



COMMUNIQUÉ DE PRESSE · octobre 2024



Sébastien Guérin du Comité Ile-de-France est sacré Champion de France

Le 9 octobre 2024, Paris a accueilli la finale nationale de la 3^{eme} édition du Championnat de France du Chou Farci, organisée par le Groupement Les Artcutiers. Cet événement culinaire unique, véritable hommage à la charcuterie traditionnelle française, a rassemblé 12 chef·fes cuisinier·ères et chef·fes charcutier·ères venu(e)s de toute la France. Pendant plus de trois heures, les finalistes ont mis leur savoir-faire à l'épreuve pour proposer leur meilleure version du chou farci.



"Je suis extrêmement heureux d'avoir remporté ce titre, car on **est venu ici avec un objectif clair : décrocher la victoire.**

Nous avons travaillé dur, et aujourd'hui, ça a payé. Mais cette victoire n'est qu'une étape, car la prochaine marche sera de représenter la France au premier Championnat du monde du Chou Farci. C'est une immense fierté de pouvoir porter les couleurs de mon pays et de notre tradition culinaire sur la scène internationale. "

Sébastien Guérin, Champion de France 2024 Palais de l'Elysée Paris (75)

Le palmarès 2024



CHAMPION 2024 Qualifié pour le Championnat du Monde

Sébastien Guérin

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

Commis: Adrien Renaud

⇒ Médailles d'argent

Eric Fontanini

Habile - Paris (75)

Commis: Thibaut Demongeot

Paul Quetel

L'assiette au Beurre - Caen (14), Médaille d'argent au Championnat de France du chou farci 2023 Commis : Antonin Machon

⇒ Médailles de bronze

Grégory Gbiorczyk

Molitor - Paris (75), Champion de France du chou farci 2023

Commis: Charles Rocher

Jérémie Crauser

Maison Crauser et Bello - Lyon (69)

Commis: Pierre Boudon

Gérard Jacquemart

Boucherie Cassel - Valenciennes (59)

Commis: Elliot Visire

⇒ Prix du meilleur commis

Quentin Vigreux

Pau (64)

⇒ Prix esthétique et montage

Sébastien Guérin

Palais de l'Élysée - Paris (75) Commis : Adrien Renaud

⇒ Prix du meilleur binôme chef-commis

Grégory Gbiorczyk

Molitor - Paris (75), Champion de France du chou farci 2023

Commis: Charles Rocher

⇒ Prix de la meilleure valorisation des produits Paul Quetel

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

Commis: Antonin Machon



"C'est avec une immense joie que je préside cette 3e édition du Championnat de France du Chou Farci, **un concours qui gagne en prestige année après année.**

Cette édition est d'autant plus spéciale avec une grande nouveauté : le gagnant s'est qualifié pour représenter la France lors du tout premier Championnat du Monde du Chou Farci. Le chou farci, bien qu'il puisse paraître simple, est en réalité **une recette très technique qui exige une grande maîtrise.** Nos candidats ont relevé le défi avec brio, malgré un timing serré, en proposant des plats à la fois esthétiques et savoureux. Cette compétition met véritablement en lumière le savoir-faire et la créativité de nos chefs. "

Fabrice PROCHASSON, Président de l'édition 2024.

Championnat de France du Chou Farci 2024 UN JURY DE PROFESSIONNELS A DÉPARTAGÉ 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

Emeline Aubry

Cheffe à In Pâté Croûte We Crust, 3ème au Championnat du monde de Pâté Croûte 2023

Michel Bernardaud

Président de la Maison Bernardaud

Sonia Bichet

Meilleure Ouvrière de France (poissonnière écaillère), Championne du Monde des Écaillers 2020

David Bret

Meilleur Ouvrier de France (Charcutier-Traiteur - 2004)

Camille Brouillard

Cheffe du restaurant L'huitrier Pie à Saint-Emilion

Anne-Elisabeth Carcano

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

Antony Cointre

Chef cuisinier, chroniqueur Très Très Bon TV

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

Pierre Del Garofalo

Directeur du développement commercial chez Nestlé Waters

Mélissa Djabourian

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

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.

Christian Millet

Membre de l'Académie Culinaire de France

Bernard Vaussion

Chef au Palais de l'Elysée pendant 40 ans.

En route pour le Championnat du monde du Chou Farci



Lors de cette épreuve, Sébastien Guérin s'est qualifié pour le premier Championnat du monde du Chou Farci, organisée par l'Association du Chou Farci.

Cet événement marquera un véritable tournant dans la reconnaissance internationale de cette recette traditionnelle.

Rendez-vous le 18 novembre 2024 à Limoges!

C'est une immense fierté de pouvoir porter les couleurs de mon pays et de notre tradition culinaire sur la scène internationale. "

affirme Sébastien Guérin, Champion de France 2024



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/