

18ème Concours

Jeune Espoir et Chef Charcutier Traiteur



Laurent Lalvée, Bernard Pérot, Hugo Aujogues, Jean-Charles Roger, Joël Mauvigney

La Franche-Comté, grande gagnante du 18ème Concours National Jeune Espoir et Chef Charcutier Traiteur

Les prix du Meilleur Jeune Espoir et du Meilleur Chef Charcutier Traiteur ont été remis hier, jeudi 13 octobre, à Hugo AUJOGUES et Jean-Charles ROGER, tous deux de Franche-Comté. Jean-Pierre Coffe, parrain de l'évènement depuis 2009, n'ayant pu se rendre à la remise de prix au Ceproc, a tenu à confirmer son soutien aux jeunes candidats en intervenant en duplex.

« Le métier de Charcutier-Traiteur est un métier d'avenir qui demande rigueur, éthique et respect des produits », Jean-Pierre COFFE

Le président de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs, Joël MAUVIGNEY et Jean-Pierre COFFE, parrain de cette 18ème édition, ont réaffirmé tous deux leur confiance en l'avenir de la profession. *« De nombreux partenaires et professionnels sont là pour aider ces jeunes qui se battent pour le renouveau du métier. Je me réjouis vraiment du nombre important de candidatures, la qualité bien faite par des professionnels, le consommateur ne s'y trompe pas ! Le métier de charcutier-traiteur est un métier d'avenir ! »*



Produits charcutiers traditionnels et leurs déclinaisons traiteur

Pour les 2 catégories Jeune Espoir (18/23 ans) et Chef Charcutier Traiteur (23/35 ans), une tourte individuelle de cailles au chou vert, une terrine de cabillaud aux écrevisses parfumées au vin d'arbois, un fromage de tête et un carré de porc caramélisé aigre doux, avec sa garniture, devaient être travaillés de manière créative. Une difficulté supplémentaire a été imposée à la catégorie Chef Charcutier Traiteur, la réalisation d'un dessert : deux entremets after eight (chocolat/menthe). Défi réussi pour les 21 candidats, le tout présenté dans des décors originaux et ludiques qui promettent un bel avenir au développement du savoir-faire de la profession.

La Franche-Comté récompensée !

Le 1er prix dans la catégorie Jeune Espoir a été attribué à Hugo AUJOGUES exerçant à Besançon (25), Charcuterie LA MODERNE et celui du Chef Charcutier Traiteur à Jean-Charles ROGER exerçant à Lure (70), Sarl MENNOUVRIER.

Les autres gagnants dans la catégorie Jeune Espoir :

- 2ème prix : Vivien LALLEMENT “ Marcotullio Traiteur ” à Maxeville (54)
- 3ème prix : Thomas MARGERIE “ La Moderne ” à Besançon (25)
- 4ème prix : Mathieu ROGER “ Charcuterie des Hauts de Seine ” à Nanterre (92)
- 5ème prix : Willy MANDIN “ Aux fins gourmets ” à Houilles (78)
- 6ème prix : Kévin GALARME “ Deport Traiteur ” à Châlons-en-Champagne (51)
- 7ème prix ex-aequo :
 - Stacy CEZ “ Charcuterie Tourneux ” à Caen (14),
 - Nicolas DISS “ Lorenzini Traiteur ” à Heming (57),
 - Maxime MATTAFIRI “ Lyonnnet Traiteur ” à Andrezieux Boutheon (42),
 - Franck RAYER “ Brison Traiteur ” à Nantes (44),
 - Gaëtan RICHARDEAU “ Au cochon St Antoine ” à Dreux (28)

Dans la catégorie Chef Charcutier Traiteur :

- 2ème prix : Julien DENJEAN “ Le Boudoir ” à Paris (75)
- 3ème prix : Ludovic AUCOIN “ Espace Gourmets ” à Les Herbiers (85)
- 4ème prix : Sabrina LE CAM “ Le Chaudron de Lilou ” à Quimper (29)
- 5ème prix : Nicolas RAMBOUR “ Aux fins gourmets ” à Houilles (78)
- 6ème prix : Edwige PORTE “ Sarl Porte ” à Chablis (89)
- 7ème prix ex-aequo :
 - Kévin BATAGNE “ Boucherie du Vélodrome ” à Vandoeuvre (54),
 - Damien GUYOT “ Délice Gourmand ” à Grenoble (38)
 - Nicolas LAFAURIE “ Ets Lafaurie ” à St Genis les Ollières (69)
 - Damien MASSON “ Lyonnnet Traiteur ” à Andrezieux Boutheon (42)

Des prix allant de 1 254€ à 4 904€ (équivalent offert en cas d'installation) ont été attribués afin de soutenir tous les candidats désirant créer ou reprendre une affaire à court ou moyen terme.

En plus de la reconnaissance professionnelle, le concours Jeune Espoir et Chef Charcutier Traiteur s'inscrit comme un « coup de pouce » pour les jeunes de la profession !

Contact Presse :

Isabel PASCOA - Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs
tél. : 01 44 29 90 57 - Port. : 06 65 20 22 11 - courriel : ipascoa@lacnct.fr

www.charcutiers-traiteurs.com

