



LA CNCT HONORE
LES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE
CHARCUTIERS TRAITEURS 2023
RESULTATS

Ces 18, 19, 20 mars s'est déroulée la 52^{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 vise à **stimuler l'émulation chez les jeunes** en apprentissage dans le milieu en couronnant les meilleurs d'entre eux devant un jury reconnu par la profession. La finale a été animée par **Joël Mauvigney** - MOF Charcutier Traiteur et Président du Concours ainsi que **Damien Duquesne** - Chef d'entreprise du restaurant 750g La Table.

Cette année, **18 candidats** ont eu l'occasion de remporter ce titre, gage de passeport 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 aux yeux de tous 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.



Photo des participants

LES LAURÉATS 2023

Cette année, quatre personnes ont décroché la médaille d'or **de la finale nationale du concours MAF** (Meilleurs Apprentis de France), dans la catégorie **charcutiers traiteurs**.



Photo des lauréats

Raphaël Mourroux
16 ans - Aquitaine
Charcuterie Lagaha

Titouan Gobyn
16 ans - Centre
Charcuterie Goulay

Maxime Dumon
18 ans - Poitou Charentes
Boucherie du terroir
Amaniou et fils

Evan Commes
19 ans - Normandie
Boucherie-Charcuterie
7 étoiles

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. Il est composé de **Yves Brelot** - Artisan Charcutier Traiteur, **Julien Denjean** - MOF Charcutier Traiteur ainsi que **Mathias Heritier** - MOF Charcutier Traiteur et Formateur au CFA St Germain de Lusignan.

Le jury de dégustation, quant à lui, a noté la dégustation ainsi que la présentation du buffet. Il est composé de **André Audouy** - Restaurateur et Charcutier Traiteur, **Sylvie Barbé** - Artisan Charcutier Traiteur, **Thierry Baucher** - MOF Charcutier Traiteur, **Benoît Belgy** - Artisan Charcutier Traiteur, **Philippe Brizet** - Champion du monde ICC 2019 et **Bernard-Marie François** - MOF Charcutier Traiteur.

Enfin, **le jury de dégustation dessert** est composé de **Bruno Deraedt** - Formateur au CEPROC en pâtisserie et **Laurent Pizano** - Champion du monde ICC 2019 (coéquipier de Philippe Brizet) et Pâtissier – Formateur à l'Institut des saveurs..

LES SUJETS

La fabrication des pièces principales a été entièrement réalisée sur place et les candidats ont disposé d'environ **20 heures sur deux jours et demi**.

PIÈCE CHARCUTIÈRE N°1

Entremets de boudin blanc aux pommes

Réalisé en version « moderne » sous forme d'entremets.

PIÈCE CHARCUTIÈRE N°2

Boudin blanc aux pommes

Portions chaudes accompagnées d'une garniture à base de pommes et d'une sauce chaude.

PIÈCE TRAITEUR N°3 SALÉE

Terrine de saumon aux petits légumes et fines herbes

Composée de saumon, petits légumes et fines herbes accompagnée d'une sauce froide et garniture.

PIÈCE N°4 DESSERT

Mousse « aux chocolats »

Possibilité de la composer à base de mousse classique, ganache, crémeux au chocolat, inserts et copeaux.

LE CONCOURS DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Depuis 2022, les lauréats sont conviés à la cérémonie de remise nationale organisée par la SNMOF (Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France) qui se tiendra au cours du premier trimestre 2024. Une grande première pour nos jeunes !