



Et les Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs 2018 sont...

La 47^e édition du Concours des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs vient de s'achever au **Salon de l'Agriculture**.

Les 21 jeunes professionnels apprentis chez des artisans Charcutiers Traiteurs, âgés de 16 à **21** ans, sélectionnés aux niveaux départemental et régional, ont pendant 3 jours préparé 2 pièces imposées ainsi que leurs déclinaisons pour proposer au Jury ainsi qu'au public venu nombreux au Salon de l'Agriculture, des buffets de grande qualité.

Véritable révélateur de talents, le concours des Meilleurs Apprentis de France permet à des jeunes d'être distingués pour leur savoir-faire et leur créativité, et de profiter de l'encadrement de professionnels reconnus pour leur excellence.

La proclamation des résultats et la cérémonie de remise des médailles se sont déroulées sur le **Ring Porcins** Inaporc du Salon de l'Agriculture, animées par Joël Mauvigney, Président du Concours, avec à ses côtés, David Bret, Président des Jurys et de l'association des Meilleurs Ouvriers de France Charcutiers Traiteurs (MOF).



4 jeunes se sont vus décerner le titre de **Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur** :

- Mademoiselle Eléna BUHL (18 ans) – Alsace – Charcuterie Sigrist (67)
- Mademoiselle Olivia GUINARD (18 ans) – Bretagne – Aux Trois Rochers (35)
- Monsieur Olivier BIZEUL (17 ans) – Bretagne – Gerard Albert Traiteur (35)
- Monsieur Tony GORY (19 ans) – Aquitaine – Lard du Goût Loïc Gouraud (24)

Un grand bravo et nos sincères félicitations aux autres candidats finalistes pour avoir tenté l'aventure avec tant de sérieux et de motivation. Ils sortent tous grands de cette expérience, accompagnés par des maîtres d'apprentissage et des enseignants déterminés à les faire toujours progresser et à transmettre leur enthousiasme du métier.

Le sujet 2018 :

La pièce charcutière

TERRINE DE PÂTE GRAND-MERE
et ses déclinaisons

La pièce traiteur

BALLOTINE DE COCHON ET DE POULET AUX FIGUES SECHES
et ses déclinaisons

David Bret, Président des MOF Charcutiers Traiteurs, présidait le Jury de travail (technique, respect du Code des usages de la Charcuterie et des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire) et le Jury de dégustation (goût et aspect des produits, présentation des buffets).

Pour en savoir plus : www.charcutiers-traiteurs.com

La CNCT en quelques mots...

La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) est l'organisation professionnelle qui représente les artisans charcutiers traiteurs.

Créée en 1891, elle mène une politique active auprès des pouvoirs publics et des acteurs de la vie sociale et économique, pour défendre les intérêts des professionnels tant collectivement qu'individuellement.

La CNCT accompagne les entreprises à chaque étape de leur développement, et contribue aux évolutions du métier tant par son implication dans la formation initiale et continue que par le biais de son Pôle d'Innovation.

La Confédération organise des événements et concours pour faire rayonner la richesse du métier et mettre en lumière les talents, jeunes et confirmés : les Meilleurs Ouvriers de France (MOF), les Meilleurs Apprentis de France (MAF), l'International Catering Cup (Coupe du monde des Traiteurs), Jeunes espoirs et Chefs, etc.

La Confédération représente les 5 500 entreprises artisanales de :

- Charcuterie
- Charcuterie-Traiteur en Boutique
- Charcuterie -Traiteur sur les Marchés
- Traiteur événementiel

Contact : communication@lacnct.fr

Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs