



## Et les Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs 2019 sont...

La 48<sup>e</sup> édition du Concours des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs vient de s'achever au **Salon de l'Agriculture**.

Les 18 jeunes professionnels apprentis âgés de 16 à **21** ans, chez des artisans Charcutiers Traiteurs, sélectionnés aux niveaux départemental et régional, ont pendant 3 jours préparé deux 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, et le Chef Damien, chef de 750g la Table, avec également David Bret, Président des Jurys et de l'association des Meilleurs Ouvriers de France Charcutiers Traiteurs (MOF).



3 jeunes se sont vus décerner le titre de **Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur** :  
(par ordre alphabétique)

- **Monsieur BERHAULT Aurélien ( LIMOUSIN )**
- **Monsieur GEORGEON Damien ( FRANCHE COMTE )**
- **Monsieur LUCAS QUENTIN ( POITOU CHARENTE )**

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 grandis 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 :

LES SUJETS 2019

PIÈCE CHARCUTIÈRE N°1

**FROMAGE DE TÊTE**

*et ses déclinaisons*

PIÈCE CHARCUTIÈRE N°2

**TERRINE DE MOUSSE DE  
FOIE AUX  
CHAMPIGNONS**

*et ses déclinaisons*



David Bret, Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur et Président de l'Association des Meilleurs Ouvriers de France 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) ainsi que le Jury de dégustation (goût et aspect des produits, présentation des buffets).

Pour en savoir plus : [www.charcutiers-traiteurs.com](http://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 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 Apprentis de France (MAF), Jeunes espoirs et Chefs, l'International Catering Cup (Coupe du monde des Traiteurs).

La Confédération représente les 6 000 entreprises artisanales (employant près de 18 000 salariés) de :

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

–Contact Presse: [communication@lacnct.fr](mailto:communication@lacnct.fr)