

Communiqué de presse / 19 juin 2019

CONCOURS DU MEILLEUR TRAITEUR E.LECLERC

**ALEXANDRE DUPUY, DU CENTRE E.LECLERC DE CHÂTEAUGAY,
LAURÉAT DE LA FINALE NATIONALE**



Lundi 17 juin, Alexandre Dupuy, du centre E.Leclerc de Châteaugay, a été élu "Meilleur traiteur E.Leclerc 2019" et a reçu son trophée des mains de Marc Alès, Meilleur ouvrier de France 2000 et Président du jury. La compétition était organisée samedi 15 juin à l'École Ferrandi à Paris. Un moment émouvant qui concluait un concours intense et palpitant, tant pour les 12 finalistes que pour les prestigieux membres du Jury.

Les 12 candidats finalistes¹, chacun vainqueur d'une épreuve régionale, ont dû relever en 7 heures une série d'épreuves techniques, combinant la réalisation de 2 tourtes au canard confit, pommes de terre et champignons pour 6 personnes, 18 verrines (base : purée d'avocats, pamplemousse, saumon fumé, crème fraîche), 24 mini croque-monsieur, 24 mini-tartelettes sucrées ou salées en recette libre, 1 feuilleté savoyard et 2 tartes Tatin classiques pour 6 personnes.

Le jury national était présidé par Marc Alès, meilleur ouvrier de France et se composait, notamment, de **formateurs de l'École Ferrandi**, de professionnels du secteur, de Damien Duquesne, chef et créateur du site 750g et d'**adhérents E.Leclerc**.

A l'issue de cette compétition, le premier Prix a été décerné à Alexandre Dupuy du Centre E.Leclerc de Châteaugay, qui devient le 1^{er} « meilleur traiteur E.Leclerc de France ».

¹ Alexandre Dupuy – E.Leclerc Châteaugay ; Philippe Patarin - E.Leclerc Niort ; Miharijaona – E.Leclerc Rambouillet ; Mickaël Billon – E.Leclerc Soustons ; Willy Disma – E.Leclerc Incarville ; Yoann Privey – E.Leclerc Saint-Herblain ; Nicolas Dufaitre – E.Leclerc Langres ; David Kalitynski – E.Leclerc Muille Vilette ; Stéphane Lafont – E.Leclerc Meaux ; Frédéric Cotten – E.Leclerc Pont L'Abbé ; Fernando Da Costa – E.Leclerc Barjouville ; Christelle Rosez – E.Leclerc Roques Sur Garonne

Frédéric Cotten du magasin E.Leclerc de Pont l'Abbé et Stéphane Lafont du magasin E.Leclerc de Meaux, sont arrivés respectivement deuxième et troisième de la compétition.

Les 3 lauréats (or, argent et bronze) de la finale se sont vu chacun offrir un voyage. Tous les finalistes ont reçu le livre *Le grand cours de cuisine FERRANDI: L'école française de gastronomie*.

Biographie d'Alexandre Dupuy :

Passionné depuis son plus jeune âge par la cuisine, il décide de faire de sa passion, son métier. Il est titulaire d'un BEP de l'École hôtelière de Monluçon et d'un brevet professionnel de cuisine. Après avoir travaillé pendant 10 ans dans le secteur de la restauration, il décide de rejoindre le magasin E.Leclerc de Châteaugay où il se consacre au métier de traiteur depuis 4 ans.

Contact presse E.Leclerc

Tel : 01 80 18 18 10 / e.leclerc@agencebabel.com

A PROPOS DU MOUVEMENT E.LECLERC :

Avec 691 magasins et 593 adhérents en France, E.Leclerc est leader de la distribution en France. L'enseigne a réalisé un chiffre d'affaires de 37,7 milliards d'euros (hors carburant) en 2018. Le leadership de l'enseigne est confirmé par une part de marché de 20,4 %. Ces performances résultent d'une politique menée depuis la création du Mouvement E.Leclerc en 1949 : son combat au quotidien pour des prix bas et un modèle économique unique, reposant sur une organisation décentralisée, coopérative et participative. Les adhérents du Mouvement E.Leclerc, entrepreneurs indépendants, partagent une même mission : permettre à chacun de vivre mieux en dépensant moins, grâce à des initiatives innovantes et responsables, en pratiquant les prix les plus bas à qualité comparable. Acteurs de la vie locale, au plus près du terrain, ces adhérents investissent de façon durable afin de faire des centres E.Leclerc des lieux qui répondent aux besoins de leurs clients et défendent leur pouvoir d'achat au quotidien.