

RÉSULTATS

Le Grand Prix de France 2024 de la Charcuterie Artisanale.
Le concours qui valorise l'excellence artisanale
sacre son nouveau champion de France :

KÉVIN GALARME



Joël MAUVIGNEY, Jérôme SCHILLING, Kévin MERLE (Bronze),
Kévin GALARME (Or), Guillaume DOUGY (Argent) et Jauffrey MAUVIGNEY

Le **Grand Prix de France de la Charcuterie Artisanale**, événement phare de la profession, a une nouvelle fois récompensé des artisans charcutiers-traiteurs d'exception. Ce concours met en lumière les **compétences techniques**, **l'inventivité et le savoir-faire** de ces professionnels passionnés.

« Le Grand Prix de France, est l'occasion de célébrer non seulement des créations uniques, mais aussi de réaffirmer l'importance de préserver notre héritage culinaire tout en regardant vers l'avenir. » **Joël MAUVIGNEY**, Président de la CNCT, charcutier-traiteur à Mérignac et Meilleur Ouvrier de France.

UNE FINALE RICHE EN TALENTS

La finale de l'édition 2024 s'est tenue du 28 au 30 septembre 2024 au Centre d'Excellence des Professions Culinaires de Paris (CEPROC). Après trois jours d'épreuves intenses, les 11 candidats ont présenté leurs fabrications devant un jury composé de Meilleurs Ouvriers de France, de figures emblématiques du secteur et **présidé par Jauffrey MAUVIGNEY, charcutier-traiteur à Mérignac et Meilleur Ouvrier de France.**



© Média Photo

Kévin GALARME

Champion de France 2024 de la Charcuterie Artisanale

3 LAURÉATS : UN PODIUM D'EXCEPTION

Le titre de **Champion de France 2024 de la Charcuterie Artisanale** a été attribué à **Kévin GALARME** (Galarme Traiteur) à Boulogne Billancourt (92100) qui s'est vu remettre le **Trophée d'Or**, accompagné d'une dotation de 5 000 €.

Le **2^e prix** a été décerné à **Guillaume DOUGY** (Rodolphe Dougy) à Mehun sur Yèvre (18500), couronné du **Trophée d'Argent** et d'une récompense de 3 000 €, tandis que **Kévin MERLE** (Maison Mauvigney) à Merignac (33 700), en remportant le **3^e prix**, a reçu le **Trophée de Bronze** et une dotation de 2 000 €.

Tous les autres participants ont reçu 200 € en compensation des frais engagés pour l'achat des matières premières.



Guillaume DOUGY, Kévin GALARME et Kévin MERLE



© Média Photo

UNE ÉDITION MARQUÉE PAR LA CRÉATIVITÉ

Cette année, les candidats ont relevé le défi de réaliser cinq pièces imposées :

1. Boudin noir en boudruche
2. « Comme un oreiller de la Belle Aurore »
3. Quenelle de saumon, avec garniture de coques, couteaux et artichauts, accompagnée d'une sauce au beurre blanc
4. Mini-burgers du charcutier, à servir froids et chauds
5. Bûche du chef 100% végétarienne

Cette année, le thème imposé du décor du buffet était « THE FASHION », il a permis aux candidats de démontrer leur maîtrise de l'esthétique et leur créativité.

UNE RECONNAISSANCE POUR TOUTE UNE PROFESSION

Le **Grand Prix de France** ne se contente pas de récompenser les meilleurs artisans, il valorise également l'importance du **métier de charcutier-traiteur** dans le paysage culinaire français. Les lauréats de cette édition ont montré que tradition et innovation peuvent coexister, ouvrant de nouvelles perspectives pour la profession.

KÉVIN GALARME

CHAMPION DE FRANCE 2024 DE LA CHARCUTERIE ARTISANALE

© Média Photo



Joël MAUVIGNEY et Kévin GALARME

Aujourd'hui, vous décrochez le 1er prix du concours, que cela va-t-il changer pour vous ?

Gagner ce prix est une immense fierté et un tremplin vers de nouveaux défis, notamment le concours du Meilleur Ouvrier de France. Cela renforce ma crédibilité et m'ouvre des opportunités dans le métier, tout en me donnant confiance pour l'avenir.

Quelle a été votre plus belle réalisation lors de ce concours ?

Le boudin noir. C'est un produit très technique, et j'avais des doutes sur ma capacité à le réussir. Finalement, c'est un vrai succès, et je suis fier d'avoir relevé ce défi sur un classique si exigeant.

Pourquoi avoir choisi le métier de charcutier-traiteur ?

Je suis tombé dedans très jeune, mes parents étant eux-mêmes charcutiers-traiteurs. Leur passion m'a marqué et j'ai rapidement su que c'était le métier que je voulais exercer.



À PROPOS DE LA CNCT

La **Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs** (CNCT) représente et défend les intérêts des artisans charcutiers-traiteurs sur le plan national depuis 1891. Présidée depuis janvier 2009 par **Joël MAUVIGNEY**, charcutier-traiteur à Mérignac et Meilleur Ouvrier de France, elle œuvre pour la promotion de cette profession et de son savoir-faire unique.

www.charcutiers-traiteurs.com

