



CHAMPIONNAT DE FRANCE DU CHOU FARCI 2023, QUI SONT LES 12 FINALISTES ?

Le Championnat de France du Chou Farci, organisé par le Groupement Les Artcutiers, est de retour pour sa deuxième édition. Cet événement incontournable met en avant l'un des plats les plus emblématiques de la cuisine française : le chou farci. Une compétition culinaire originale et inédite qui réunit les chef·fes cuisinier·ères et chef·fes charcutier·ères.

RENDEZ-VOUS LE 18 OCTOBRE AU CEPROC POUR LA FINALE NATIONALE

Les 12 candidats réaliseront la recette qui leur a permis de se qualifier en septembre lors des sélections régionales. Chacun d'entre eux sera accompagné d'un commis, un élève du CEPROC

désigné par tirage au sort, ajoutant une dimension de transmission à cette compétition culinaire inédite. Les candidats disposeront de 3h30 pour réaliser la totalité de l'épreuve.

12 FINALISTES RETENUS LORS DES SÉLECTIONS RÉGIONALES

Cette année, 90 candidats talentueux se sont inscrits pour tenter leur chance lors des sélections régionales qui ont eu lieu les 14 et 15 septembre derniers. Chaque participant devait proposer sa recette personnelle, un chou farci pièce entière entre 1,2 kg et 1,6 kg (produit fini), faisant preuve de créativité et de maîtrise culinaire. Au terme de cette journée de dégustation, les 5 comités régionaux ont élu les 12 meilleurs candidats pour représenter fièrement leur terroir lors de la grande finale nationale.



UN JURY D'EXCEPTION

Lors de la finale, les candidats seront mis à l'épreuve par un jury de professionnels prestigieux composé d'un jury de dégustation :

- **Fabrice Prochasson**
PRÉSIDENT DE L'ÉDITION 2023 - Meilleur Ouvrier de France (Cuisine – 1996), Président de l'Académie Culinaire de France
- **Arnaud Donckele**
Chef triplement étoilé, Chef des restaurants : La Vague d'Or *** & Plénitude ***
- **Guy Krenzer**
Directeur de la création chez Lenôtre, doublement M.O.F. (Charcutier-Traiteur – 1988 & Cuisine – 1996)
- **Jean Sévègnes**
Chef du Café des Ministères, Champion de France du chou farci 2022
- **Anne Alassane**
Cheffe du restaurant Le Lanaud et de la trattoria Saint-Anne
- **Stéphane Debracque**
Chef exécutif Autret / Maxim's Traiteur, membre titulaire de l'Académie Culinaire de France
- **Anne-Elisabeth Carcano**
Cheffe de cuisine et de Maisons Bourgeoises, médaille d'or des Cuisiniers Français

- **Bruno Pommier**
Chef de cuisine à la Présidence LVMH
- **Patrick Rambourg**
Historien et chercheur, spécialiste de la cuisine et de la gastronomie

Et d'un jury de laboratoire :

- **Pascal Joly**
PARRAIN DE L'ÉDITION 2023 - Meilleur Ouvrier de France (Charcutier-Traiteur – 2000), Président de la Chambre Professionnelle des Charcutiers-Traiteurs de Paris et du Grand Paris
- **Éric Métivier**
Champion du monde 2010 du Pâté en Croûte, Charcutier pendant 30 ans de la maison Lenôtre
- **Damien Duquesne**
Chef Damien cofondateur du site 750g et de Necense Restaurateur engagé 750g la table
- **Philippe Astruc**
Chef de cuisine, conseiller culinaire, professeur de cuisine pour l'Institut Paul Bocuse, membre auditeur de l'Académie Culinaire de France

Découvrez les 12 finalistes :

- Sébastien Chauffour**
Au P'tit Savigné, 72800 Savigné-sous-le-Lude, Pays de la Loire
- Anaïs Charbeau**
Bombance, 72230 Ruaudin, Pays de la Loire
- Samuel Masseron**
Maison Masseron, 92500 Rueil-Malmaison, Île-de-France
- Gregory Gbiorczyk**
Molitor, 75016 Paris, Île-de-France
- Hugot Ponot**
Maison Verot, 75003 Paris, Île-de-France
- Corentin Leclaire**
Maison Thielen, 92170 Vanves, Île-de-France
- Bruno Laporte**
Chenapan Restaurant, 75009 Paris, Île-de-France
- Stéphane Petit**
Dupont Restauration, 62820 Libercourt, Hauts-de-France
- Camille Brouet**
Maison Lestoquoy, 59710 Merignies, Hauts-de-France
- Florian Gat**
Ripailles, 29200 Brest, Bretagne
- Paul Quetel**
L'assiette au beurre, 14000 Caen, Normandie
- Fabien Pierret**
La Fabrique du Chef, 13124 Peypin, Provence-Alpes-Côte d'Azur

LES PRIX



LE LAURÉAT·TE

- Champion·ne de France du Chou Farci 2023



2 VICES CHAMPIONS·NES

- Médaille d'argent

3 MÉDAILLES DE BRONZE

- Médaille de bronze

NOUVEAUTÉ 2023

 PRIX DU MEILLEUR COMMIS

 PRIX DU MEILLEUR BINÔME CHEF - COMMIS

 PRIX DU MEILLEUR MONTAGE

 PRIX DE LA MEILLEURE VALORISATION DES PRODUITS

LES PARTENAIRES DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DU CHOU FARCI



Pour plus d'informations sur le Championnat de France du Chou Farci :

 <https://www.lesartcutiers.com/championnat-de-france-du-chou-farci/>

À propos

Le G.I.E. Les Artcutiers et la société Bernardaud sont les membres fondateurs de l'association du chou farci. À travers cette recette emblématique du patrimoine culinaire français, cette association valorise le savoir-faire des cuisinier·ères et charcutier·ères, et organise le Championnat de France et le Championnat du monde du chou farci. Le Groupement Les Artcutiers réunit des PME grossistes indépendantes aux côtés des professionnels des métiers de bouche, engagées depuis 2014 pour faire connaître et valoriser les spécialités de la charcuterie traditionnelle. Leur mission : apporter une offre de produits sélectionnés auprès de producteurs et d'artisans pour leur qualité et leur spécificité, et les proposer au prix juste.

Contacts Presse Agence Madame Kotoba

Cécilia Ah-Tong
cat@madamekotoba.fr
06 44 19 23 56

Bérengère Creton
bc@madamekotoba.fr
06 62 62 93 49