



RÉSULTATS

GRAND PRIX DE FRANCE 2022 DE LA CHARCUTERIE ARTISANALE

**Le monde de la Charcuterie Artisanale
sacre son nouveau champion de France
CORENTIN MERVILLE**



Le Grand Prix de France honore les profils d'artisans singuliers dont le talent et l'amour du produit sont récompensés.

Ce dimanche 23 octobre 2022 s'est déroulée la finale du **Grand Prix de France de la Charcuterie Artisanale** au Marché Bières et Saveurs de Nancy.

L'objectif de ce concours ?

Valoriser le métier d'artisan charcutier traiteur auprès du plus grand nombre en mettant en lumière la **technicité, la maîtrise et la rigueur** nécessaires à la fabrication de ces produits charcutiers.



CORENTIN MERVILLE

LAURÉATS



1^{ER} PRIX MEILLEUR CHEF CHARCUTIER

TRAITEUR DE FRANCE 2022

CORENTIN MERVILLE CHARCUTERIE

ARNAUD NICOLAS (75)

2^{EME} PRIX

JULES GALLET

GASTRONOMIA (21)

3^{EME} PRIX

CLEMENT CIDERE

CHARCUTERIE DENJEAN (73)

LA NOUVEAUTÉ DU CONCOURS

LES BOUCHÉES STREET FOOD

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



EN TÊTE-À-TÊTE AVEC CORENTIN MERVILLE, MEILLEUR CHEF CHARCUTIER TRAITEUR DE FRANCE 2022

AUJOURD'HUI, VOUS ÊTES LE CHAMPION,
QUE CELA VA-T-IL CHANGER POUR VOUS ?

Le moins possible j'espère car j'essayerai toujours de faire mieux quelles que soient les distinctions que je remporte. Pour moi, on apprend tous les jours et il ne faut pas se reposer sur ses lauriers de vainqueur !

VOTRE PLUS BELLE RÉUSSITE DU CONCOURS

Le travail du Pigeon (Pigeon farci aux cèpes) était compliqué à réaliser, j'ai dû faire de nombreux essais et je suis content du résultat, ils sont bien sortis.

POURQUOI LE MÉTIER DE CHARCUTIER TRAITEUR ?

Je suis cuisinier à la base et c'est par amour des produits charcutiers que j'ai basculé. Je suis devenu un vrai passionné de la discipline !



UN MOT SUR L'ÉPREUVE DES BOUCHÉES LA CONSOMMATION DE VIANDE SE RAISONNE FAÇON STREET FOOD ? DE PLUS EN PLUS, COMMENT LES CHARCUTIERS TRAITEURS S'INSCRIVENT-T-ILS DANS CETTE DÉMARCHE ?

C'était intéressant, il fallait vraiment se creuser la tête pour apporter une vision différente des produits dits plus classiques que l'on a plus l'habitude de travailler.

Cela a vraiment stimulé ma créativité de réfléchir à une dégustation froide à manger debout.

Cela se voit dans les entreprises, la charcuterie est de plus en plus moderne, on met en avant du végétal, des produits bien

sorcés, nos recettes évoluent.

La viande a une place qu'on ne peut pas négliger chez les charcutiers-traiteurs, mais les recettes se modifient au profit de plus de végétal, moins de viande en proportion, moins de graisse et de sel.

Retrouvez le Dossier de Presse [ICI](#)

Retrouvez l'ensemble des images du concours sur ce lien

Crédit photo Sadik Sans Voltaire