

COMITÉ NORMANDIE-BRETAGNE

# CHAMPIONNAT DE FRANCE DU CHOU FARCI 2023

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU CHOU FARCI  
1 FINALISTE DU COMITÉ NORMANDIE-BRETAGNE  
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 Paul Quetel, du comité Normandie-Bretagne, pour son savoir-faire remarquable.

## CHAMPION 2023

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

### COMITÉ NORMANDIE-BRETAGNE

#### • MÉDAILLE D'ARGENT

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

#### • MÉDAILLE D'ARGENT

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

#### • MÉDAILLE DE BRONZE

Samuel Masseron  
*Maison Masseron, Rueil-Malmaison  
Commis : Simon Baillieul*

#### • MÉDAILLE DE BRONZE

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

#### • MÉDAILLE DE BRONZE

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

#### • PRIX DU MEILLEUR COMMIS

Thomas Guyon  
*Lons-le-Saunier, Jura*

#### • 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*



#### PAUL QUETEL MÉDAILLE D'ARGENT

« Je suis très fier d'avoir représenté la Normandie et tous les chefs qui m'ont accompagné ces derniers mois. Je suis également très content pour notre restaurant, L'assiette au Beurre, ouvert il y a quelques mois. Merci également à mon second, qui n'était pas avec moi aujourd'hui, mais qui m'a beaucoup aidé. »

#### 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 Lenôte, 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 Lenôte
  - **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

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