



Résultats du 54^e Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs



Voici les **5 lauréats** de cette édition 2025 qui ont décroché la **médaille d'Or** et ont remporté le titre de **Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur 2025**.

Arthur GIRAUDEAU (région Poitou-Charentes) de l'entreprise Pelletan (Charente-Maritime)

Tugdual GOURNAY (région Paris) de l'entreprise Joly Lourmel (Paris)

Agathe GROSJEAN (région Franche-Comté) de l'entreprise Chez Marius (Doubs)

Mathias RUHF (région Alsace) de l'entreprise Rothan (Bas-Rhin)

Mathéo TRAVERS (région Centre) de l'entreprise Fessard (Indre-et-Loire)

Le 24 mars 2025, la **Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT)** a célébré l'excellence des jeunes talents en charcuterie et traiteur lors de la **54^e édition du Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs (MAF)**. L'événement s'est déroulé au **CEPROC à Paris**, mettant en avant le savoir-faire et l'inventivité des apprentis du pays. Cette année, **18 finalistes, âgés de 16 à 21 ans** et sélectionnés dans leur région, ont concouru pour décrocher le prestigieux titre de **MAF Charcutier Traiteur**. Cette compétition met en lumière leur passion pour cet artisanat traditionnel, ainsi que leur capacité à innover tout en respectant les techniques ancestrales.

LES CANDIDATS ONT RÉALISÉ TROIS ÉPREUVES IMPOSÉES

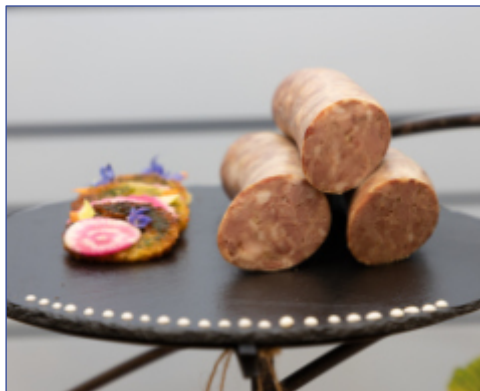
- **Une Terrine de Pâté Grand-Mère**
- **Un Saucisson cuit de Cochon et Canard Chaud**
- **Une Tourte « Tout Cochon » aux Fruits Secs**

Sous l'œil attentif d'un jury d'experts présidé par **David Bret, Meilleur Ouvrier de France-Charcutier Traiteur**, les candidats ont montré toute l'étendue de leur talent et de leur créativité. Les épreuves ont été évaluées sur la qualité des pièces, leur présentation, ainsi que sur le respect du code des usages de la charcuterie.

Le titre de MAF s'accompagne également d'une récompense de **700 €** pour chaque lauréat. Par ailleurs, un **prix spécial de la presse**, d'une dotation de **300 €**, a été attribué à **Mathéo TRAVERS** (région Centre) de l'entreprise Fessard (Indre-et-Loire) pour sa maîtrise des saveurs de chaque fabrication. Les autres finalistes ont reçu un **chèque de 200 €**.



Terrine de Pâté Grand-mère



Saucisson cuit de Cochon et Canard chaud



Tourte "Tout Cochon" aux fruits secs

UN JURY D'EXCEPTION

La compétition a été animée par **Joël Mauvigney**, Président du concours et MOF Charcutier Traiteur, aux côtés de **David Bret**. Le **jury de travail**, composé d'**Yves Brelot**, **Sébastien Carlier (MOF)** et **Vincent Debains**, a jugé la maîtrise technique des candidats, l'organisation de leur travail en laboratoire et le respect des normes d'hygiène.

Le **jury de dégustation et de présentation**, quant à lui, a porté son attention sur l'aspect général, la tenue des produits, la cuisson, le goût des trois pièces imposées, ainsi que la présentation des buffets. Ce jury comprenait également **trois journalistes spécialisés dans la presse culinaire** : **Maureen Jouart - journaliste gastronomie**, **Manuel Mariani - pigiste pour plusieurs médias spécialisés dans la gastronomie**, le vin et le tourisme, tout en étant coprésident de l'APCIG, **Blandine Vié - pigiste et free-lance pour gretagarbure.com** qui ont apporté un regard critique sur la qualité gustative et l'innovation des pièces charcutières des finalistes.



David BRET, les 18 finalistes, Joël MAUVIGNEY



TÉMOIGNAGE DE XAVIER GEOFFROY, DIRECTEUR DU CEPROC

« Ce concours est un moment privilégié pour les jeunes talents de notre secteur. Il permet de valoriser leur maîtrise du code des usages de la charcuterie, les acquis durant leur formation, tout en leur offrant une visibilité sur le marché du travail. Nous sommes fiers d'accompagner ces jeunes artisans et de participer à l'évolution de leur parcours professionnel. »



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.

