



Une édition dynamique du Carrefour des Métiers de Bouche

jeudi 11 octobre 2018, par [lpe](#)

Le 14e Carrefour des Métiers de Bouche a refermé ses portes ce mardi. Rassemblées sur 3 jours, les animations de cet événement désormais biennal, ont rencontré un large public : professionnels, gastronomes, curieux, jeunes encadrés par leurs enseignants...

Plus de 25000 visiteurs ont été enregistrés sur le site de Niort Parc Expositions en trois jours avec une belle fréquentation des professionnels qui étaient plus de 10000.

Entre démonstrations, dégustations, concours et soirée de gala, il semblerait bien que l'événement ait trouvé son rythme de croisière.



Le palmarès des concours :

Compétitions nationales :

- Championnat de France sculpture sur glace hydrique : junior 1er François RENOULT (La Guerche de Bretagne - 35),
- Championnat de France sculpture sur glace hydrique : senior 1er Frédérick SEITE (Pléneuf Val André - 22)
- Concours Jeunes Espoirs Charcutiers-Traiteurs : 1er : Jérémy CHAMEAU (Traiteur Chameau - 49) - 2ème : Jules GALLET (Gastronomia Traiteur, 21) - 3ème : Alexandre VEDOLIN (Maison DUMONT - 35)



Autres concours :

- Concours artistique Boulanger : 1er : Gilles THIERRY, 2ème : Bertrand BRANGIER, 3ème : Rémi DAGES
- Amicale Cuisiniers : 1er prix à Pauline GILLET et Caroline ROCHER (Niort - 79)
- Angélique : 1ère Louane SURMON (CFA Poitiers - 86), 2ème : Zoe GALLETEAU (CFA Niort - 79), 3ème : Arthur TOUMI (CFA Niort - 79)
- Belles Tables : 1ère Karine GRANVAL (le Prévost, Thouars - 79), 2ème Samuel RENAUDEAU (Le Bloom, Niort - 79), 3ème Anselme DIE (l'Adress, Niort - 79),
- Fleuriste : 1ère Claire DELAVEAU (Boule de Mousse à Cognac - 16), 2ème Louis BERTTONNEAU (Véroniq'Fleurs à Airvault - 79), 3ème Elisa FORGERIT (Boutique à Fleur de Pot, Angoulême - 16)
- Cocktail : 1er : Jordan ALEXANDRE (CFA, Niort - 79), 2ème : Kenian FOUCHE (CFA CCI, Poitiers - 86), 3ème : Anselme DIE (CFA, Niort - 79)
- Battles Gourmandes « catégorie Cuisine » : 1er : William BOXOL (Le Lucullus, Montmorillon - 86) - 2ème : Camille DUBERT (Le Moulin de Châlons, Le Gua - 17) - 3èmes ex-aequo : Paul DUBIN (La Ribaudière, Bourg-Charente -16) et Pierre DOQUIN (La Roussille, Niort - 79)
- Battles Gourmandes catégorie Sommelierie : 1er : Sylvain DARD (L'Adress, Bessines - 79) - 2ème Anne GRUAU (Oenotourisme, Bordeaux - 33) - 3ème : Maxime DAVAL (Côté Rue, Bordeaux - 33)
- Apprentis BP Art de la Cuisine : 1er : Léa VILLARME (Clos de la Ribaudière, Chasseneuil du Poitou - 86) - 2ème : Brian PARIS (Grégory Coutanceau Traiteur, La Rochelle - 17) - 3ème : Alan AVINIO (Chez Pompon, Bordeaux -33)
- Concours Chefs de cuisine collèges publics Deux-Sèvres et Vienne : 1ere : Delphine ROUIL (Collège d'Airvault - 79) - 2ème : Patrick DELEPINE (Collège de Jaunay, Marigny - 86) - 3ème : Olivier MARTEAU (Collège de Frontenay Rohan-Rohan - 79)
- Concours Chefs de cuisine « structure modifiée » EHPAD Nouvelle-Aquitaine : 1er : Patrick MADIÉ et Emilie BEVIN (Les Chanterelles, Celles s/Belle - 79) - 2ème : Julien CHECHAIN et Marlène DUBOURG (EHPAD de Geaune - 40) - 3ème : Christophe GONI et Marie-Hélène PRAT (L'Orée des Pins à Lit et Mixe - 40)
- Concours Meilleur Croissant beurre AOP Charentes Poitou : 1er : Benjamin VIGREUX (La Part des Anges à Jarnac - 16) - 2ème : Léa RIVOLLET (Boulangerie Jauzelon à Chizé - 79) - 3ème : Frédéric HAENNEL (Boulangerie Victor 1er à Châteaubriand -16)
- Concours artistique chocolat : 1ère Nadia Parneix (le Fournil de Bellefois à Neuville du Poitou - 86), 2e Mathieu Lepeltier (Doré Mi à Chasseneuil du Poitou - 86) et 3e Benoit Amedro (La Chocolataise, Le Gua - 17)



Des restaurateurs engagés contre le gaspillage

La Carrefour a été l'occasion d'officialiser le démarrage du projet « Mon Resto Engagé » qui consiste à mettre en place un accompagnement, une méthodologie et des outils pour diminuer les pertes alimentaires en restauration traditionnelle.

19 restaurants volontaires de la Vienne et des Deux-Sèvres s'engagent dans la démarche :

- Les Archives : Restaurant traditionnel à Poitiers
- Le Benjamin : Restaurant traditionnel à Dissay
- Le Clos de la Ribaudière : Restaurant traditionnel à Chasseneuil
- Le Marsala : Restaurant à thème (pizzeria) à La Roche Posay
- La Parenthèse : Restaurant traditionnel à Chasseneuil
- Pizz Alté : Restaurant à thème (pizzeria) à Chasseneuil
- Les Saveurs du Soleil : Restaurant traditionnel à Chasseneuil (Parc du Futuroscope)
- La Table du Bois : Restaurant traditionnel à Fontaine le Comte
- Le Triporteur : Restaurant à thème (italienne, espagnole, portugaise) à Châtelleraut
- La Belle Etoile : Restaurant traditionnel à Niort
- Le Central : Restaurant traditionnel à Coulon
- Cuisine Comptoir et Compagnie : Restaurant traditionnel à Niort
- Domaine de la Tuilerie : Restaurant traditionnel associé à un logis à Niort
- Les Glycines : Restaurant traditionnel à Melle
- L'Hostellerie de l'Abbaye : Restaurant traditionnel associé à un logis à Celles sur Belle
- Le Petit Rouquin : Restaurant traditionnel à Niort
- La Roussille : Restaurant traditionnel à Niort
- Le Sorrento : Brasserie pizzeria à Niort
- La Virgule : Restaurant traditionnel à Chaban

Le projet est piloté par les conseillers Tourisme et Développement Durable des CCI de la Vienne et des Deux-Sèvres accompagnés par un binôme d'experts indépendants.

Le projet est soutenu financièrement par de nombreux partenaires institutionnels : l'ADEME Nouvelle Aquitaine (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie), la DRAAF Nouvelle Aquitaine (Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt) Grand Châtelleraut, Grand Poitiers, Niort Agglo, et la Région Nouvelle-Aquitaine.

Toutes les informations : www.metiersdebouche.info

