



RÉSULTATS

CONCOURS NATIONAL

DES JEUNES ESPOIRS ET DES CHEFS

CHARCUTIERS TRAITEURS 2023

La CNCT sacre les 5 lauréats du concours des Jeunes Espoirs et Chefs Charcutiers Traiteurs



Après trois jours de compétition acharnée, la 26^e édition du concours national des Jeunes Espoirs et des Chefs Charcutiers Traiteurs a pris fin. La finale de cet événement prestigieux s'est déroulée le **lundi 20 novembre 2023** au salon Exp'hôtel de Bordeaux, sous la présidence de Joël Mauvigney.

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.

LAURÉATS JEUNES ESPOIRS (18-23 ans)

1^{er} PRIX
Paul PEARON
Carlier Traiteur
(64)



2^{EME} PRIX
Michaël BERNARD
Charcuterie Traiteur
Denjean (73)



3^{EME} PRIX
Erwan HUCK
Gastronomia
(21)



MEILLEURS CHEFS CHARCUTIERS TRAITEURS (23-40 ans)

Célestin BEUROTTE
Charcuterie Arnaud
Nicolas (75)



Willy MANDIN
Maison Maurice
(16)



LES SUJETS

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



Saucisson brioché sauce bordelaise



Pâté de campagne au fenouil
et au piment d'espelette



Pâté en croûte de cochon, volailles et légumes



Entremets aux fruits exotiques (chefs seulement)





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'HÔTEL
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.