

## Les Meilleurs Apprentis Charcutiers Traiteurs de France 2010 sont...



Durant deux jours, les 24 candidats venant de la France entière se sont battus pour être les meilleurs, seuls trois d'entre eux ont obtenu le prix tant convoité. Les régions Centre, Aquitaine et Haute-Normandie peuvent être fières, les Meilleurs Apprentis Charcutiers Traiteurs de France sont issus de leur vivier ! Le 22 avril 2010, à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Lot à Cahors, le palmarès a été dévoilé...

### Deux terrines et un thème

C'est autour d'une terrine de joues de porc confites au vin rouge de Cahors et pruneaux, d'une terrine de brochet aux légumes printaniers, et du thème de la Cité Médiévale de Cahors, que les 24 candidats ont du travailler. La créativité n'a pas manqué pour ce 39<sup>ème</sup> concours des Meilleurs Apprentis Charcutiers Traiteurs de France, noté sur l'aspect charcuterie, traiteur, mais aussi leurs déclinaisons, la présentation d'ensemble et le travail fournis en laboratoire.

### Meilleurs Apprentis de France



Guillaume Dougy (Centre), Mathieu Leroy (Aquitaine) et Kevin Morel (Haute-Normandie) ont non seulement gagné le prix de l'un des Meilleur Apprenti de France ainsi que l'estime de la profession, mais sont aussi repartis les bras remplis de cadeaux !

En plus d'une coupe, d'une médaille or et d'un diplôme attestant de leur participation au concours, nos jeunes apprentis sont maintenant équipés. Une veste et un tablier Bragard, un mixeur Robot-Coupe, un chèque de 460 euros offert par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs (organisatrice de l'évènement) et un stage « Céproc Evolution Pro » offert par l'école de la confédération le Céproc, leur ont été remis durant la cérémonie.

### La suite du Palmarès

2<sup>ème</sup> place : Florian Jarton (Poitou-Charentes)  
3<sup>ème</sup> place : Adrien Fouanon (Rhône-Alpes)

4<sup>ème</sup> place : Quentin Mairot (Franche-Comté)  
5<sup>ème</sup> place : Gaëtan Richardeau (Centre)  
6<sup>ème</sup> place : Jérôme Tavana (Alsace-Lorraine)  
7<sup>ème</sup> place : Guillaume Nicolas (Paris-Ile-de-France)  
8<sup>ème</sup> place : Anthony Autière (Aquitaine)  
9<sup>ème</sup> place : Yan Fedyszyn (Midi-Pyrénées)  
10<sup>ème</sup> place : Maxime Bourliataud (Limousin)

Quant à Tonny Bernet (Auvergne), Jérémy Birou (Midi-Pyrénées), Jérémy Bleichner (Alsace-Lorraine), Adrien Bourlet (Nord-Pas-de-Calais), Hélène Dauvel (Pays de Loire), Hugo William (Paris-Ile-de-France), Joffrey Jaroszik (Nord-Pas-de-Calais), Maël Josso (Bretagne), Christophe Marec (Picardie), Emilie Rabillé (Pays de Loire), Rémy Regeasse (Bourgogne) et Dylan Surdive (Basse-Normandie) se classent à la 11<sup>ème</sup> place ex-aequo.

### Les institutionnels venus en nombre



Avant la remise de prix, le président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Lot : Serge Crabié, Jean-Claude Blanchou, conseiller régional du Président de la région Midi-Pyrénées et le maire de Cahors Jean-Marc Vayssouze Faure, ont

pris la parole pour accueillir les candidats, les jurés et toutes les personnes présentes venues assistées à l'évènement.

Le président nationale de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs Joël Mauvigney a salué le courage et l'ambition des jeunes apprentis, trouvant « réconfortant pour les professionnels pour les professionnels, de voir des jeunes s'investir avec passion dans le métier qu'ils découvrent et venir se confronter à la difficulté pour tester leurs compétences naissantes. » Monsieur Mauvigney a également salué son président régional Pierre Delpeyroux pour l'organisation sans faille de ce concours.

Comme dans tous les concours, seuls les trois meilleurs repartent avec cette très haute distinction qu'est le titre de Meilleur Apprenti de France, les autres tenteront de s'améliorer encore et encore et pourquoi pas de se présenter au concours du niveau supérieur : celui des Meilleurs Ouvriers de France.

Contact Presse MAF 2010 :

Isabel PASCOA

15 rue Jacques Bingen - 75017 PARIS

Tél : 01 44 29 90 57 - Port : 06 65 20 22 11

Email : ipascoa@lacnct.fr