

JEUNES ESPOIRS & CHEFS
CHARCUTIER TRAITEUR

25^{ÈME}

CONCOURS NATIONAL

DES JEUNES ESPOIRS & CHEFS
CHARCUTIER TRAITEUR

SAMEDI 27, DIMANCHE 28 & LUNDI 29
NOVEMBRE 2021

BORDEAUX | SALON EXP'HOTEL



25ÈME CONCOURS NATIONAL

DES JEUNES ESPOIRS & CHEFS CHARCUTIER TRAITEUR



Créé par l'ASPIC (Association pour la Promotion de l'Image de la Charcuterie) et organisé en collaboration avec la Confédération Nationale des Charcutiers-traiteurs et Traiteurs (C.N.C.T) et son président Joël Mauvigney, Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur, le Concours National des Jeunes Espoirs et Chefs Charcutier Traiteur vise à promouvoir et encourager le travail des salariés des entreprises artisanales françaises.

Pour cette 25^{ème} édition, 19 candidats s'affronteront dans deux catégories - Jeunes Espoirs Charcutier Traiteur pour les 18-23 ans et Chefs Charcutier Traiteur pour les 23-40 ans - pour tenter de remporter leur titre respectif au sein du Salon Exp'Hotel de Bordeaux, devant un jury de professionnels dont Joël Mauvigney - MOF Charcutier Traiteur, Président du Concours et Jauffrey Mauvigney - MOF Charcutier Traiteur, Président du Jury.

Joël Mauvigney

MOF Charcutier Traiteur

Président du Concours

Jauffrey Mauvigney

MOF Charcutier Traiteur

Président du Jury

Nous, professionnels devons être dans un esprit d'excellence, critère attendu par les consommateurs qui côtoient nos entreprises artisanales.

En attendant de nous retrouver pour cette compétition, je vous souhaite que du bonheur dans notre atypique métier de charcutier traiteur et du plaisir lors de vos entraînements dans la fabrication des produits



SUJETS 2021

Le Canard

TRADITIONNEL

1 terrine tout canard (2kg)

INNOVANT

Rillettes de canard/cochon (2kg) 70% de canard

Le Saumon

TRADITIONNEL

Pavé de saumon farci au bouquet de crevettes
sauce et garniture libres, servi chaud (10
portions)

INNOVANT

Le saumon dans tous ses états
(10 portions de 100g)

Le Dessert

Tatin aux pommes et sa crème fouettée
(2 tartes de 6 personnes)



LES PRIX ET RÉCOMPENSES

Catégorie Jeunes Espoirs

1^{ER} PRIX

Le lauréat recevra un Trophée Or et un chèque de 3.000 €

2^{ER} PRIX

Le lauréat recevra un Trophée Argent et un chèque de 1.500 €

3^{ER} PRIX

Le lauréat recevra un Trophée Bronze et un chèque de 750 €

Catégorie Chefs

Le titre du « **Meilleur Chef Charcutier Traiteur** » de l'année sera décerné à un, deux ou trois gagnants au maximum dont un obligatoirement pour le statut salarié.

STATUT SALAIRE

Le lauréat recevra un Trophée Or et un chèque de 3.000 €

1^{ER} PRIX

Chaque lauréat recevra un trophée et un chèque de 3.000 €. Tout lauréat qui affectera le montant de sa récompense, à la création ou à la reprise d'un fonds de commerce de Charcutier Traiteur se verra offrir par l'ASPIC l'équivalent de son prix.

STATUT CHEF D'ENTREPRISE

1^{ER} PRIX

Chaque lauréat recevra un trophée et un chèque de 2.000 €



LES CANDIDATS DE L'ÉDITION 2021

CATÉGORIE JEUNES ESPOIRS



AUVERGNE RHÔNE ALPES
Mr Félix FOUGEROUSE
Entreprise Fougrouse
à St Antheme



BRETAGNE
Mr Corentin GASNIER
Maison Dumont
à Rennes



HAUTS DE FRANCE
Mr Mathéo EBRARD
Delbé Traiteur
à Forest sur Marque



HAUTS DE FRANCE
Mr Nicolas SANTERRE
Traiteur du Valois
à Crepy-en-Valois



ILE DE FRANCE
Mr Matthieu HARADJI
Au Fin Gourmet
à Paris



NORMANDIE
Mme Céline BARBÉ
Charcuterie du Parvis Maison Barbé
à Louviers



NOUVELLE AQUITAINE
Mr Thomas FOUCART
Entreprise des Graves
à Podensac



NOUVELLE AQUITAINE
Mr Quentin LUCAS
Fabrice Courraud Charcuterie
à Baignes-Ste-Radegonde



