



20ème Concours

du Jeune Espoir et des Chefs Charcutiers Traiteurs

Depuis 4 ans

Jean-Pierre COFFE, parraine le concours de ces jeunes professionnels



“ Ces jeunes candidats sont nos chefs d’entreprise, nos chefs de laboratoire et nos porte-paroles de demain ! C’est un métier qui perdure au fil des années, qui fait partie de notre patrimoine et de notre culture. ” *Jean-Pierre COFFE*

Le concours du Jeune Espoir et des Chefs Charcutiers Traiteurs a été créé pour promouvoir et soutenir la création ou la reprise d’entreprise. Au-delà d’être un véritable tremplin financier, ce concours est avant tout le premier pas vers l’excellence professionnelle.

Pour la première fois, venez découvrir en deux temps ce concours :

- le vendredi ou le samedi entre 12h et 14h : au CFA de Joué Lès Tours, les coulisses en direct des labos afin d’apprécier les techniques de travail et la réalisation des fabrications.

- le dimanche 10 novembre à 11h00 - 11h30 : au Parc des Expositions de Tours - Hall A, aux échanges autour de ce concours avec Jean-Pierre COFFE et Joël MAUVIGNEY, Président de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs.

- A partir de 11h30 : exposition des oeuvres sur buffet

- A 14h00 : proclamation des résultats

FABRICATIONS pour les 2 catégories :

2 fabrications “Tradition” :

- 3 saucissons cuits à l’ail
- 1 terrine de poulet fermier aux ris de veau et pleurotes

2 fabrications “Créativité” :

- Une, façon pâté croûté de saumon et grosses crevettes, aigre doux
- Une fabrication libre : La Tête de Cochon

DEUX CATÉGORIES, DEUX NIVEAUX D'EXIGENCE

- Catégorie du Jeune Espoir (18-23 ans), 6 candidats en compétition :

Prénom & Nom	Employeur	Ville & Département
Anthony BAROT	"Traiteur Noël"	Dombasle sur Meurthe (54)
Pierre CHABAUD	"Alain Chabaud"	Meximieux (01)
Valentin DARADA	"Traiteur Marcotullio"	Maxeville (54)
Jérémy PELOSSIER	"Traiteur Pauvert"	Annecy (74)
Enzo RODRIGUEZ	"Christian Segui"	Ponteilla (66)
Edouard VIDIS	"Charcuterie Bergere"	Le Mans (72)

- Catégorie des Chefs Charcutiers-Traiteurs (23-35 ans), 11 candidats en compétition et 1 hors compétition:

Prénom & Nom	Employeur	Ville & Département
Charles BERARD	"Traiteur Pauvert"	Annecy (74)
Stacy CEZ	"Christophe Tourneux"	Caen (14)
Dimitri FAURE	"Traiteur Mazal"	Aubièrre (63)
Danny FOURNIER	"Julien Leprovost"	Nancy (54)
Kévin GALARME	"Traiteur Galarme"	Nancy (54)
Mathias HERITIER	"Sébastien Carlier"	Biarritz (64)
Cyril MARTEL	"Traiteur Deport"	Chalons en Champagne (51)
Jauffrey MAUVIGNEY	"SARL Mauvigney"	Mérignac (33)
Antoine MORIN	"SARL Pascal Le Hech"	Arnac/Pompadour (19)
Teddy PROUST	"SARL Bury"	Saint Pierre Des Corps (37)
Quentin SENEILLON	"Traiteur Courbet"	Besançon (25)
Hors concours Yasuhiko KUSUDA	«Metzgerée Kusuda»	Ashiya Hyogo (Japon)



“ La détermination des candidats, le soutien apporté par les chefs d'entreprise à leurs côtés, me rendent confiant pour l'avenir. Par leurs efforts, par leur envie d'atteindre l'excellence, ils constituent le vivier qui manquait tant à notre profession : celui des futurs repreneurs. “

Joël MAUVIGNEY,
Président de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et
Meilleur Ouvrier de France

Contact Presse :

Valérie MARTINEZ-LECLAIR - Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

tél. : 01 44 29 90 57 - courriel : vmartinez@lacnct.fr

www.charcutiers-traiteurs.com