

COMITÉ NORD-EST

# CHAMPIONNAT DE FRANCE DU CHOU FARCI 2023

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU CHOU FARCI  
**1 FINALISTE DU COMITÉ NORD-EST  
PARMI LES LAURÉATS**

La finale nationale du Championnat de France du Chou Farci, organisée par le Groupement Les Artcutiers, a pris place le 18 octobre dernier au CEPROC (Paris), rassemblant 12 chef-fes cuisinier-ères et chef-fes charcutier-ères venus de toute la France. Pendant plus de trois heures, les finalistes ont rivalisé de technique, présentant avec passion leur recette de l'emblématique chou farci. À l'issue de cette journée intense, un jury prestigieux a récompensé 10 professionnels, dont Camille Brouet, du comité Nord-Est, pour son savoir-faire remarquable.

## CHAMPION 2023

Gregory Gbiorczyk  
*Molitor, Paris – Commis : Thomas Guyon*

- **MÉDAILLE D'ARGENT**

Paul Quetel  
*L'assiette au Beurre, Caen – Commis : Lenny Barbosa*

- **MÉDAILLE D'ARGENT**

Fabien Pierret  
*La fabrique du chef, Peypin – Commis : Arnaud Raciquot*

- **MÉDAILLE DE BRONZE**

Sébastien Chauffour  
*Au p'tit Savigné, Savigné-sous-Lude  
Commis : Vincent Barbier*

- **MÉDAILLE DE BRONZE**

Samuel Masseron  
*Maison Masseron, RUEIL-MALMAISON  
Commis : Simon Baillieul*

- **MÉDAILLE DE BRONZE**

Corentin Leclaire  
*Maison Thielen, Vanves – Commis : Emmanuel Lebarbier*

- **PRIX DU MEILLEUR COMMIS**

Thomas Guyon  
*Lons-le-Saunier, Jura*

### COMITÉ NORD-EST

- **PRIX DU MEILLEUR BINÔME CHEF - COMMIS**

Camille Brouet  
*Maison Lestoquoy, Merignies – Commis : Céline Barbé*

- **PRIX DU MEILLEUR MONTAGE**

Gregory Gbiorczyk  
*Molitor, Paris – Commis : Thomas Guyon*

- **PRIX DE LA MEILLEURE VALORISATION DES PRODUITS**

Sébastien Chauffour  
*Au p'tit Savigné, Savigné-sous-Lude  
Commis : Vincent Barbier*

- **PRIX COUP DE CŒUR**

Samuel Masseron  
*Maison Masseron, RUEIL-MALMAISON  
Commis Simon Baillieul*



#### CAMILLE BROUET

PRIX MEILLEUR BINÔME CHEF - COMMIS

« C'est la meilleure récompense que je pouvais avoir et je suis fière d'avoir eu une jeune femme en tant que commis. Nous avons formé un beau duo avec Céline à qui j'ai confié de belles responsabilités. La transmission est très importante pour moi, d'autant plus que je souhaite devenir professeure. »

#### FABRICE PROCHASSON

PRÉSIDENT DE L'ÉDITION 2023

« Quelle belle édition ! Le niveau était très élevé, merci à tous les candidats et à nos partenaires qui ont participé à la réussite de ce championnat. Nous sommes ravis d'avoir mis la transmission au cœur de ce concours. Les membres du jury ont pu échanger avec les élèves du CEPROC et leur transmettre de précieux conseils. »

## UN JURY D'EXCEPTION

Pendant 3h30, les candidats ont été mis à l'épreuve par un jury de professionnels 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 Maison 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
  - **Camille Brouillard**  
Cheffe du restaurant L'huitrier Pie
- 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

## 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.

Ils sont membres du  
Groupement les Artcutiers



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