

Palmarès des Meilleurs Apprentis Charcutiers Traiteurs de France

Durant deux jours, les 21 candidats venant de la France entière ont concouru pour être les meilleurs. Seuls trois d'entre eux ont obtenu le titre tant convoité.

Les régions Limousin, Haute-Normandie et Pays de la Loire sont les grandes gagnantes ! Les résultats ont été dévoilés Dimanche 1^{er} avril à Metz, dans le cadre du salon des vins et de la gastronomie.



Les trois Meilleurs Apprentis de France 2012

Rémi ESCORNE (Limousin)

Anthony COUFOURIER (Haute-Normandie)

Jérémy CHAMEAU (Pays de la Loire)

ont non seulement remporté le titre du **Meilleur Apprenti de France** ainsi que la reconnaissance de la profession, mais sont également repartis couverts de cadeaux et de chèques pour une valeur totale de 850 euros.

De gauche à droite : Rémi ESCORNE, Anthony COUFOURIER, Jérémy CHAMEAU

La suite du Palmarès

- 2^{ème} place : Lucas DUBUC (Picardie)
- 3^{ème} place : Edouard BOTON (Poitou-Charentes)
- 4^{ème} place : Thomas LOHUES (Aquitaine)
- 5^{ème} place : Sabrina VOLTZENLOGEL (Alsace)
- 6^{ème} place : Benjamin COULON-FEBVRE (Pays de Lo
- 7^{ème} place : Lucas WILLEMIN (Lorraine)
- 8^{ème} place : Louis GUYEZ (Franche-Comté)
- 9^{ème} place : Florent MARCOZ (Rhône-Alpes)
- 10^{ème} place : Alexandre BIDAUD (Aquitaine)



11^{ème} place ex-aequo :

- André-Paul DALAIS (Auvergne)
- Sébastien VILLADIER (Bourgogne)
- Florian JOLY (Bretagne)
- Kevin BERTHOUD (Centre)
- Olivier SAEZ (Midi-Pyrénées)
- Jonathan BERTAUX (Nord-Pas-de-Calais)
- Romain BERTRAND (Normandie - basse)
- Gaëtan ROGER (Paris-Ile-de-France)
- Lilian BARD (Paris-Ile-de-France)



Un thème : la gastronomie lorraine

Les 21 candidats devaient fabriquer une pièce charcutière (cailles farcies aux mirabelles et ses déclinaisons de mini-pâtés en croûte) et une pièce traiteur (terrines « fraîcheur » au saumon et légumes de saison et ses déclinaisons en tartelettes)

Les jeunes apprentis ont été évalués par les membres du jury composé de professionnels et de Meilleurs Ouvriers de France sur l'organisation de leur travail en laboratoire, leur technicité, l'aspect visuel de leurs réalisations ainsi que la présentation sur buffet et bien évidemment sur l'approche gustative de leurs mets.

Les visiteurs du salon des vins et de la gastronomie à Metz ont été impressionnés par le travail réalisé :

Après deux jours de travail au CFA Ernest-Meyer, les candidats ont exposé leurs œuvres au parc des expositions de Metz dès le dimanche matin. A peine les portes du salon ouvertes, le public s'est empressé de venir admirer les créations de ces futurs espoirs.

Lors de la remise de prix à 15h, Joël Mauvigney (Président de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs) a rappelé que *“ Concourir, c'est se mesurer à la difficulté, assumer l'exigence et la rigueur, s'imposer l'effort et la persévérance, accepter la modestie, voire l'humilité. Mais c'est aussi et surtout s'approprier des valeurs qui vont les accompagner tout au long de leur vie : goût d'entreprendre, amour du métier et du travail bien fait, sentiment d'appartenance à une famille professionnelle soudée, volonté de se dépasser. »*

Les 3 gagnants sont repartis avec des projets plein la tête. Rendez-vous en 2013 pour la prochaine promotion des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs !

Pour plus de renseignement :
www.charcutiers-traiteurs.com

Contact CNCT:

Nathalie Hakimian, - 15 rue Jacques Bingen – 75017 PARIS

Tél : +33 1 44 29 90 57

Courriel: nhakimian@lacnct.fr