

CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURS
APPRENTIS DE FRANCE CHARCUTIERS
TRAITEURS 2022

Samedi 12, dimanche 13 et lundi 14 mars 2022 : au Centre de l'Excellence de la profession culinaire, le CEPROC - 75019 Paris



A l'occasion de son 51e anniversaire, le Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs (MAF) organisé par la CNCT dévoile la sélection de ses finalistes 2022. Une nouvelle édition placée sous le signe d'un savoir-faire à la française qui verra s'affronter 19 candidats, femmes et hommes, venus des quatre coins de l'hexagone représenter avec fierté leur région, leur patrimoine et leur profession.

Encourageant l'émulation et la créativité chez les jeunes en apprentissage, ce concours reconnu par la profession et par le monde de la gastronomie est aujourd'hui devenu une véritable institution visant à la sensibilisation, à la transmission et à l'éducation vers une voie d'excellence auprès des futures générations.

Les finalistes de l'édition 2022

Région Alsace

M. Antoine ECKERT
ECKERT Traiteur

Région Aquitaine

M. Tristan CHEVRIER
Maison Laguillon

Région Auvergne

Arthur MOURER
Le cocon d'or

Région Bourgogne

M. Scott BENIGAUD
Charcuterie Bourbonnaise

Région Bretagne

M. Thomas BEAUSSIER
Entreprise Beaussier Jérôme

Région Centre

M. Tim DELILLE
Entreprise Richardieu

Région Franche Comté

M. Benjamin ROUSSEAU
Charcuterie Bouillier

Région Languedoc-Roussillon

M. Cyril BERNADOU
Bernadou Alimentation

Région Limousin

M. Joffrey BRUZAT
Le P'tit Gagnou

Région Lorraine

M. Bryan HEYOB

Maison Morizot

Région Nord-Pas De Calais
Mme Romane GAILLET
Charcuterie Boucherie Thibaut

Région Basse Normandie

M. Clément FRESNAYE
Maison Dujirouard

Région Haute Normandie

M. David ANCELIN
Charcuterie Boucherie Dufils

Région Paris Ile de France

Mme Eloïse SIMON
Charcuterie Gilles Verot
M. Luigi CARTERAN
Maison BACH

Région Pays de la Loire

M. Logan MENARD
La charcuterie du Vignoble

Région Picardie

Mme Kolyne BELMER
Le conte Viandes

Région Poitou Charentes

Mme Maude DESILLES
Charcuterie Courraud Fabrice

Région Rhônes Alpes

M. Antonin MACHON
Bourne Traiteur

Déroulé de l'édition 2022

Les 12, 13 et 14 mars prochains, les 19 candidats apprentis, âgés de 16 à 21 ans, s'affronteront pour essayer de décrocher le titre du MAF Charcutier Traiteur 2022. Au terme de ces trois jours d'épreuves au sein du CEPROC (Paris 19), 3 à 5 jeunes se verront proclamés lauréats de cette édition devant un jury reconnu par la profession dont Joël Mauvigney - MOF Charcutier Traiteur, Président du Concours et David Bret – MOF Charcutier Traiteur, Président du Jury.

Le programme 2022

SAMEDI 12 MARS 2022 :

*8h30 – 19h :1ère partie du concours du concours (10 heures d'épreuves pratiques)

DIMANCHE 13 MARS 2022 :

* 8h30 - 18h30 : 2ème partie du concours (10 heures d'épreuves pratiques)

17h00 - 19h00 : Dégustation des pièce n°2 et n°3

LUNDI 14 MARS 2022 :

* 08h30 - 10h30 : Montage des produits et du décor sur buffets par les candidats.

* 10h30 - 11h00 : Notation des buffets par le jury.

* 13h00 - 14h00 : Proclamation des résultats et remise des prix

* 14h00 - 15h30 : Buffet cocktail de clôture

* 17 h : fin du concours

Le jury de travail évaluera les candidats au sein même des laboratoires du CEPROC en analysant leur maîtrise, leur technique, leur organisation du travail et leur utilisation des bonnes pratiques en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Un jury prestigieux et bienveillant

Cette année, se sont réunis les plus grands jurés culinaires, Pascal Joly, président de la fédération des charcutiers traiteurs de Paris, Daniel Varlet, maître artisan ainsi que Xavier Geoffroy directeur général de l'école.

3 sujets inédits pour cette édition 2022

Pour fêter ses 51 ans, trois fabrications sont demandées cette année aux participants :

- UNE TERRINE DE PÂTÉ DE LAPIN AUX PRUNEAUX
- UN ENTREMETS DE LA MER
- DEUX TARTES AU CHOCOLAT (premier dessert réalisé en 50 ans d'existence)

Les différents sujets, grands classiques de l'activité charcutier-traiteur, seront exécutés dans les règles de l'art et en répondant aux codes des usages de la profession.

Les récompenses

A l'issue du concours, tous les candidats recevront une médaille de la CNCT, un diplôme ainsi que des dotations des partenaires de la Confédération.

- Les lauréats (entre 3 et 5 finalistes) se voient décerner une médaille « Or » et perçoivent la somme de 700 €.
- Les autres participants, sans distinction de classement, reçoivent la somme de 200 €.



À propos

La Confédération nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) représente la profession d'artisan charcutier traiteur (6000 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. Par l'organisation de concours tel que le concours des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs, elle donne l'occasion aux jeunes professionnels d'exprimer le meilleur d'eux-mêmes.

