



## Nouveautés et temps forts de l'édition 2018 du Carrefour des Métiers de Bouche et de la Gastronomie

Sur 3 jours, le Carrefour nous réserve de belles découvertes. Petit extrait du programme détaillé à venir, riche de 17 concours et plus de 20 démonstrations et shows quotidiens !

### Dimanche 7 octobre

- Championnat de France junior et senior de sculpture sur glace hydrique
- Dégustations commentées avec l'AANA (gratuit sur inscription)
- Concours artistique chocolat
- Show fleurs

### Lundi 8 octobre

- Concours national des jeunes espoirs charcutiers traiteurs
- 1ères battles associant cuisiniers et sommeliers
- Remise des diplômes aux Artisans Gourmands 79
- 1ère participation des «Rabelais des Jeunes Talents» au Carrefour des Métiers de Bouche

### Mardi 9 octobre

- 1ère édition du concours chefs de cuisine collèges publics au niveau du Poitou
- 1ère édition du concours chefs de cuisine EHPAD à l'échelle Nouvelle-Aquitaine
- Concours croissant beurre AOP Charentes Poitou

### **Nouveautés sur les 3 jours**

- vidéo job dating animé par la CCI
- stands événements ERCO CARCED, village Proclub

### **Des MOFS et champions du monde en têtes d'affiche :**

- 70 MOF attendus dont Joël MAUVIGNEY, Didier STEPHAN, Benoît St AMANT, Johann LECLERRE et Frédéric JAUNAUULT animateurs de concours lors du Carrefour, les MOF charcutiers Laurent LALVÉ, Bernard PEROT, Thierry BAUCHER, Julien DENJEAN, ainsi que Fabrice PROCHASSON MOF cuisinier ...
- des champions du monde tels que Marcel LESOILLE, MOF et champion du monde Écailler, Élie CAZAUSSUS, MOF glacier et champion du monde pâtissier 2003, Gérard TAURIN, MOF et champion du monde glacier 2003, Pascal MOLINES, MOF et champion du monde pâtissier, Hervé DARTOIS, champion du monde de la glacerie 2010, Christophe BOURET, champion du monde glacier 2014,
- et la participation exceptionnelle de professionnels ayant été consacrés 2 fois MOF : Yves THURIES MOF pâtissier-traiteur et MOF confiseur-glacier, parrain de la première édition du Carrefour des Métiers de Bouche en 1991, Gabriel PAILLASSON MOF glacier et MOF pâtissier, Claude GELE MOF glacier et MOF pâtissier.


Un plateau de qualité, qui nous promet des rencontres savoureuses !

### **Vite dit**

Marcel Lesoille l'écailler virtuose : des scores impressionnants d'ouvertures d'huîtres les yeux bandés avec 2 064 huîtres à l'heure, 131 en 5 minutes et 28 en 60 secondes !

### **Bon à savoir**

Sur [metiersdebouche.info](http://metiersdebouche.info) retrouvez toutes les informations pratiques du Carrefour.

Suivez l'actualité du Carrefour des Métiers de Bouche sur Facebook 

Pour en savoir plus :

### **Contact presse**

Mathilde LAURORE

tél : 06 75 02 90 47

[presse@metiersdebouche.info](mailto:presse@metiersdebouche.info)

### **Commissariat Général**

Christophe BOHMERT

tél : 05 49 28 06 08

[contact@metiersdebouche.info](mailto:contact@metiersdebouche.info)