



LA CNCT DISTINGUE LES
MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE
CHARCUTIERS TRAITEURS 2024
RÉSULTATS



Ces 23, 24, 25 mars s'est déroulée la 53^{ème} édition du **Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs** à l'Ecole Nationale de la Charcuterie (Le CEPROC, Paris 19^{ème}).

Organisé tous les ans par la **Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs (CNCT)**, ce concours se veut être 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*.

Cette année, 20 apprentis ont eu l'occasion de concourir pour ce titre, gage de **passport** et de **distinction** sur le marché de l'emploi. C'est un concours qui permet à nos jeunes de **développer le goût du travail bien fait, d'affirmer leur personnalité**, leur passion, leur esprit d'initiative, mais aussi de **développer leur savoir-faire** dans ce métier artisanal qu'est le charcutier traiteur. Ils obtiennent ainsi la juste récompense, la juste distinction de leur effort, témoignant avec honneur l'efficacité de leur formation.

“ Le concours des Meilleurs Apprentis de France est un **cercle vertueux, alliant formation et expérience professionnelle** pour nos disciples ainsi qu'assurance pour les entreprises qui les accueilleront.

LES LAURÉATS 2024

Cette année, 5 jeunes ont décroché la médaille d'or **de la finale nationale du concours MAF** (Meilleurs Apprentis de France).



RÉGION CENTRE
Rachel Parison
Entr. Goulay



RÉGION LORRAINE
Léna Perrin-Manginois
George Traiteur



RÉGION AQUITAINE
Grégory Aigoin
Carlier Traiteur



RÉGION AQUITAINE
Maoré Bonson
Entr. Ithurria



RÉGION CENTRE
Maxime Pasquier
Fessard Renault SARL



Ils ont été évalués par un jury de professionnels sous la présidence de **David Bret** - *MOF Charcutier Traiteur*. La notation a d'abord été faite par le **jury de travail**, qui évalue entre-autre la maîtrise des techniques de fabrication. Dans ce jury, on retrouve **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 était 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 était composé de **Michel Aninat** - MOF Charcutier Traiteur, **Muriel Aublet Cuvelier** - Cheffe Pâtissière Consultante, **Sylvie Barbé** - Charcutière Traiteuse, **Benoît Belgy** - Charcutier Traiteur, **Claude Breton** - MOF Charcutier Traiteur, **Pascal Joly** - MOF Charcutier Traiteur, **Fabrice Prochasson** - MOF Cuisine, **Milan Radanovic** - MOF Charcutier Traiteur et **Christophe Tourneux** - MOF Charcutier Traiteur.



Nouveauté de cette année

Un prix de la presse a été décerné par un jury composé de **Myriam Darmoni** - Journaliste pour Zepros, **Marie Lorand** - Journaliste pour TF1 et **Pierre Herbulot** - Journaliste pour RTL.

Grégory Aigoine (*Carlier Traiteur*) a remporté cette jolie distinction.

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



AG2R LA MONDIALE

