



COMMUNIQUÉ DE PRESSE · septembre 2024



Qui sera le maître du chou farci en 2024?

Le Championnat de France du Chou Farci fait son grand retour pour une troisième édition, orchestrée par le Groupement Les Artcutiers. Bien plus qu'un concours, **cette compétition unique est une célébration de la tradition charcutière**, un hommage à l'artisanat et au savoir-faire culinaire français. À travers ce championnat, **Les Artcutiers s'engagent à perpétuer les traditions** en soutenant et en valorisant les talents de chef·fes cuisinier·ères et chef·fes charcutier·ères de toute la France.

Découvrez les 12 finalistes qui s'affronteront le 9 octobre 2024 à Paris.

RETOUR SUR LES SÉLECTIONS RÉGIONALES

Cette année, **plus de 70 professionnels se sont inscrits** pour les sélections régionales qui se sont tenues mi-septembre. Les chef·fes cuisinier·ères et charcutier·ères ont proposé leur version du chou farci, démontrant leur créativité et leur maîtrise technique.

Les 5 comités régionaux ont ensuite sélectionné les 9 meilleurs candidats pour la grande finale.

⇒ Grande nouveauté cette année :
3 anciens lauréats vont remettre leur titre en jeu lors de la finale à Paris !

RDV le 9 octobre à Paris pour la finale nationale!

Les 12 finalistes se retrouveront au CEPROC à Paris pour la grande finale.

Chaque candidat, accompagné d'un commis sélectionné parmi les élèves du CEPROC, aura 3h30 pour préparer sa recette du chou farci.

Ils devront ainsi réaliser un chou farci de 1,2 kg à 1,6 kg, servi chaud, et seront **notés sur la qualité de leur plat et de la sauce** qui l'accompagne.



Petit défi supplémentaire :

les finalistes devront également réaliser une bouchée avec les chutes, afin d'éviter le gaspillage.



Découvrez les 12 finalistes qui s'affronteront au CEPROC le 9 octobre

Célina Barbé

Charcuterie du Parvis Louviers, Eure (27)

Sébastien Chauffour

Au P'tit Savigné Savigné-sous-le-Lude, Sarthe (72)

Jérémie Crauser

Maison Crauser et Bello Lyon, Rhône (69)

Jonathan Delahaye

Charcuterie Tourneux Caen, Calvados (14)

Gaël Desmis

André Desmis Traiteur Bailleul, Nord (59)

Eric Fontanini

Habile Paris, Île-de-France (75)

Sébastien Guérin

Palais de l'Elysée Paris, Île-de-France (75)

Gérard Jacquemart

Boucherie Cassel Valenciennes, Nord (59)

Gabriel Montazeau

Bàm - Boucherie à Manger Balma, Haute-Garonne (31)

3 lauréats remettent leur titre en jeu cette année!

Jean Sévègnes

Café des ministères Paris, **Champion de France du chou farci 2022**

Grégory Gbiorczyk

Molitor Paris, 75016, **Champion de France du chou farci 2023**

Paul Quetel

L'assiette au Beurre, Caen (14), **Médaille** d'argent au Championnat de France du chou farci 2023

UN JURY DE PROFESSIONNELS POUR DÉPARTAGER LES TALENTS

PRÉSIDENT DE L'ÉDITION 2024

Fabrice Prochasson

Meilleur Ouvrier de France (Cuisine – 1996), Président de l'Académie Culinaire de France

PARRAIN DE L'ÉDITION 2024

Pascal Joly

Meilleur Ouvrier de France (Charcutier-traiteur – 2000)

Anne Alassane

Gagnante de Masterchef 2010 et Cheffe de la trattoria Sainte-Anne et du restaurant Le Lanaud (Limoges), Membre de l'Académie Culinaire de France

David Bret

Meilleur Ouvrier de France (Charcutier-Traiteur - 2004)

Anne-Elisabeth Carcano

Cheffe de cuisine et de Maisons Bourgeoises, Médaille d'or des Cuisiniers Français – 2021

Emile Cotte

Chef du restaurant Baca'v Boulogne, Membre de l'Académie Culinaire de France

Stéphane Debracque

Chef exécutif Autret / Maxim's Traiteur. Membre titulaire de l'Académie Culinaire de France

Camille Delcroix

Gagnant top chef 2018 et Chef du restaurant Bacôve (Saint-Omer) étoilé en 2024

Mélissa Djabourian

Présidente des Charcutiers du Grand Paris – CPCT – Charcutière Maison Delaye – Au Porcelet Rose

Ludovic Durand

Vice-champion du monde traiteur 2023 – Disciple d'Escoffier

Enzo Franceschelli

Membre titulaire de l'Académie Culinaire de France et responsable des régions de France – cuisinier d'ambassadeurs

Joël Mauvigney

Meilleur Ouvrier de France (Charcutier-Traiteur - 1986) et Président de la CNCT et du CEPROC, Fondateur de l'international Catering Cup (ICC)

Éric Métivier

Champion du monde 2010 du Pâté en Croûte et charcutier pendant 42 ans de la maison Lenôtre.

Bernard Vaussion

Chef au Palais de l'Elysée pendant 40 ans.



Grégory Gbiorczyk, chef cuisinier de la Brasserie Molitor, Champion de France du chou farci 2023 ; assisté de **Thomas Guyon**, apprenti BP charcutier-traiteur au Ceproc

Les prix

⇒ 1 Lauréat-te Champion.ne de France

du Chou Farci 2024

⇒ 2 Vices Champion.nes Médaille d'argent

⇒ 3 médailles de bronze

⇒ Grande nouveauté cette année

Le Champion de France du Chou Farci 2024 représentera la France lors du 1^{er} Championnat du monde du Chou Farci

- ⇒ 1er prix du meilleur commis
- ⇒ 1er prix esthétique et montage
- ⇒ 1er prix du meilleur binôme chef-commis
- ⇒ 1er prix de la meilleure valorisation des produits



À NE PAS MANQUER : le 18 novembre 2024

Le Championnat du monde du Chou Farci

Le 18 novembre 2024 à Limoges, le Champion de France du Chou Farci 2024 représentera la France lors du premier Championnat du monde du Chou Farci, organisée par la société Bernardaud sous l'égide de l'Association du Chou Farci.



Le Groupement Les Artcutiers réunit 12 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.

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.

Les partenaires du Championnat de France du Chou Farci

Les membres du Groupement Les Artcutiers :

























Nos partenaires:















Pour plus d'informations sur le Championnat de France du Chou Farci : https://www.lesartcutiers.com/championnat-de-france-du-chou-farci/