



Récompenser le talent de professionnels passionnés

« *En tant que président, porter ce concours résonne à bien des niveaux : d'abord continuer avec passion à essaimer l'art du bien-manger, de l'artisanat et de la passion du geste, puis honorer ces femmes et hommes qui travaillent chaque jour sans relâche à faire perdurer ce savoir-faire millénaire.*

Leur dévouement pour le métier leur permet de faire évoluer cette discipline vers toujours plus d'ouverture et de respect des produits. »

Joël Mauvigney,

*Président de la CNCT
et du Grand Prix de France
de la Charcuterie Artisanale.*

S o m m a i r e

4	8
Le Grand Prix de France de la Charcuterie Artisanale	Déroulé du concours
5	9
Le métier d'Artisan Charcutier Traiteur	Récompenses du concours
6	10
Sujets édition 2022	Les candidats
11	
	Les jurys

Le Grand Prix de France de la Charcuterie Artisanale

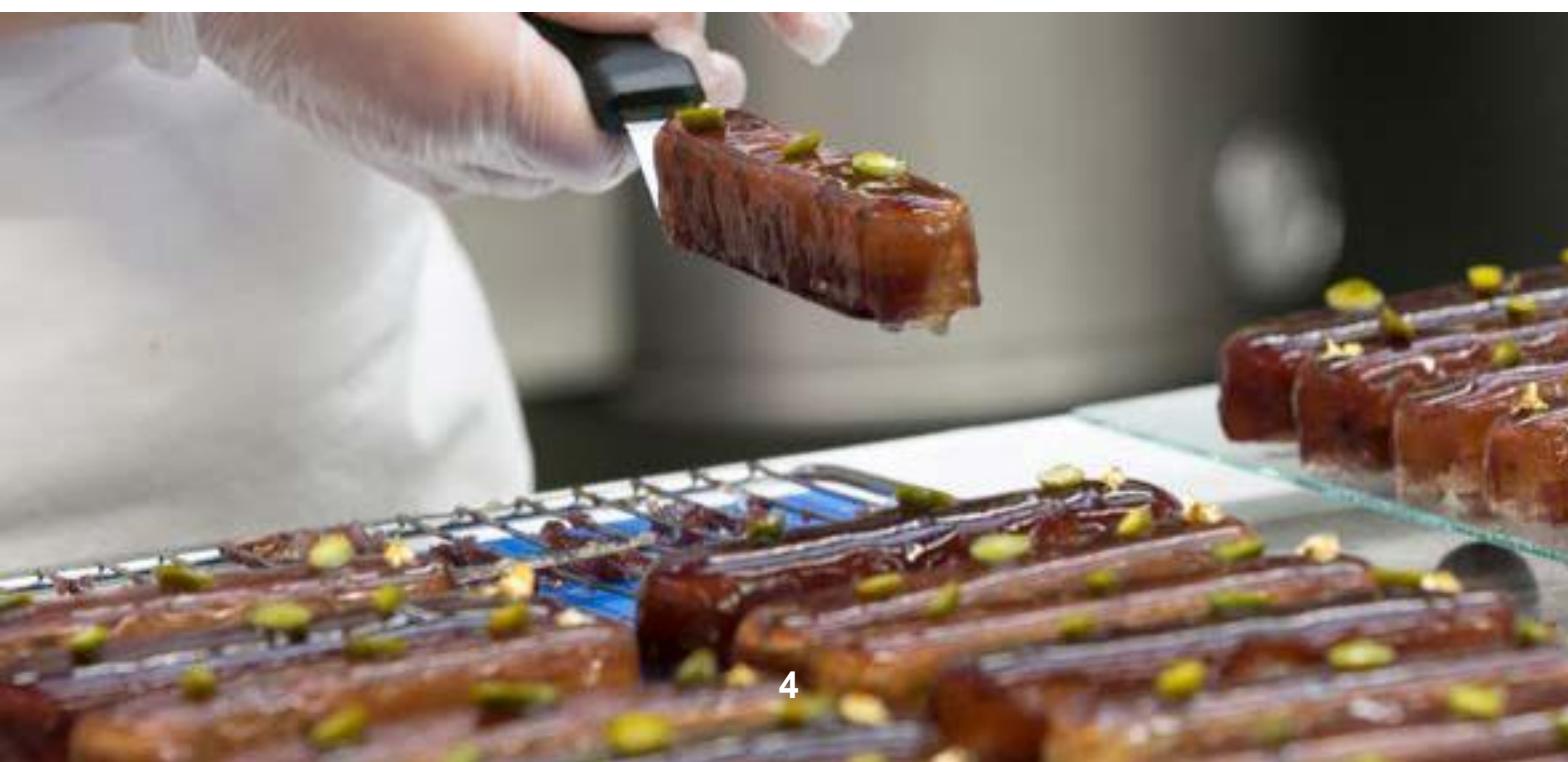
Le Grand Prix de France représente le **savoir-faire** du métier d'Artisan Charcutier Traiteur et du talent humain qu'il requiert.