PAYS DE LA LOIRE
Mme Olivia CAVALLARO
Maison Morin au Mans



PAYS DE LA LOIRE
Mr Adrien JOLLY
Les Charcuteries du Vignoble à Vallet

LES CANDIDATS DE L'ÉDITION 2021

CATÉGORIE CHEFS



AUVERGNE RHÔNE ALPES
Mr Benjamin CORTIAL
Charcuterie Creuser et Bello
à Lyon



AUVERGNE RHÔNE ALPES
Mr Kévin LAHCEN
Traiteur Denjean
à Aix Les Bains



BOURGOGNE
Mr Pierrick BOUGEROLLE
Charcuterie Traiteur Bougerolle
à Saulieu



CENTRE VAL DE LOIRE
Mr Guillaume DOUGY
Entreprise R.Dougy
à Mehun-sur-Yèvre



HAUTS DE FRANCE
Mr Tanguy BRIFFARD
Virta Traiteur
à Oust-Marest



ILE DE FRANCE
Mr Corentin MERVILLE
Steve Mc Two
à Paris



NOUVELLE AQUITAINE
Mr Xavier TRIJEAUD
Fabrice Courraud Charcuterie
à Baignes-Ste-Radegonde



NOUVELLE AQUITAINE
Mr Willy MANDIN
Maison Maurice
à Mouthiers-sur-Boëme



PAYS DE LA LOIRE
Mr Pierrick BERTAULT
Chollet Traiteur à Bessines

PROGRAMME 2021

Samedi 27 Novembre 2021

Institut des Saveurs de Bordeaux

7H30 - 19H30 : 12 heures d'épreuves

Les candidats pourront effectuer leur pause déjeuner dans le créneau horaire 12h00-14h00 par la mise en place d'un buffet froid à disposition.

Possibilité le samedi de faire des cuissons de nuit : de 19h00 à 7h00 sans sonde.

Dimanche 28 Novembre 2021

Institut des Saveurs de Bordeaux

7H30 - 18H30 : 11 heures d'épreuves y compris le chargement des camions et le nettoyage des laboratoires.

14H00 - 17H00 : Dégustations de 3 produits par les jurys.
Dès le dimanche après-midi, les candidats ont accès à leur véhicule pour chargement au fur et à mesure et branchements des camions.

18H30 : Remise des clés du véhicule du candidat

Lundi 29 Novembre 2021

Salon Exp'hotel Bordeaux

7H00 : Convoi vers le salon

7H30-10H00 : Montage des buffets

10H00-12H00 : Dégustations Terrine tout canard et Saumon dans tous ses états

12H00-13H00 : Notation de la présentation des buffets

15H00 : Proclamation des résultats devant le public du salon



UN JURY PRESTIGIEUX ET BIENVEILLANT



Les 27 et 29 novembre prochain, au sein des laboratoires de l'Institut des Saveurs de Bordeaux, **le jury de travail** évaluera les 19 candidats en analysant leur maîtrise, leur technique, leur organisation du travail et leur utilisation des bonnes pratiques en terme d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Ce jury sera composé de : **Yves BreLOT** - Charcutier Traiteur et **David Bret** - MOF Charcutier Traiteur, pour la catégorie «Jeunes Espoirs». Pour la catégorie «Chefs», **Philippe Brizet** - Champion du Monde de la Coupe des traiteurs 2019 et **Laurent Lalvée** - MOF Charcutier Traiteur, évalueront les candidats.



UN JURY PRESTIGIEUX ET BIENVEILLANT

De son côté, **le jury de dégustation et de présentation**, notera le goût, le montage, la tenue du produit, la cuisson, l'innovation, la mise en valeur, lors d'une dégustation le dimanche 28 Novembre et la présentation des buffets et de deux pièces phares, le lundi 29 novembre 2021 devant le public du salon.



Ce jury, sera composé de 5 professionnels de renoms : **Pascal Joly** - MOF Charcutier Traiteur, **Thierry Baucher** - MOF Charcutier Traiteur, **Julien Denjean** - MOF Charcutier Traiteur, **Bernard-Marie François** - MOF Charcutier Traiteur et **Joël Chiaroni** - Membre de l'ASPIC pour la catégorie «Jeunes Espoirs».



Pour le titre de « **Meilleur Chef Charcutier Traiteur 2021** », les candidats seront jugés par **Fabrice Prochasson** - MOF et Président de l'Académie Culinaire France - **Jean-Marie Gautier** - MOF et Chef de l'Hôtel du Palais à Biarritz, **André Audouy** - Chef du Restaurant Chez Moustache à Toulouse et **Benoît Belgy** - Traiteur.

À PROPOS



La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) représente la profession d'artisan charcutier traiteur (6500 entreprises employant près de 18 000 salariés) vis-à-vis des pouvoirs publics et des acteurs de la vie sociale et économique. Elle mène une politique active pour défendre les intérêts des artisans tant collectivement qu'individuellement, accompagner les entreprises et promouvoir le métier.



lacnct



@lacnct