



" 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

Depuis 3 ans
Jean-Pierre COFFE, parraine le concours de ces jeunes professionnels

19ème Concours

Jeune Espoir et Chef Charcutier Traiteur

Parrainé depuis 2009 par Jean-Pierre Coffe, le concours Jeune Espoir et Chef Charcutier Traiteur 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. Venez assister à l'exposition des oeuvres sur buffet et à la proclamation des résultats en présence de Jean-Pierre COFFE,

lundi 8 octobre 2012 à partir de 11 heures au Parc des Expositions de Noron à Niort

DEUX CATÉGORIES, DEUX NIVEAUX D'EXIGENCE

- Catégorie Jeune Espoir (18-23 ans), 9 candidats en compétition :

Prénom & Nom	Employeur	Ville & Département
Romain BALLEREAU	"Au porcelet rose"	Sceaux (92)
Charles BERARD	"Traiteur Pauvert"	Annecy (74)
Yoan BIGOT	"l'assiette gourmande"	Beaurepaire (38)
Bruno DIDIER-LAURENT	"SA Noel Traiteur"	Dombasle sur Meurthe (54)
Danny FOURNIER	"Traiteur Wilman"	Neuves Maisons (54)
Kévin GALARME	"Traiteur Deport"	Châlon en Champagne (51)
Igor LEHMANN	"Traiteur Marcotullio"	Maxeville (54)
Jauffrey MAUVIGNEY	"SARL Mauvigney"	Mérignac (33)
Quentin SENEILLON	"SARL Courbet"	Besançon (25)

- **Catégorie Chef Charcutier-Traiteur** (23-35 ans), 8 candidats en compétition :

Prénom & Nom	Employeur	Ville & Département
Ludovic AUCOIN	"Espace Gourmets"	Les Herbiers (85)
Stacy CEZ	"Charcuterie Tourneux"	Caen (14)
Xavier DEBAVELAERE	"Traiteur Segui"	Ponteilla (66)
Julien DENJEAN	"Le Boudoir"	Paris (75)
Cédric GUILLOUX	"Du Pain au Lard"	La Bresse (88)
Cyril MARTEL	"Traiteur Deport"	Châlon en Champagne (51)
Edwige PORTE	"SARL Porte"	Chablis (89)
Mathieu ROGER	"Charcuterie des Hauts de Seine"	Nanterre (92)

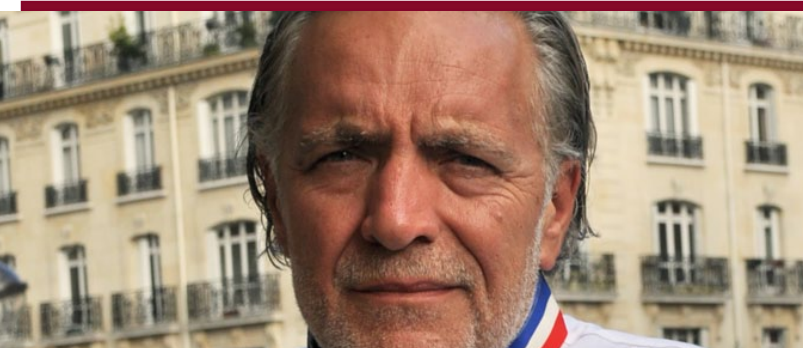
FABRICATIONS

Pour les 2 catégories :

- Terrine grand-mère de 2 kg
- 4 jambonnettes de canard farcies aux morilles et glacées
- Terrine panache de saumon et cabillaud à l'étuvée de poireaux
- Mignon de porc en croûte, duxelles forestière et garniture aux légumes

Une fabrication supplémentaire pour la catégorie Chef Charcutier-Traiteur :

- Entremets chocolat noir glacé



"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

Rejoignez nous lundi 8 octobre à partir de 11 heures
au Parc des Expositions de NORON – à NIORT
pour admirer les oeuvres réalisées
et assister à la proclamation des résultats

Contact Presse :

Nathalie HAKIMIAN - Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

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

www.charcutiers-traiteurs.com

