

# MAF

Paris

CHARCUTIERS - TRAITEURS



## LA CNCT DISTINGUE LES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE CHARCUTIERS TRAITEURS 2024 RÉSULTATS



Ces 23, 24, 25 mars s'est déroulée la 53<sup>ème</sup> édition du **Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs à l'Ecole Nationale de la Charcuterie (Le CEPROC, Paris 19ème).**

Organisé tous les ans par la **Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs (CNCT)**, ce concours se veut être une initiative visant à **inspirer** et à **encourager l'excellence** parmi les jeunes en formation dans ce métier. L'événement, présidé par **Joël Mauvigney** - *MOF Charcutier Traiteur*, couronne les apprentis les plus talentueux grâce à un jury de renom, lui même présidé par **David Bret** - *MOF Charcutier Traiteur*.

Cette année, 20 apprentis ont eu l'occasion de concourir pour ce titre, gage de **passport** et de **distinction** sur le marché de l'emploi. C'est un concours qui permet à nos jeunes de **développer le goût du travail bien fait, d'affirmer leur personnalité**, leur passion, leur esprit d'initiative, mais aussi de **développer leur savoir-faire** dans ce métier artisanal qu'est le charcutier traiteur. Ils obtiennent ainsi la juste récompense, la juste distinction de leur effort, témoignant avec honneur l'efficacité de leur formation.

“ Le concours des Meilleurs Apprentis de France est un **cercle vertueux, alliant formation et expérience professionnelle** pour nos disciples ainsi qu'assurance pour les entreprises qui les accueilleront. ”



## LES LAURÉATS 2024

Cette année, 5 jeunes ont décroché la médaille d'or **de la finale nationale du concours MAF** (Meilleurs Apprentis de France).



**RÉGION CENTRE**  
Rachel Parison  
*Entr. Goulay*



**RÉGION LORRAINE**  
Léna Perrin-  
Manginois  
*George Traiteur*



**RÉGION AQUITAINE**  
Grégory Aigoin  
*Carlier Traiteur*



**RÉGION AQUITAINE**  
Maoré Bonson  
*Entr. Ithurria*



**RÉGION CENTRE**  
Maxime Pasquier  
*Fessard Renault SARL*

Ils ont été évalués par un jury de professionnels sous la présidence de **David Bret** - *MOF Charcutier Traiteur*. La notation a d'abord été faite par le **jury de travail**, qui évalue entre-autre la maîtrise des techniques de fabrication. Dans ce jury, on retrouve **Yves Brelot** - *Charcutier Traiteur*, **Julien Denjean** - *MOF Charcutier Traiteur* et **Cyril Pellé** - *Formateur Charcuterie-Cuisine CFA Niort*.

Quant au **jury de présentation et de dégustation**, il était chargé d'évaluer le goût et l'aspect des trois pièces imposées, ainsi que la présentation des buffets. Ce jury est composé de 2 groupes : les **professionnels des métiers de bouche**, et le **jury presse**.

Le premier groupe d'experts était composé de **Michel Aninat** - MOF Charcutier Traiteur, **Muriel Aublet Cuvelier** - Cheffe Pâtissière Consultante, **Sylvie Barbé** - Charcutière Traiteuse, **Benoît Belgy** - Charcutier Traiteur, **Claude Breton** - MOF Charcutier Traiteur, **Pascal Joly** - MOF Charcutier Traiteur, **Fabrice Prochasson** - MOF Cuisine, **Milan Radanovic** - MOF Charcutier Traiteur et **Christophe Tourneux** - MOF Charcutier Traiteur.



## Nouveauté de cette année

Un prix de la presse a été décerné par un jury composé de **Myriam Darmoni** - Journaliste pour Zepros, **Marie Lorand** - Journaliste pour TF1 et **Pierre Herbulot** - Journaliste pour RTL.

Grégory Aigoïn (*Carlier Traiteur*) a remporté cette jolie distinction.

## LES SUJETS

- **PIÈCE CHARCUTIÈRE N°1**  
Galantine de cochon au citron et gingembre
- **PIÈCE TRAITEUR N°2 SALÉE**  
Entremets terre et mer avec sa garniture et sa sauce froide
- **PIÈCE N°3 - DESSERT**  
Tarte chocolats et framboises



CONTACT PRESSE AGENCE AMBROISE

**Justine Rossi-Pascuito**

justine@justinepascuito.com - 06 07 76 91 95