

NEWSLETTER – MAI 2023



Allégez-vous l'esprit pour les réjouissances de la saison estivale !

Juin, juillet, août... l'été approche à grands pas après s'être fait désirer tout l'hiver ! C'est le moment de ressortir short, lunettes de soleil et d'aller pique-niquer avec ses amis ou sa famille. Pour les quelques 360 000 futurs époux, il est l'heure de monter dans une décapotable et de célébrer son mariage comme il se doit (60% des mariages en France sont célébrés pendant la période estivale, entre juin et septembre).

Évènement festif rime toujours avec bon repas car comme on sait

« bien manger est le début de la félicité ». Dans ce contexte, les artisans

charcutiers traiteurs, facilitateurs de bonheur, s'engagent à vos côtés avec

des repas gourmands, de saison et faits maison.

D'ailleurs, nombreux sont celles et ceux qui l'ont compris, puisque **91% des Français se rendent chez les charcutiers traiteurs pour déguster la diversité de leurs plats qu'ils ne trouvent pas ailleurs***. Les choix sont variés entre recettes salées ou sucrées : poissons, crustacés, viandes, fromages et desserts ainsi que plus de 450 spécialités charcutières françaises... De quoi satisfaire toutes les tablées. D'autant que pour **93% des Français, les artisans charcutiers traiteurs proposent des produits de qualité (AOP, IGP, Label rouge...)***.

Faire appel aux charcutiers traiteurs lors de vos événements vous garantit une qualité optimale, un savoir-faire unique, le respect des normes (qualité, sanitaires, environnementales), une tranquillité d'esprit pour festoyer dans l'insouciance. Parce que oui, il n'est pas évident de cuisiner pour des dizaines d'invités, qu'il s'agisse d'un mariage ou d'une soirée d'entreprise, d'un anniversaire, d'une célébration inopinée, d'un raout improvisé. A chacun ses talents, faites le choix du zéro risque et faites appel à un charcutier traiteur !

Alors, si vous avez prévu un évènement pour cet été, il ne reste plus qu'à sonner à la bonne porte, comme par exemple, à celle de Baptiste Pignol de la Maison Pignol, traiteur événementiel à Lyon. C'est un artisan aux multiples facettes (pâtissier, traiteur, restaurateur) issu d'un parcours exceptionnel. Il nous livre sa recette estivale de salade de tourteau et avocat, pour vous régaler en toute simplicité et sans excès.

Ne cherchez pas plus loin pour un évènement dans la région lyonnaise !

PS : Vous n'êtes pas obligé d'aller à Lyon ou de vous marier pour vos petits et grands événements. Vos charcutiers traiteurs vous attendent dans toute la France !

La recette de Baptiste Pignol

Salade de tourteau et avocat

Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

Chair de tourteau	250 g
Œuf	1 pièce
Moutarde	1 csc
Huile de pépin de raisin	100 ml
Avocat	2 pièces
Betterave jaune	1 pièce
Pamplemousse	1 pièce
Grenade	1 pièce
Œuf de truite	40 g
Salade Frisée	100g
Vinaigre Balsamique	
Sel / poivre	

PRÉPARATION :

- 1 Faire une mayonnaise : dans un bol mélanger le jaune d'œuf et la moutarde, ajouter du sel et du poivre. Monter à l'aide de l'huile de pépin de raisin et d'un fouet. Ajouter une goutte de vinaigre balsamique à la fin.
- 2 Préparer les garnitures :
 - > Couper la moitié de la betterave jaune en petits dés, l'autre moitié en fines tranches.
 - > Epépiner la grenade
 - > Couper le pamplemousse en morceaux
 - > Couper en deux les avocats, extraire le noyau, puis peler délicatement à l'aide de vos doigts l'avocat. Le couper finement dans la largeur.
- 3 Assaisonner le tourteau : dans un bol mélanger le tourteau, la mayonnaise, les betteraves jaunes, le jus de pamplemousse restant et les parures d'avocat.
- 4 Dans un cercle faites le tour avec un demi-avocat, remplir le cercle d'avocat avec la chair de tourteau assaisonnée. Décorer avec les œufs de truite, la salade frisée, les segments de pamplemousse et la julienne de betterave.

Conseil de l'artisan :

Déguster avec un Blanc
du Val de Loire - Reuilly de Denis Jamin**

*Etude OpinionWay 2022 « Les Artisans charcutiers traiteurs »

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Portrait de Baptiste Pignol

Directeur Général Adjoint de la Maison Pignol - Lyon



Issu d'une famille de la restauration, Baptiste a ça dans le sang, travailler de sa tête et de ses mains est pour lui un impératif et une vocation, il veut une vraie formation aussi bien en cuisine qu'en entrepreneuriat.

Après un baccalauréat économique et social, il s'oriente vers l'Institut Paul Bocuse où il obtient en 2017 un Bachelor en Art Culinaire et Management de la restauration.

Avant de rejoindre l'entreprise familiale, Baptiste réalise un beau parcours à travers le monde, Paris, Lima, Bray en Angleterre et New-York. Le jeune homme de 26 ans parfait son expérience professionnelle en passant par les cuisines de La Chèvre d'Or à Eze aux côtés du Chef Ronan Kervaec ou en tant que commis de pâtisserie avec la Chef Claire Damon chez Des gâteaux et du Pain. Il a également officié à La Table de L'Espadon au Ritz Paris avec le Chef Nicolas Salle et au Restaurant Daniel à New-York aux côtés du Chef Daniel Boulud.

De sa plus tendre enfance, où il était plongé dans le milieu, Baptiste n'a qu'un leitmotiv : Faire un métier de bouche où les limites n'existent pas et pousse sans cesse à aller plus loin car la transformation des produits est infinie et on ne cesse de les sublimer.

La Maison Pignol, Baptiste la dirige avec passion et surtout engagements, qui guident le jeune homme dans le développement et la stratégie de son entreprise. Ses objectifs : proposer seulement des produits de qualité et véhiculer un savoir-faire exceptionnel.

Baptiste Pignol s'est également engagé en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire et de l'impact de leurs packagings. Il favorise les achats éco-responsables ainsi que de bonnes conditions de travail.

A propos du CNCT



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).

SERVICE PRESSE CNCT : GULFSTREAM INFLUENCE

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

Charlotte LECLERE - cleclere@gs-com.fr - 06 16 26 23 39