



Confédération Nationale
des Charcutiers-Traiteurs
et Traiteurs



Paris, le 11 juillet 2013

Pour la fête de la gastronomie, les charcutiers-traiteurs ouvrent leur laboratoire !

Cette année, Joël MAUVIGNEY, Président de la Confédération des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs (CNCT) impulse une nouvelle dynamique dans le cadre de la fête de la gastronomie qui se déroulera du 20 au 22 septembre 2013.

Avec l'ouverture des laboratoires, le consommateur va **pénétrer dans l'intimité du métier de charcutier-traiteur**. Le grand public découvrira **les coulisses de l'entreprise**, ce qu'il ne voit jamais : un personnel en laboratoire formé et compétent et des équipements spécifiques.

Polyvalent, le charcutier-traiteur exposera **la diversité et les évolutions de son métier**. Créative, la profession réunit à la fois le métier de charcutier, cuisinier, pâtissier, charcutier-traiteur et...commerçant !

Cet événement unique permettra également à l'**artisan-fabricant de valoriser ses savoir-faire** en invitant le visiteur à découvrir des produits «fait maison». Ce sera l'occasion de dévoiler certaines recettes, certains secrets de fabrication, d'expliquer également comment il sélectionne ses matières premières françaises de qualité et comment il prépare certains produits à base de «cochon» VPF.

Retrouvez dès le 4 septembre 2013
la liste des entreprises adhérentes à la CNCT
participant à l'opération
sur le site www.fete-gastronomie.fr

Contact Presse :

Valérie Martinez-Leclair
Chargée de communication CNCT
CNCT - 15 rue Jacques Bingen 75017 PARIS
Tél : 01 44 29 90 57 - vmartinez@lacnct.fr