



Votre invitation !



Si vous souhaitez une place réservée, merci de nous contacter.

Une messe pas comme les autres !

Depuis plus de deux cents ans, c'est une messe atypique qui réunit plus de mille personnes au sein de l'église Saint-Eustache à Paris. Dans l'assemblée s'entremêlent aux côtés des fidèles, les toques blanches des chefs et les cols bleu blanc rouge des Meilleurs Ouvriers de France. Accompagnés du grand orgue et du chœur des Chanteurs de Saint-Eustache, on assiste à un moment singulier dans une atmosphère unique qui nous emporte hors du temps.

Ouverte à tous, la 207^{ème} messe du souvenir des charcutiers sera célébrée par le Père George Nicholson le **dimanche 29 novembre 2015 à 18h30**. Selon la tradition, les intentions de prières iront aux défunts de la profession. Une façon de se souvenir et de célébrer le savoir-faire des charcutiers-traiteurs.

Cette année, la messe promet d'être particulièrement dense en émotions. Au cours de la cérémonie, le président de la CNCT (*Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs*), Monsieur Joël Mauvigney remettra la médaille distinctive des Meilleurs Ouvriers de France aux nouveaux lauréats 2015 :

- Stacy Cez ;
- Julien Denjean ;
- Jauffrey Mauvigney ;
- Romain Pellet.



C'est dans un esprit de convivialité que cette messe sera ensuite suivie d'un buffet de charcuterie réalisé par les élèves du CEPROC (*Centre Européen des Professions Culinaires*).

Un peu d'histoire...

Proche des Halles, l'Eglise Saint-Eustache a toujours été intimement liée aux métiers de bouche. Certaines corporations des Halles en avait fait leur centre religieux. Depuis le XVIII^e siècle elle accueille en son sein la chapelle des Charcutiers.

CONTACT PRESSE

Valérie MARTINEZ-LECLAIR & Olivia AIRIEV
communication@lacnct.fr - 01 44 29 90 55

La CNCT en quelques mots

La CNCT a été créée en 1891 afin de défendre les intérêts collectifs des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs sur le plan national.

Confédération Nationale
des Charcutiers-Traiteurs
et Traiteurs



Aujourd'hui elle représente tous les métiers du secteur :



Une profession organisée

Administrée par des chefs d'entreprises de toutes les régions, elle fédère 80 syndicats départementaux et 22 fédérations régionales sous la présidence de Joël Mauvigney, charcutier-traiteur à Mérignac (33).

Une école

Créée en 1969 par la CNCT pour assurer la pérennité du métier de charcutier traiteur, le CEPROC forme à tous les niveaux de qualification plus de 800 apprenants chaque année sur l'ensemble des métiers de bouche.



Les chiffres clés

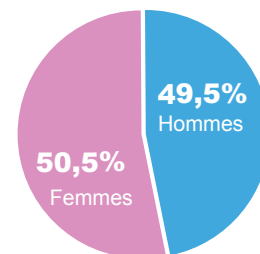


37 ans
39 ans

L'âge moyen
des salariés
Hommes
& Femmes

2 000 M€

Chiffre d'affaires global HT
du secteur



5 500

Le nombre d'entreprises de charcuteries
traiteurs artisanales en France