

## CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURS APPRENTIS CHARCUTIERS TRAITEURS

Tous les ans, le Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs (MAF) organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) vise à stimuler l'émulation chez les jeunes en apprentissage dans la profession, en couronnant les meilleurs d'entre eux devant un jury reconnu par la profession.

La 51<sup>e</sup> édition du concours MAF vient de s'achever ce jour - lundi 14 mars 2022 - au Centre d'Excellence des Professions Culinaires, le CEPROC (Paris 19<sup>ème</sup>).

Cette année, 19 professionnels apprentis, femmes et hommes, âgés de 16 à 21 ans, sélectionnés au niveau régional ont, pendant plus de 20 heures, réalisé trois pièces imposées et des buffets de grande qualité.



### UN JURY PRESTIGIEUX ET BIENVEILLANT

#### Jury de travail

Yves BRELOT - Artisan charcutier Traiteur  
Cyril PELLÉ - Enseignant en charcuterie à Niort  
Jérémy BOGAERT - Enseignant Charcuterie CEPROC

#### Jury dessert et de présentation

Pierre MIRGALET - MOF Chocolatier  
Fabrice PROCHASSON - MOF cuisinier  
Bruno DERAEDT - Enseignant en Pâtisserie au CEPROC

#### Jury dégustation et de présentation

Julien DENJEAN - MOF  
Bernard- Marie FRANCOIS - MOF  
Pascal JOLY - MOF  
Arnaud NICOLAS - MOF  
Philippe BRIZET (Champion du monde de l'ICC 2019)  
Quentin SENEILLON - Responsable des formations pratiques et des événements au CEPROC

La proclamation des résultats et la cérémonie de remise des médailles ont été, cette année encore, animées par Joël Mauvigney - MOF Charcutier Traiteur, Président du Concours et David Bret - MOF Charcutier Traiteur, Président du Jury, en présence de Marc Fesneau, Ministre délégué auprès du Premier ministre, chargé des Relations avec le Parlement et de la Participation citoyenne.

## LES LAUREATS 2022

Cette année, pour l'anniversaire des 51 ans, 5 jeunes dont deux femmes issus de toute la France se sont vus décerner le titre de Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur 2022 :

**Maude DESILLES**  
Poitou-Charentes  
Chez Fabrice Courraud

**Eloïse SIMON**  
Paris Ile-de-France  
Chez Gilles Vérot

**Thomas BEAUSSIER**  
Bretagne  
Chez Jérôme Beaussier

**Cyril BERNADOU**  
Languedoc-Roussillon  
Chez Patrick Bernadou

**Antoine ECKERT**  
Alsace  
Chez Eckert Traiteur



Ils remportent en parallèle de leur médaille d'or, un chèque de 700 euros et d'autres dotations offertes par les partenaires de la CNCT. Quant aux autres participants, il reçoivent également une médaille ainsi qu'un chèque de 200 euros et de nombreux lots.

### 3 sujets inédits

Pour cette nouvelle édition 2022, trois fabrications ont été demandées aux participants :

- UNE TERRINE DE PÂTE DE LAPIN AUX PRUNEAUX
- UN ENTREMETS DE LA MER
- DEUX TARTES AU CHOCOLAT (premier dessert réalisé en 50 ans d'existence)

Les différents sujets, grands classiques de l'activité charcutier-traiteur, ont été exécutés dans les règles de l'art.

#### LES CHIFFRES-CLÉS DES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE-TRAITEUR



**6 500**  
entreprises



**16 000**  
salariés



**1 200**  
apprentis  
chaque année



**1,8 m€**  
milliards d'euros  
de CA annuel

#### À propos

La Confédération nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) représente la profession d'artisan charcutier traiteur (6500 entreprises employant près de 16 000 salariés) vis-à-vis des pouvoirs publics et des acteurs de la vie sociale et économique. Elle mène une politique active pour défendre les intérêts des artisans tant collectivement qu'individuellement, accompagner les entreprises et promouvoir le métier. Par l'organisation de concours tel que le concours des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs, elle donne l'occasion aux jeunes professionnels d'exprimer le meilleur d'eux-mêmes.