L'occasion de valoriser des personnalités uniques en récompensant leurs compétences et le rôle qu'ils tiennent pour raconter ce métier au plus grand nombre.

Cette année le concours est organisé à Nancy au Lycée Stanislas.

Pour qui ?

Ce concours est réservé aux **professionnels salariés ou chefs d'entreprise de 18 à 50 ans**, issus des entreprises **artisanales françaises**.



Ce concours présente une mission double : sociétale et individuelle.

Valoriser auprès de tous le métier de charcutier-traiteur, discipline aux multiples facettes.

Honorer des profils d'artisans singuliers dont l'amour du produit et la rigueur méritent une lumière particulière.

4



Le métier d'Artisan Charcutier Traiteur

C'est un parcours **rigoureux, demandeur** : Être charcutier traiteur, c'est **être en capacité de travailler une multitude de produits** de A à Z en faisant preuve de précision et de créativité. C'est un métier **pluriel, exigeant**.

La charcuterie, c'est savoir **associer viandes et condiments, maîtriser les cuissons, les saveurs, la conservation**, le tout dans un **respect précis** du produit et de sa fraîcheur. Le **savoir-faire** en priorité et le **savoir vendre** font du charcutier traiteur un professionnel **polyvalent**.

Une fois ces nombreuses compétences énumérées, il faut se rappeler qu'aujourd'hui **les enjeux ont grandi, la consommation a évolué** : provenance des produits,

Depuis 131 ans, la CNCT est un collectif dévoué à la mise en avant du métier de charcutier traiteur, agissant en porte-parole national de la discipline. Passion et investissement humain accompagnent la confédération au quotidien.

audace et communication sont des cordes qui se sont ajoutées à l'arc du charcutier traiteur.

La CNCT choisit d'honorer ces professionnels parfois méconnus, dont l'ampleur du travail n'est pas visible lorsqu'en toute convivialité, l'on se délecte d'une terrine merveilleuse !

Le Grand Prix de France remplit une fonction essentielle : mettre en lumière et **récompenser les artisans** charcutiers traiteurs qui travaillent à nous régaler chaque jour.

Sujets édition 2022

5 PIÈCES TRADITION

- Terrine de sandre aux écrevisses en croûte de brioche.
- Vols au vent de trois volailles à la bière pour 8 personnes.
- Kouglof de jambonneau au foie gras.
- Pigeons farcis aux cèpes.
- Andouillettes pur cochon de tradition au poivre vert et moutarde à l'ancienne.

Nouveauté

Pour cette édition, les candidats doivent imaginer des bouchées nomades façon Street Food s'adaptant aux modes de consommation d'aujourd'hui.

4 PIÈCES INNOVATION

Fabrication de douze déclinaisons façon Street Food de chacune des pièces suivantes :

- Terrine de sandre.
- Vols au vent de 3 volailles à la bière.
- Kouglof de jambonneau au foie gras.
- Andouillettes pur cochon de tradition.

« Le métier d'artisan charcutier traiteur est ancestral et s'est conjugué avec souplesse à toutes les époques. Au moyen âge, si cette discipline permettait la conservation, c'est aujourd'hui tout un art où la créativité est au cœur du métier.

La consommation sur le pouce, parfois pressée, pratique, s'est intégrée au rythme de nos vies. C'est donc tout naturellement que nous avons souhaité l'intégrer au sein du concours.

C'est aussi une façon d'évaluer l'agilité des candidats dans un contexte particulier. »

Joël Mauvigney



Déroulé du concours

Jeudi 20 octobre

14h-18h

Arrivée des candidats et tirage au sort des postes de travail.

Vendredi 21 octobre

7h30-19h30

Première partie des épreuves pratiques.

Samedi 22 octobre

7h-19h

Deuxième partie des épreuves pratiques.
Dégustations des cinq plats par le jury.

Dimanche 23 octobre

7h30-10h

Préparation des buffets au
Marché Bières & Saveurs de Nancy.

10h-12h

Notation de la présentation des buffets des candidats. Dégustations et notation des déclinaisons façon Street Food.

12h-13h

Délibération du jury.

À partir de 13h

Proclamation des résultats suivie d'un cocktail de clôture.

Récompenses du concours



1^{er} PRIX

Titre du Meilleur Chef Charcutier Traiteur 2022 .

Remise du trophée Or et d'un chèque de 5 000 euros.

