

**CONCOURS** ■ Finale régionale du meilleur apprenti charcutier-traiteur

## Le pâté impérial d'Alexandre

La Confédération nationale des charcutiers-traiteurs et traiteurs (CNCT) organise depuis 1972 le concours du Meilleur Apprenti de France (MAF) pour les jeunes en apprentissage de moins de 21 ans en CAP. Cette année, c'est au lycée Jean-Monnet de Limoges que le représentant de la région Limousin a été désigné.

Alexandre Collomb, 18 ans, formé au CFA du Moulin Rabaud et en apprentissage au "P'tit gourmand", en Haute-Vienne, a remporté la finale régionale face à Alexis Hagot, élève au lycée hôtelier Jean Monnet. Il aura la lourde tâche de représenter notre région lors de la finale nationale qui aura lieu à Paris du 21 au 23 Février 2014.

### Le Limousin habitué à la victoire

Le Limousin est un habitué en matière de victoire. En effet, notre région, qui a remporté quatre des cinq dernières éditions, est tenante du titre : Elodie Garolle, gagnante en 2013, a été formée elle aussi au Moulin-Rabaud, un présage ? Mais ce défi



**VICTOIRE.** Le buffet d'Alexandre a séduit le jury de professionnels. PHOTO THOMAS JOUHANNAUD

ne fait pas peur à Alexandre, qui compte sur son sang-froid pour gagner ce concours.

Le jury a souligné le calme et le respect du vainqueur dans la confection du buffet qui lui a valu la victoire : une terrine de campagne aux champignons de Paris et un lapin farci avec un cœur aux pruneaux. Un jury de tra-

vail était chargé d'évaluer la qualité d'hygiène et la tenue des candidats durant l'épreuve et un jury de dégustation jugeait la qualité gustative et la présentation qui devait correspondre au thème imposé : "Les grands monuments de Paris". Sa passion pour le métier de charcutier-traiteur, Alexandre la doit à son

oncle qui était chef-cuisinier. Cette première victoire, à laquelle il ne s'attendait pas du tout, est "une grande fierté" pour lui. Le jeune homme, très ému, a remercié ses premiers soutiens (ses amis et son employeur) et s'est dit déterminé à remporter la victoire finale le mois prochain à Paris. ■

Thomas Ribierre