



CHAMPIONNAT  
DE FRANCE  
DU CHOU FARCI

ÉDITION 2024



LES ARTCUTIERS  
GROUPEMENT



EPIGRAM

COMMUNIQUÉ DE PRESSE · septembre 2024



Championnat de France du Chou Farci  
**Un candidat du comité Centre-Ouest  
en route pour la finale à Paris le 9 octobre 2024**

Le Championnat de France du Chou Farci, orchestré par le Groupement Les Artcutiers, fait son grand retour pour sa troisième édition ! Cette compétition inédite réunit chef-fes cuisinier-ères et chef-fes charcutier-ères de toute la France.

**Le championnat du Centre-Ouest, organisé par EPIGRAM,**  
a sélectionné 1 candidat qui représentera la région lors de la finale nationale du 9 octobre à Paris.

**Qui sera le maître du chou farci en 2024 ?**

## Une compétition passionnante pour les métiers de bouche et de la restauration

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.



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

# 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.



## Comité Centre-Ouest Qui est le finaliste en lice pour la finale ?

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

### Les prix

- ⇒ 1 Lauréat-te  
Champion.ne de France  
du Chou Farci 2024
- ⇒ 2 Vices Champion.nes  
Médaille d'argent
- ⇒ 3 médailles de bronze

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

⇒ **Grande nouveauté  
cette année !**

Le Champion de France  
du Chou Farci 2024  
représentera la France  
lors du premier  
Championnat du monde  
du Chou Farci

## Les Artcutiers : Zoom sur les membres qui font vivre l'économie régionale

Les Artcutiers sont fiers de vous présenter le membre organisateur de la finale régionale du comité Centre-Ouest. Cet acteur majeur, **spécialiste en produits alimentaires de qualité**, est essentiel dans l'organisation du Championnat et **soutient activement les métiers de la charcuterie et de la restauration**.

**Il contribue activement à l'économie locale et à la valorisation des traditions culinaires jusque dans l'assiette du consommateur.**



Christian DARCEL  
(EPIGRAM) :

*« Nous sommes fiers de voir notre candidat du Centre-Ouest avancer vers la finale du Championnat de France du Chou Farci.*

*Sa maîtrise technique et sa créativité ont été remarquables lors des sélections régionales. C'est avec beaucoup d'enthousiasme que nous soutenons son parcours jusqu'à Paris. Il incarne parfaitement l'excellence culinaire de notre région et démontre le savoir-faire des professionnels de la charcuterie et de la cuisine du Centre-Ouest. Nous avons confiance en son talent et sommes impatients de le voir briller sur la scène nationale. »*

### EPIGRAM

**Dirigeant : Christian DARCEL**

Installé dans le Maine-et-Loire à Angers et en Charente-Maritime à Rochefort



**EPIGRAM**

Depuis 30 ans, EPIGRAM est un partenaire de confiance pour les professionnels des métiers de bouche. **Spécialiste des charcuteries authentiques, des viandes de race régionales et des volailles de qualité**, l'entreprise se distingue par son engagement à fournir des produits frais de premier choix. Grâce à son atelier de découpe moderne, aux normes CEE et HACCP, EPIGRAM propose des solutions sur mesure adaptées aux besoins de chaque client, que ce soit pour la restauration, la boucherie ou la grande distribution.

Implantée à Angers et Rochefort, **EPIGRAM valorise les circuits courts et collabore étroitement avec des producteurs locaux** pour garantir des produits de terroir authentiques. Outre la charcuterie, la viande et la volaille, EPIGRAM propose une vaste gamme incluant marée, produits laitiers et surgelés, assurant ainsi une réponse complète et personnalisée aux attentes de ses clients.



**CHAMPIONNAT**  
DU MONDE  
DU CHOU FARCI

**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.



**LES ARTCUTIERS**  
GROUPEMENT

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/>

**Contacts Presse – Agence Madame Kotoba**

Bérengère Creton : bc@madamekotoba.fr - 06 62 62 93 49 // Cécilia Ah-Tong : cat@madamekotoba.fr - 06 44 19 23 56