



54^e Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs : un défi culinaire pour les talents de demain. Les 22, 23 et 24 mars 2025.



Du 22 au 24 mars 2025, la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) organise la 54^e édition du prestigieux Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs (MAF). Cet événement met en lumière l'**excellence artisanale des jeunes talents de la charcuterie et du traiteur**. Pour cette nouvelle édition, **18 finalistes régionaux**, sélectionnés parmi les meilleurs apprentis de France, devront **réaliser 3 pièces charcutières** dans un temps limité, sous l'œil attentif d'un jury d'experts, pour décrocher la médaille « **Or** » et une récompense de **700 €**. La finale se tiendra au **CEPROC, à Paris, le 24 mars**, avec une cérémonie de remise des prix.



LES SUJETS DE L'ÉDITION 2025 : UN DÉFI CULINAIRE

Les candidats de cette édition devront réaliser 3 pièces maîtresses de la charcuterie : une **Terrine de Pâté Grand-Mère**, un **Saucisson Cuit de Porc et Canard Chaud** et une **Tourte « Tout Cochon » aux Fruits Secs**. Les participants auront **20 heures pour confectionner ces réalisations sur place**, en laboratoire, en respectant les règles traditionnelles de la charcuterie tout en exprimant leur créativité à travers un décor libre. Dans une approche responsable et respectueuse de l'environnement, les pièces charcutières demandées sont réalisées uniquement avec des produits respectant la saisonnalité.



LE DÉROULÉ DU CONCOURS

Le concours débutera dès le lundi **24 février**, par une journée de préparation organisée au CEPROC. Les candidats pourront poser des questions techniques et logistiques au Président du jury, **David Bret** (Meilleur Ouvrier de France). Ils bénéficieront d'une démonstration de deux produits de charcuterie.

PROGRAMME DE LA FINALE

Vendredi 21 mars - Accueil et tirage au sort du poste de travail

Samedi 22 mars - Épreuves pratiques

- 8h30 - 19h00 : 1^{ère} partie du concours.

Dimanche 23 mars - Dernière journée des épreuves

- 8h30 - 18h30 : 2^e partie des épreuves pratiques.
- 16h30 - 19h30 : dégustation des 3 fabrications.

Lundi 24 mars - Remise des prix

- 11h30 : ouverture de l'exposition des buffets.
- À partir de 12h00 : dégustation des buffets ouverte aux invités, dans un souci de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- 13h30 : proclamation des résultats et remise des prix.



LES CANDIDATS : UNE NOUVELLE GÉNÉRATION D'ARTISANS TALENTUEUX

Les **18 finalistes**, âgés de **16 à 21 ans**, ont été sélectionnés pour leur **savoir-faire et leur passion**. Parmi eux, **3 jeunes femmes se distinguent**. Les candidats viennent de différentes régions, prouvant la richesse et la diversité des talents dans le secteur de la charcuterie.

« *Le Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs représente un moment clé pour mettre en valeur les talents émergents de notre métier. Il est essentiel de soutenir cette nouvelle génération d'artisans passionnés, qui perpétuent et réinventent notre savoir-faire. Au CEPROC, nous sommes fiers d'accompagner ces jeunes dans leur parcours, en leur offrant un cadre d'excellence pour se dépasser et honorer la tradition culinaire française.* »

Xavier Geoffroy, Directeur du Ceproc



UN JURY D'EXCELLENCE POUR ÉVALUER L'ART CULINAIRE DES JEUNES TALENTS

La compétition sera animée par **Joël Mauvigney, Président du concours et MOF Charcutier Traiteur, et David Bret, MOF Charcutier Traiteur**. Les jurys, composés de Meilleurs Ouvriers de France et de professionnels reconnus, évalueront les candidats sur la qualité de leur travail, leur maîtrise des techniques de fabrication et leur originalité. **La notation sera faite par le jury de travail, composé de trois charcutiers traiteurs : Yves BRELOT, Sébastien CARLIER (MOF) et Vincent DEBAINS.**

Quant au jury de dégustation et de présentation, il sera chargé d'évaluer le goût et l'aspect des 3 pièces imposées, ainsi que la présentation des buffets. Ce jury est composé de professionnels des métiers de bouche et de la presse.

LES RÉCOMPENSES : HONORER L'EXCELLENCE

À l'issue de la compétition, **les lauréats (entre 3 et 5 finalistes) se voient décerner une médaille « Or » et perçoivent une dotation de 700 €**. Un **prix spécial** sera également décerné par le **jury presse** : le lauréat remportera le **prix « Presse »** avec une **dotation de 300 €**. Tous les autres participants repartiront avec une attestation et un chèque de 200 €.



LA CNCT : PROMOUVOIR UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs, fondée en 1891, défend les intérêts des artisans charcutiers traiteurs à l'échelle nationale. Sous la présidence de **Joël Mauvigney**, MOF et charcutier traiteur à Mérignac, la CNCT œuvre pour la reconnaissance et la valorisation de ce métier passionnément artisanal.

« Ce concours est une véritable vitrine de l'excellence de notre métier, et il permet de mettre en lumière les jeunes talents de demain. Les apprentis qui participent à cette compétition sont les artisans du futur, et c'est un privilège de les accompagner dans leur parcours », déclare Joël Mauvigney, Président de la CNCT.

LES INFORMATIONS PRATIQUES

Journée de préparation à la finale : 24 février 2025

Concours du 22 au 24 mars

Date de la finale : **lundi 24 mars 2025 de 11h30 à 13h30** :
proclamation des résultats et remise des prix

Lieu : CEPROC (19 rue Goubet, 75019 Paris)

