



ACADEMIE NORMANDE DES CONFRERIES GASTRONOMIQUES

CLASSEMENT FINAL POUR LE CONCOURS INTERNATIONAL 2020

Classement en fonction de la moyenne des notes des 5 meilleurs concours suivant l'article 6 du règlement de notre concours International									
1er - note de 17,10/20	RAPENNE	Stéphane	Premier Prix International 2020 Trophée d'Or de l'Académie	14, Rue de Chartres	91410	Dourdan	France	T: 01 64 94 52 90	au-paradis-gourmand@orange.fr
N.C.	AUFRADET	Alexandre	pas classé n'ayant pas participé à 5 concours	29, Place de la République	77140	Nemours	France	T: 01 64 28 00 99 P: 06 61 62 90 30	alex7384@hotmail.fr
N.C.	DUCREUX	Vincent	pas classé n'ayant pas participé à 5 concours	12, Rue Simon Boyer	42600	Montbrison	France	T: 04 77 58 34 78	melange.saveurs@orange.fr
N.C.	HERIVEAU	Henri	pas classé n'ayant pas participé à 5 concours	16, Rue des Sablons	77300	Fontainebleau	France	T: 01 64 22 24 56	heriveau.henri@gmail.com
N.C.	MACH	Joseph	pas classé n'ayant pas participé à 5 concours	3, Boulevard Jean Jaurès	66400	Ceret	France	T: 04 68 87 07 53 P: 06 89 76 25 34	boucheriemach@yahoo.fr
N.C.	PEUVREL	Sébastien	pas classé n'ayant pas participé à 5 concours	9, Ple des Sapeurs Pompiers	22170	Chatelaudren-Plouagat	France	T: 02 96 74 10 06 P: 06 85 52 29 70	contact@aufilducouteau.fr
N.C.	TACHAU	Damien	pas classé n'ayant pas participé à 5 concours	20, Rue du Maréchal Foch	37270	Montlouis-sur-Loire	France	T: 02 47 50 80 38	charcuterie.tachau.theodet@hotmail.com
N.C.	VERGUERE	Sébastien	pas classé n'ayant pas participé à 5 concours	4, Place Aristide Briand	18100	Vierzon	France	T: 02 48 75 32 39 P: 06 40 97 96 34	kassm2507@gmail.com sebastienverguere@gmail.com

DOURDAN (Dourdannais-en-Hurepoix)

Un charcutier au savoir-faire reconnu

Stephan Rapenne de la charcuterie Au Paradis Gourmand a été honoré samedi 11 septembre.

En ce jour de marché, la remise du 1^{er} prix international 2020 de l'Académie normande des confréries gastronomiques s'est faite en grande pompe avec les membres de la confrérie en costume pour mettre à l'honneur Stephan Rapenne qui fait l'honneur de sa profession.

Le boudin noir noté 19/20 par le jury

Charcutier-traiteur, Stephan travaille depuis 12 ans au sein de la charcuterie située au 14 rue de Chartres, d'abord en tant que salarié avant de reprendre l'affaire il y a 7 ans. Ce passionné de gastronomie tra-



Stephan Rapenne reçoit le trophée de l'académie gastronomique.

ditionnelle française a à cœur de préserver des savoir-faire ancestraux qui ont fait, font encore, et feront sûrement encore longtemps le plaisir des gourmands. Aussi était-il ravi

de recevoir ce trophée samedi. « C'est une grande fierté d'obtenir cette récompense. C'est la preuve de notre engagement à faire des produits de qualité pour notre clientèle. J'ai la

chance à Dourdan d'avoir une clientèle fidèle que nous accueillons toujours avec le sourire », souligne le charcutier. Dans une profession où la partie traiteur représente aujourd'hui la majorité du chiffre d'affaires, des ambassadeurs du beau métier de charcutier comme Stephan Rapenne sont essentiels. Il a présenté 5 produits lors de ce concours dont les tripes, le jambon, la terrine de campagne et le boudin noir. Pour ce dernier il a obtenu la note de 19/20 et une moyenne de 17,10/20 lui permettant d'arriver devant ses 8 concurrents.

Il n'y a plus qu'une chose à faire, visiter la charcuterie Au Paradis Gourmand pour goûter les produits de Stephan Rapenne.

■ Teddy Vaury

