



L'excellence au menu du Carrefour des Métiers de Bouche en octobre

mercredi 20 juin 2018, par [lpe](#)

La 14e édition du Carrefour des Métiers de Bouche aura lieu en octobre prochain à Niort sur 3 jours (7 au 9 octobre). Cet événement biennal sera axé cette fois sur l'excellence avec la présence de Meilleurs Ouvriers de France et toujours le souci de promouvoir la filière, surtout auprès des jeunes.

Claude Guignard, président de l'association qui porte l'événement et Guy Talbot, son directeur, présentaient mercredi dernier les grandes lignes de cette nouvelle édition volontairement réduite à 3 jours. *"Je tiens à ce que le Carrefour reste gratuit pour permettre au plus grand nombre et surtout aux jeunes de venir découvrir les métiers et savoirs-faire des professionnels"* expliquait Claude Guignard. *"Il est toujours difficile de trouver des moyens pour perpétuer un tel événement et je remercie nos partenaires qui nous font confiance. Par contre, cette année, nous avons eu à déplorer une baisse significative de la subvention de la Région Nouvelle-Aquitaine."*

Aucun représentant de la Région n'étant présent à cette présentation, l'explication d'une telle décision n'a pu être donnée.



Claude Guignard (à droite) présente le programme avec Guy Talbot

Au menu de ce 14e Carrefour : 17 concours, notamment celui des jeunes espoirs traiteurs au niveau national, des démonstrations, le championnat de France de sculpture sur glace, la présence du meilleur sommelier du monde : Jean-Luc Pouteau, des produits régionaux mis à l'honneur... le tout sur 15000m² d'exposition à Noron.

27000 visiteurs sont attendus pour rencontrer plus de 150 chefs dont 70 MOF.

Une nouveauté : un job dating organisé par les chambres consulaires tout au long des 3 jours car les métiers de bouche recrutent et recherchent aujourd'hui ceux qui pourront reprendre le flambeau demain.

"*Nous essayons de mobiliser les producteurs locaux*" expliquait Claude Guignard en saluant la présence cette année du Beurre AOP Charentes-Poitou, des Huîtres Marennes-Oléron (IGP)... et même l'organisation d'un concours d'écaillers !

Au-delà de l'événement ponctuel, le Président du Département des Deux-Sèvres, Gilbert Favreau, a rappelé qu'un concours de chefs cuisiniers de collèges sera organisé avec comme défis le respect d'un coût moyen habituel à l'assiette et la possibilité de dupliquer la recette au quotidien dans les établissements.

La gastronomie et l'alimentation de qualité au quotidien, c'est sans doute ce qui anime ces professionnels avec l'excellence en ligne de mire.

CR

Photo principale : l'équipe et les partenaires de cette 14e édition (Crédits photos Le Petit économiste)

Toutes les informations sur l'événement : www.metiersdebouche.info

A noter que le dossier de notre magazine de l'hiver 2018-2019 sera consacré à l'alimentation.

