



25<sup>ÈME</sup>

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 25ème 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

Rillette 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<sup>ER</sup> PRIX

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

### 2<sup>ER</sup> PRIX

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

### 3<sup>ER</sup> 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<sup>ER</sup> 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<sup>ER</sup> 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 Anthème



**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-Sainte-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 TRUEAUD**  
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



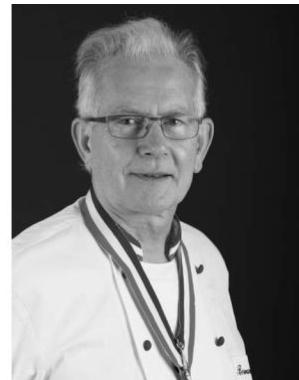
Les 27 et 29 novembre prochain, au sein des laboratoires de l'Institut des Saveurs de Bordeaux, **le jury de travail** évaluera les 19 candidats en analysant leur maîtrise, leur technique, leur organisation du travail et leur utilisation des bonnes pratiques en terme d'hygiène et de sécurité alimentaire.

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.

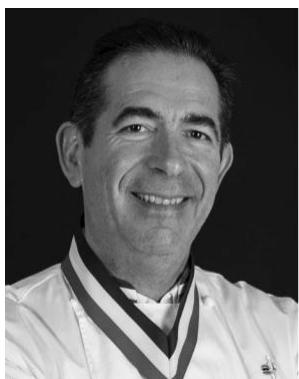


## UN JURY PRESTIGIEUX ET BIENVEILLANT

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](#)