



# Grand Prix de France 2024

de la Charcuterie  
Artisanale

**SAMEDI 28**

**DIMANCHE 29**

**LUNDI 30 SEPTEMBRE**

Centre d'Excellence  
des Professions Culinaires  
de Paris (CEPROC)

## Récompenser le talent de professionnels passionnés

« En tant que président de la CNCT, porter ce concours résonne à bien des niveaux : d'abord continuer avec passion d'essaimer l'art du bien-manger, de l'artisanat et de la passion du geste, puis honorer ces femmes et hommes qui travaillent chaque jour sans relâche à faire perdurer ce savoir-faire millénaire.

Leur dévouement pour le métier leur permet de faire évoluer cette discipline vers toujours plus d'ouverture et de respect des produits. »

*Joël Mauvigney,*

Président de la CNCT  
et du Grand Prix de France  
de la Charcuterie Artisanale.



## Sommaire

**4**

Le Grand Prix  
de France de  
la Charcuterie  
Artisanale

**5**

Sujets de  
l'édition 2024

**6**

Déroulé du  
concours

**7**

Les candidats

**8**

Les jurys

**11**

Récompenses du  
concours



# Le Grand Prix de France de la Charcuterie Artisanale

Le Grand Prix de France représente le **savoir-faire du métier d'Artisan Charcutier Traiteur et le talent humain qu'il requiert.**

L'occasion de valoriser des personnalités uniques en récompensant leurs compétences et le rôle qu'ils tiennent pour faire partager ce métier au plus grand nombre.

**Cette année le concours est organisé à Paris au CEPROC.**

## Pour qui ?

Ce concours est réservé aux **professionnels charcutiers traiteurs salariés ou chefs d'entreprise âgés d'au moins 20 ans**, issus des entreprises **artisanales françaises**.

Ce concours poursuit une **double mission : sociétale et individuelle.**

**Valoriser** le métier de charcutier-traiteur, discipline aux multiples facettes.

**Honorer** des profils d'artisans singuliers dont l'amour du produit et la rigueur méritent une lumière particulière.

# Sujets de l'édition 2021

## 5 PIÈCES

Boudin noir en baudruche

« Comme un oreiller de la Belle Aurore »

Quenelle de saumon avec sa garniture de coques, couteaux et artichauts, ainsi que sa sauce au beurre blanc

Mini-burgers du charcutier froids et chauds

Bûche du chef 100% végétarienne

## Nouveautés

- Le lundi de la finale, une fois la notation des buffets effectuée par le jury de présentation, **la dégustation des buffets** en présence des candidats **sera ouverte aux invités du concours** à partir de 12 heures.
- **Thème imposé** du décor sur buffet : **THE FASHION.**

*Mot du Président du Concours, Joël Mauvigney, aux candidats :*

*« Nous, professionnels devons être dans un esprit d'excellence, critère attendu par les consommateurs clients de nos entreprises artisanales.*

*En attendant de nous retrouver pour cette compétition, je ne vous souhaite que du bonheur dans notre atypique métier de charcutier traiteur et du plaisir lors de vos entraînements dans la fabrication des produits. »*

*Joël Mauvigney*

## Déroulé du concours

### Vendredi 27 septembre

14h-18h30

Arrivée des candidats et tirage au sort des postes de travail.

### Samedi 28 septembre

7h30-19h30

Première partie des épreuves pratiques.

### Dimanche 29 septembre

7h30-19h30

Deuxième partie des épreuves pratiques.

Dégustations des trois plats par le jury  
Quenelle de saumon, Mini-burgers et Bûche végétarienne.

### Lundi 30 septembre

8h-9h30

Dégustation des deux plats  
« Comme un oreiller de la Belle Aurore »  
et du Boudin noir en baudruche.

9h45-10h45

Montage des produits sur buffet.

10h45-11h15

Notation des buffets.

12h-13h15

Dégustation des buffets candidats ouverte aux invités.

13h30

Proclamation des résultats.