2^e PRIX

Remise du trophée Argent et d'un chèque de 3 000 euros.

3^e PRIX

Remise du trophée Bronze et d'un chèque de 2 000 euros.

Les Candidats



Romain BEUNIER
Chameau Traiteur

« Cette passion du métier de charcutier traiteur qui m'anime au quotidien je veux la transmettre au travers de ce concours. En effet, me surpasser afin de tirer le meilleur de moi-même est pour moi le moyen de rendre honneur à mon métier. »



Jules GALLET
Gastronomia

« Je pense que cette édition du grand prix est très intéressante, le sujet mélange tradition et innovation, technicité et réflexion. Beaucoup de travail en amont est demandé afin de se tenir prêt pour le jour J. »



Corentin MERVILLE
Charcuterie
Arnaud NICOLAS
« Remise en question pour progresser dans le métier et les produits. »



Clément CIDÉRE
Charcuterie Denjean

« Je trouve important de pouvoir évoluer grâce à des concours comme le Grand Prix de France de Charcuterie Artisanale. Je suis fier de faire partie des candidats sélectionnés. »



Danny FOURNIER
Fournier Charcuterie
traiteur

« À chaque concours passé, j'ai cette même envie qui ressort : apprendre, écouter, s'améliorer et exposer notre si beau métier ! »



Pierre Jean LIOGIER
SARL Vocanson Liogier

« Un livre de charcuterie n'est pas un livre de dépense mais bien un livre de recettes. »



Gwendal LEROUX
Charcuterie Vidis Edouard

« Ce concours me permet de sortir de ma zone de confort et d'approfondir mes connaissances. »



Vanessa PACRAUD
Maison Maurice
« Beaucoup de recherche et de découverte à travers ce sujet. »



Cyril STRUB
Black pudding and Co
« À mes yeux c'est un des concours les plus précis et technique auquel j'ai participé, il faut vraiment le préparer. »

Les jurys

Les jurés sont les **garants des qualités professionnelles** requises pour recevoir le titre de **Meilleur Chef Charcutier Traiteur**, ils sont **incontournables** et sélectionnés pour leurs **complémentarités** et leurs **parcours**.



Président des jurys
Laurent LALVÉE - MOF

1. Le jury de travail

Le jury de travail a un rôle primordial. Il doit évaluer les candidats sur l'ensemble des fabrications dans une vision irréprochable du métier. Il est composé de deux personnes :

Jauffrey MAUVIGNEY -
MOF Francis PÉRISSE

2. Le jury de dégustation et présentation

Il évalue les candidats sur les qualités gustatives et visuelles des réalisations : technique de montage, tenue du produit, juste assaisonnement, juste cuisson

et la touche créative apportée aux produits. Il note également l'esthétique des buffets. Il est composé de huit personnes :

André AUDOUY
Benoit BELGY
Cyrille BLUNTZER
David BRET - MOF
Yves BRELOT
Philippe BRIZET
Bernard-Marie FRANCOIS - MOF
Christophe TOURNEUX - MOF

Zoom sur Jauffrey Mauvigney, membre du jury de travail Quel objectif pour le jury de travail ?

L'objectif du jury de travail est bien sûr de noter le travail de chaque candidat.e que ce soit dans la manière de travailler l'organisation, l'hygiène, la sécurité et le respect des autres

candidats. Nous sommes là aussi pour les épauler dans leurs questions, angoisses ou difficultés. Nous ne les aidons pas mais sommes un peu là comme des grands frères ou grandes sœurs pour que leur concours se passe dans les meilleures conditions possibles.

Pour vous, quel est l'élément essentiel pour reconnaître un professionnel érudit ?

On le voit généralement assez vite dans l'attitude, l'organisation et le travail en général. Les tâches s'enchaînent sans contrainte un peu comme quand on construit un puzzle : le travail sort petit à petit, propre et bien. L'assaisonnement est juste, les quantités de fabrication sont juste ce qu'il faut comme le demande le sujet. Il y a la recherche du produit, l'esthétique, l'innovation, la propreté...

A propos de la CNCT

La CNCT, Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs a été créée en 1891 afin de représenter et défendre les intérêts collectifs des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs sur le plan national. Elle est gérée par un conseil d'administration composé de délégués régionaux représentant tous les départements de France, et présidée depuis janvier 2009 par Joël Mauvigney, charcutier traiteur à Mérignac et Meilleur Ouvrier de France.

Plus d'infos sur
www.charcutiers-traiteurs.com

Les partenaires

**L'ensemble des partenaires de la CNCT
est à retrouver sur
www.charcutiers-traiteurs.com**

Avec le soutien de la Région Grand Est
et du Lycée Stanislas.

