Les résultats du 55e Concours des Meilleurs Apprentis de France

L'élite de la charcuterie de demain.

PARIS, le 14 Avril 2026. La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) a dévoilé ce jour le palmarès de la 55e édition du Concours National des Meilleurs Apprentis de France (MAF). Organisée dans l'enceinte prestigieuse du CEPROC à Paris, cette compétition a une nouvelle fois mis en lumière l'excellence du savoir-faire artisanal français.

De gauche à droite : Thimothé Fontanier, Thomas Buffel,Idriss Chartier, Noa Jardin Benjamin Bonnin (@Crédit photos : media photo).

Un défi de haute technicité pour la jeune génération

Cette année, 21 finalistes sélectionnés en région, âgés de 16 à 21 ans, se sont affrontés pour décrocher le titre tant convoité. Sous le regard expert d'un jury présidé par David Bret (Meilleur Ouvrier de France), les candidats ont dû démontrer leur maîtrise des gestes techniques et leur capacité à innover tout en respectant les traditions charcutières.

Trois épreuves emblématiques pour tester le talent

Pour cette édition 2026, les apprentis ont dû réaliser trois pièces imposées, évaluées sur le goût, la présentation et le respect du Code des Usages:

- Terrine de pâté de campagne,
- Boudin blanc de cochon et volaille,
- Pâté croûte tout cochon aux pruneaux.

Palmarès 2026 : la consécration pour les nouveaux lauréats

Chaque lauréat reçoit, outre son titre, une récompense de 700 €. Voici les 5 nouveaux visages de l'excellence en charcuterie-traiteur :

- Région France Comté de l'entreprise Ramel (39) – Timothé Fontanier
- Région Centre de l'entreprise Chiquet Gaylor (41) – Thomas Buffel
- Région Centre de l'entreprise Dubourg (37) – Benjamin Bonnin
- Région Paris de l'entreprise Galarme (92) – Idriss Chartier
- Région Basse Normandie de l'entreprise Tourneux (14) – Noa Jardin

« Je viens de Nouvelle-Calédonie, où beaucoup ont perdu espoir. Moi, j'ai voulu faire l'inverse : partir, apprendre, puis montrer de quoi on est capables. J'ai traversé la moitié du globe, laissé ma famille, changé de vie en six mois. On m'a toujours dit que j'étais lent, mais j'ai tenu. Cette victoire, je la dois à mes parents, à mon patron et à mon grand-père charcutier. Elle prouve qu'en se donnant vraiment, rien n'est fini », **affirme Idriss Chartier, lauréat du 55e Concours du MAF**

La reconnaissance du goût : Le Prix Spécial de la Presse

Un jury de journalistes gastronomiques a également décerné un prix spécial (doté de 300 €) pour récompenser la maîtrise exceptionnelle des saveurs et l'équilibre des textures.

Zacari Audoux, Région Ile de France de l'entreprise aux mélanges des saveurs (42)

"Ce concours est une véritable vitrine de l'excellence de notre métier. Les apprentis qui participent à cette compétition sont les artisans du futur, et c'est un privilège pour le CEPROC et la CNCT de les accompagner dans leur parcours professionnel », **conclut Joël Mauvigney, Président de la CNCT et du CEPROC**

À propos de la CNCT

Fondée en 1891, la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs œuvre pour la reconnaissance et la valorisation de ce métier passionnant, sous la présidence de Joël Mauvigney (MOF). Le concours MAF constitue une véritable vitrine pour les artisans de demain.

Contact Presse : Agiles RP