## Les Candidats



*Pierrick*  
**BOUGEROLLE (CE)**  
Ent. BOUGEROLLE



*Simon*  
**BURGALIERE (CE)**  
Ent. LE COUTURIER DU  
GOÛT



*Alexandre*  
**COMBES (CE)**  
Ent. du MAINE



*Guillaume* **DOUGY (S)**  
Ent. DOUGY RODOLPHE



*Iban* **ESPINOSA (S)**  
Ent. HENAULT



*Kevin* **GALARME (CE)**  
Ent. GALARME  
TRAITEUR



*Kevin* **GONZALEZ (S)**  
Ent. PIATON



*Kevin* **MERLE (S)**  
Ent. MAUVIGNEY



*Vanessa* **PACRAUD (S)**  
Ent. MAURICE



*Edwige* **PICHEGRU (CE)**  
Ent. PORTE



*Hugo* **PONOT (S)**  
Ent. VEROT



*Cyril* **STRUB (CE)**  
Ent. BLACK PUDDING  
& CO



## Les jurys

### Zoom sur Jauffrey Mauvigney, président des jurys

#### Quel objectif pour le jury de travail ?

L'objectif du jury de travail est bien sûr de noter le travail de chaque candidat.e que ce soit dans la manière de travailler l'organisation, l'hygiène, la sécurité et le respect des autres candidats. Nous sommes là aussi pour les épauler dans leurs questions, angoisses ou difficultés. Nous ne les aidons pas mais sommes un peu là comme des grands frères ou grandes sœurs pour que leur concours se passe dans les meilleures conditions possibles.

#### Pour vous, quel est l'élément essentiel pour reconnaître un professionnel érudit ?

On le voit généralement assez vite dans l'attitude, l'organisation et le travail en général. Les tâches s'enchaînent sans contrainte un peu comme quand on construit un puzzle : le travail sort petit à petit, propre et bien. L'assaisonnement est juste, les quantités de fabrication sont fidèles à la demande du sujet. Il y a la recherche du produit, l'esthétique, l'innovation, la propreté...



### 1. Le jury de travail

Le jury de travail a un rôle primordial. Il doit évaluer les candidats sur l'ensemble des fabrications dans une vision irréprochable du métier. Il est composé de trois personnes :



**Julien DENJEAN**  
MOF



**Romain PELLET**  
MOF



**Milan RADANOVIC**  
MOF

### 2. Le jury de dégustation et présentation

Il évalue les candidats sur les qualités gustatives et visuelles des réalisations : technique de montage, tenue du produit, l'assaisonnement, précision de la cuisson et la touche créative apportée aux produits. Il note également l'esthétique des buffets. Il est composé de huit personnes :



**David BRET**  
MOF



**Philippe BRIZET**  
Champion du Monde  
ICC 2019



**Sébastien CARLIER**  
MOF



**Pascal JOLY**  
MOF



**Andrea MANTOVANELLI**  
Chef Exécutif et  
Consultant International



**Jérôme SCHILLING**  
MOF Cuisine  
2\* Michelin



**Quentin SENEILLON**  
Responsable Unité  
Charcuterie Traiteur du  
CEPROC



**Christophe TOURNEUX**  
MOF



---

## Récompenses du concours



### 1<sup>er</sup> PRIX

#### Titre du Meilleur Chef Charcutier Traiteur 2024.

*Remise du trophée Or et d'un chèque de 5 000 euros.*

### 2<sup>e</sup> PRIX

*Remise du trophée Argent  
et d'un chèque de 3 000 euros.*

### 3<sup>e</sup> PRIX

*Remise du trophée Bronze  
et d'un chèque de 2 000 euros.*

*Les autres participants, sans distinction de classement,  
recevront la somme de 200 euros.*

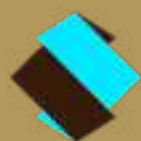


# A propos de la CNCT

La CNCT, Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs a été créée en 1891 afin de représenter et défendre les intérêts collectifs des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs sur le plan national. Elle est gérée par un conseil d'administration composé de délégués régionaux représentant tous les départements de France, et présidée depuis janvier 2009 par Joël Mauvigney, charcutier traiteur à Mérignac et Meilleur Ouvrier de France.

Plus d'infos sur  
[www.charcutiers-traiteurs.com](http://www.charcutiers-traiteurs.com)

## Les partenaires



AG2R LA MONDIALE



L'ensemble des partenaires de la CNCT  
est à retrouver sur  
[www.charcutiers-traiteurs.com](http://www.charcutiers-traiteurs.com)

## Contact Presse Press & Play

Marc Ostermann - 06 74 51 76 61 | [marc.ostermann@pressandplay.fr](mailto:marc.ostermann@pressandplay.fr)  
Emmanuelle Smadja - 06 09 55 60 19 | [emmanuelle.smadja@alchimie-rp.com](mailto:emmanuelle.smadja@alchimie-rp.com)

