



LES ARTISANS
CHARCUTIERS
TRAITEURS



Communiqué de presse
Paris, le 27 février 2017

Et les Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs 2017 sont...

La 46^e édition du Concours des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs vient de s'achever au **Salon de l'Agriculture**.

Les 20 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 d'or nationales se sont déroulées sur le Ring Porcin Inaporc du Salon de l'Agriculture, animées par Joël Mauvigney, Président du Concours, avec à ses côtés, David Bret, Président du Jury et des Meilleurs Ouvriers de France Charcutiers Traiteurs (MOF).



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

- Monsieur Pierre-Jean LIOGIER (20 ans) – Rhône-Alpes – Pauvert Traiteur (42)
- Monsieur Alexis TURET (17 ans) – Basse-Normandie – Breton Traiteur (14)
- Monsieur Marvin CHRIST (17 ans) – Alsace – Au couteau d'Or (67)
- Monsieur Alan GUIBERT (16 ans) – Aquitaine – Charcuterie Malard (24)
- Monsieur Jules GALLET (16 ans) – Bourgogne – Gallet Traiteur (71)

Un grand bravo et nos sincères félicitations à chacun des candidats lauréats régionaux pour avoir tenté l'aventure avec tant de sérieux et de motivation. Ils sortent tous grandis de cette expérience, preuve de leur détermination à toujours progresser et à transmettre leur enthousiasme du métier.

Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

Le sujet 2017 :

La pièce charcutière

GALANTINE DE PORC AUX FRUITS EXOTIQUES

et ses déclinaisons

La pièce traiteur

TERRINE DE LÉGUMES PARFUMÉE AUX HERBES FRAICHES

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