

Artisans charcutiers traiteurs, des produits de qualité pour des fêtes d'exception !

A l'approche de la fin d'année, **les Français préparent leurs repas de fêtes**, l'occasion idéal pour se rendre chez le **charcutier traiteur**. En cette période, nos artisans adaptent leur offre et proposent **une sélection de plats festifs et créatifs pour toutes les envies**. Le choix est vaste et que ce soit pour partager un repas à deux, en famille ou entre amis, on trouve, chez nos artisans, des **produits de qualité** pour des **repas faits-maison** de l'apéritif au dessert !

Le saviez-vous ?

46% des Français se rendent chez l'artisan charcutier traiteur lors de repas festifs comme Noël, Pâques ou la Saint-Valentin. **Le fait-maison, la confiance et le savoir-faire** de l'artisan sont les principales motivations de ces achats. De plus, **9 Français sur 10 apprécient la diversité de l'offre**, un atout sur lequel peuvent miser les artisans charcutiers traiteurs. Ballotine, bouchée à la reine, boudin blanc, saumon fumé ou encore pâté en croûte, chacun peut se régaler avec **des recettes originales et gourmandes !**

Le charcutier traiteur est un **artisan polyvalent** expert en saveurs, en techniques de fabrication et de conservation et en sécurité alimentaire. Ce métier ancestral a su **évoluer en s'adaptant aux tendances culinaires** tout en conservant son **savoir-faire traditionnel**.

En cette fin d'année, les artisans accompagnent les Français dans la préparation de leurs réceptions et mettent à l'honneur **viandes, poissons, légumes et plaisirs sucrés de saison**. Les recettes des charcutiers traiteurs sont nombreuses et permettent d'avoir une alimentation variée tout en se faisant plaisir pour toutes les occasions : collation, brunch, apéritif, déjeuners ou repas conviviaux.

À l'approche des fêtes, Pauline Mennouvrier, artisane charcutière traiteuse à Paris 16ème, nous dévoile l'une de ses recettes signature : **Feuilleté à la béchamel et fondue de poireaux**.

La recette signature de Pauline pour Noël



INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 2 crevettes
- 6 moules
- 2 poireaux
- 2 noix de pétoncle
- 1 carotte
- 20g de beurre
- 10 cl de lait
- 1 c. à soupe de farine
- Sel, poivre

Feuilleté à la béchamel et fondue de poireaux

POUR 2 PERSONNES

PRÉPARATION

- 1** Fondue de poireaux : laver et couper les poireaux en rondelles. Dans une poêle, les faire revenir avec le beurre pendant 10mn. Ajouter ensuite le lait et la farine, laisser épaissir durant 5 à 10mn.
- 2** Découper 2 cercles dans la pâte feuilletée, puis ajouter la préparation au centre de chaque cercle et replier la pâte afin de créer un rebord de 3mm.
- 3** Ajouter dans chaque cercle : 1 crevette, 3 moules, et 1 noix de pétoncle. Refermer avec un couvercle de pâte.
- 4** Enfourner pour 30mn à 200°. Une fois sortis du four parsemez vos feuilletés d'un morceau de carotte cru en décoration. C'est prêt !

Pauline Mennouvrier

ARTISANE CHARCUTIÈRE TRAITEUSE À PARIS XVI

Pauline Mennouvrier, parisienne de 36 ans, a choisi le **métier d'artisan charcutier traiteur par passion**. A la tête de **la Maison Les Béatilles** depuis 2020, elle ne s'est tournée vers ce secteur que dans un second temps. En effet, elle commence sa carrière comme coordinatrice banquet au JW Rive Gauche, Chef de projet réception chez le traiteur Lenôtre, puis Directrice du restaurant « Au père Louis ». Ce n'est qu'après cette dernière expérience que Pauline décide de **réaliser son rêve et de se reconverter vers le métier qui l'attire depuis sa plus tendre enfance : artisan charcutier traiteur**.

C'est un réel retour aux sources, mes deux parents sont aussi artisans charcutiers traiteurs et m'ont transmis la beauté de ce savoir-faire



C'est donc en 2017 qu'elle passe son **CAP Charcutier Traiteur au CEPROC** et qu'elle fait ses premières armes auprès des Meilleurs Ouvriers de France Charcutiers Traiteurs, Arnaud Nicolas à Paris et Christophe Tourneux à Caen puis aux côtés de Pascal Joly. En 2020, Pauline et son mari, Roman, rachètent l'établissement de Pascal Joly situé dans le 16ème arrondissement de Paris, et le rebaptisent **Les Béatilles**.

La maison **Les Béatilles** est située au 29 rue du Docteur Blanche dans le 16ème arrondissement de Paris. On y trouve **de la charcuterie traditionnelle, un large choix de recettes de saison ou encore des pâtisseries**. Les valeurs que défendent Pauline et Roman sont **l'engagement et le respect du terroir et des matières premières**. En effet, les produits qu'ils proposent sont issus de circuits-courts et ils mettent un point d'honneur à respecter les saisons.

AGENDA

DU 17 AU 19 JANVIER

International Catering Cup

•

DU 19 AU 23 JANVIER

CNCT au Sirha

•

DU 18 AU 20 MARS

Finale du Meilleur Apprenti de France (MAF)



Fondée en 1891, la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT) défend et relaie les attentes de la profession dans son ensemble : les artisans charcutiers-traiteurs, les traiteurs événementiels et les artisans charcutiers spécialisés dans la fabrication d'un produit ou d'une gamme de produits (ex : salaisons).

Elle représente les artisans dans toutes les instances, face aux pouvoirs publics et acteurs de la vie sociale et économique. La CNCT mène des projets et réalise des actions qui servent les intérêts de la profession : négociation de la convention collective nationale de la charcuterie de détail avec les organisations de salariés reconnues représentatives de la branche, contribution au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en charcuterie, conception de document sur la prévention des risques professionnels en charcuterie, service juridique et d'experts liés à l'hygiène et la qualité, etc...

Elle fédère 80 syndicats départementaux et 20 fédérations régionales et est gérée par un conseil d'administration composé de délégués régionaux, tous chefs d'entreprise en activité et présidé depuis 2009 par Joël MAUVIGNEY (MOF charcutier-traiteur, chef d'entreprise à Mérignac en Gironde).

www.charcutiers-traiteurs.com

SERVICE PRESSE CNCT : GULFSTREAM INFLUENCE

Elodie COIN - ecoin@gs-com.fr - 06 03 51 57 65

Justine CHEVRIER - jchevrier@gs-com.fr - 06 20 48 53 71