

Thomas David
Maison Morana

Adrien Martin
Entr. Lefevre

RÉGION CENTRE

Maxime Pasquier
Fessard Renault SARL

Rachel Parison
Entr. Goulay

RÉGION FRANCHE-COMTÉ

Tom Guyon
Entr. Vuillot-Watrin

RÉGION LORRAINE

Léna Perrin-Manginois
George Traiteur

RÉGION NORD-PAS-DE CALAIS

Alexia Hary
À la Renommée

RÉGION BASSE-NORMANDIE

Romain Lechat
DAMT Tradition

RÉGION HAUTE-NORMANDIE

Hugo Lafaye
Entr. Gressent Hubert

Axel Delalandre
Entr. Stalin Christophe

PARIS

Sascha Jathière
Maison Delaye

RÉGION PARIS-ÎLE-DE-FRANCE

Victor Deperrois
Bourne Traiteur

RÉGION PAYS-DE-LA-LOIRE

Lucas Brehier
Brehier Traiteur

RÉGION POITOU-CHARENTES

Etienne Martinet
Entr. Deloge

Elie Garba-Quillet
Entr. Fabrice Courraud

RÉGION RHONE-ALPES

Baptiste Berard
Maison Réant

LES SUJETS

- **PIÈCE CHARCUTIÈRE N°1**
Galantine de cochon au citron et gingembre
- **PIÈCE TRAITEUR N°2 SALÉE**
Entremets terre et mer avec sa garniture et sa sauce froide
- **PIÈCE N°3 - DESSERT**
Tarte chocolats et framboises

LES JURYS

À l'issue de trois jours d'épreuves exigeantes, 3 à 5 jeunes talents émergeront en tant que Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs, sous les regards éclairés d'un jury de renom.

Le **jury de travail**, composé de professionnels éminents, évaluera les candidats au sein des laboratoires du CEPROC. Leur expertise s'articulera autour de la maîtrise technique, de l'organisation du travail, et de l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ce jury sera composé de **Yves Brelot** - Charcutier Traiteur, **Julien Denjean** - MOF Charcutier Traiteur et **Cyril Pellé** - Formateur Charcuterie-Cuisine CFA Niort.

Quant au **jury de présentation et de dégustation**, il sera chargé d'évaluer le goût et l'aspect des trois pièces imposées, ainsi que la présentation des buffets. Ce jury est composé de 2 groupes : les **professionnels des métiers de bouche**, et le **jury presse**.

Le premier groupe d'experts est composé de **Michel Aninat** - MOF Charcutier Traiteur, **Muriel Aublet Cuvelier** - Cheffe Pâtissière Consultante, **Sylvie Barbé** - Charcutière Traiteuse, **Benoît Belgy** - Charcutier Traiteur, **Pascal Joly** - MOF Charcutier Traiteur, **Laurent Lallée** - MOF Charcutier Traiteur, **Fabrice Prochasson** - MOF Cuisine, **Milan Radanovic** - MOF Charcutier Traiteur et **Christophe Tourneux** - MOF Charcutier Traiteur.

Le second groupe, quant-à-lui, est composé de **Ingrid Boinet** - Journaliste L'Hôtellerie Restauration, **Christine Henry** - Journaliste Le Parisien et **Pierre Herbulot** - Journaliste RTL.

LES DOTATIONS

A l'issue de la finale du concours tous les candidats recevront un **diplôme** ainsi que des **dotations des partenaires de la CNCT**. <

Les lauréats (entre 3 et 5 finalistes) se verront décerner une **medaille « MAF »** et percevront la somme de **700€ par chèque**. <

Les autres participants, sans distinction de classement, recevront un **chèque de 200€**. <

Un **prix de la presse** sera décerné par les journalistes présents au sein du jury. <



LE PROGRAMME

SAMEDI 23 MARS 2024

8H30-19H Première partie des épreuves pratiques.

DIMANCHE 25 MARS 2024

8H-18H30 Deuxième partie des épreuves pratiques.

17H-19H Dégustation des 3 pièces simultanément par le jury de dégustation.

LUNDI 26 MARS 2024

8H-10H30 Montage des produits et du décor sur buffets par les candidats.

10H30-11H Notation des buffets par le jury de présentation.

12H Ouverture de l'exposition des buffets.

12H30-13H30 **Proclamation des résultats.**



AG2R LA MONDIALE

