

**CONCOURS** ■ Qui sera le meilleur apprenti charcutier ?

## Futurs maîtres ès charcuterie !

Maxime Bourliataud, du lycée Jean-Monnet, défendra les couleurs du Limousin les 20, 21 et 22 mars à Cahors lors de la finale nationale du concours pour le titre de meilleur apprenti de France traiteur charcutier.

Ce talentueux garçon a été choisi par un jury de professionnels limousins présidé par Pascal Le Hech, traiteur à Pompadour et lui-même meilleur ouvrier de France. Maxime Bourliataud aura comme second Saïd Merloux, de Saint-Léonard-de-Noblat, classé deuxième du concours régional.

### Terrine de joues de porc aux pruneaux

Cinq jeunes élèves en section charcuterie participaient à cette finale régionale qui s'est déroulée au CFA du Moulin-Rabaud sur deux demi-journées. Les cinq finalistes issus des sélections départementales devaient confectionner deux plats de charcuterie : une terrine de brochet et ses légumes



**FINALISTES.** Cinq élèves en section charcuterie, deux au Moulin-Rabaud, un à Jean-Monnet et deux du CFA des 4 Vents à Tulle participaient à la finale régionale remportée par Maxime Bourliataud (à gauche). PHOTO THOMAS JOUHANNAUD

printaniers ainsi qu'une terrine de joues de porc aux pruneaux.

L'objectif de ce concours est, bien sûr, de mettre en lumière la créativité de jeunes talents en apprentissage dans les entreprises.

**Le Moyen Âge dans l'assiette.** 26 candidats de toutes les régions s'affronteront en finale à Cahors. Les prétendants au titre auront à réaliser et présenter plusieurs pièces de charcuterie sur le thème "La cité médiévale de Cahors". ■