



Concours des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs : qui sont les lauréats 2020 ?

La 49eme édition du Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs 2020 s'est déroulé en ce mois de février dans le cadre du Salon de l'Agriculture à Paris.

Le Jury présidé par David Bret, MOF Charcutier Traiteur, a choisi de décerner le titre à quatre

jeunes apprentis en provenance d'Aquitaine, d'Alsace d'Île de France et de Haute-Normandie.

Tous les ans, le Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs organisé par la CNCT vise à stimuler l'émulation chez les jeunes en apprentissage dans la profession en couronnant les meilleurs d'entre eux dans le cadre du salon de l'Agriculture.

Cette année, **19 professionnels apprentis, dont 3 jeunes filles, âgés de 15 à 21 ans**, sélectionnés au niveau régional avaient 3 jours pour préparer deux pièces imposées accompagnées de leurs déclinaisons :

- Pièce charcutière : Une galantine de cochon
- Pièce traiteur : Une terrine de légumes végétale



Les candidats 2020 au titre de Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur – Photo DR

Les lauréats 2020

Quatre jeunes ont reçu le titre de Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur 2020 :

- **Dylan COLIN** - Charcuterie Pergola à Montignac (24) - Aquitaine
- **Martin DIEBOLD** - Charcuterie Diebold et fils à Drusenheim (67) - Alsace
- **Lucas LIEHRMANN** - Cirasse Frères à Luneray (76) - Haute Normandie
- **Clément RONSMANS-DAVRAY** - Joly Traiteur à Paris (75015) - Ile de France

Ils remportent chacun une médaille Or et un chèque de 700 euros. Les autres participants reçoivent un chèque de 200 euros.

La cérémonie de proclamation des résultats et de remise des médailles s'est déroulée sur le Ring Porcins Inaporc du Salon de l'Agriculture. Elle était animée par **Joël Mauvigney, MOF Charcutier Traiteur et Président du Concours, Chef Damien**, chef de 750g la Table et **David Bret, MOF Charcutier Traiteur et Président du Jury**.

« Véritable révélateur de talents, le concours des Meilleurs Apprentis de France permet à de jeunes professionnels venus de toute la France d'être distingués pour leur travail et leur créativité tout en profitant de l'encadrement de professionnels reconnus pour leur excellence. Cette année, les sujets réalisés nous ont procuré beaucoup de plaisir visuellement et gustativement. Les recettes réalisées pendant ces 3 jours d'épreuve par les finalistes nous racontaient une histoire, il y avait une harmonie entre les goûts et les textures. Bravo aux candidats de cette 49ème édition » **Joël Mauvigney**.