



## LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DU CHOU FARCI

---

Les Artcutiers, groupement de PME indépendantes aux côtés des professionnels des métiers de bouche, ont organisé en 2022 le premier championnat ayant pour thème une recette traditionnelle charcutière. Le Chou Farci 2024 sera la 3ème édition de ce concours.

Depuis de nombreuses années, grâce à leur savoir-faire et à leur audace, Les Artcutiers fabriquent et dénichent des produits de charcuterie synonymes d'excellence, de terroir, de goût authentique et de confiance.

Participer au renouveau de cette recette est une évidence ! Exit l'image désuète, le chou farci c'est une recette raffinée issue de produits du terroir où le savoir-faire des charcutiers et des cuisiniers peut s'exprimer pleinement au travers de leur technique et leur créativité.

**Ce concours est ouvert à tous(tes) les professionnels(les) artisans charcutiers ou cuisiniers, qu'ils soient chef d'entreprise, gérant, chef, salarié ou ouvrier d'un établissement ouvert au public.**

**Le sujet 2024** : Chaque candidat propose une recette personnelle : un chou farci pièce entière entre 1,2 kg et 1,6 kg (produit fini). Lors de la finale, le candidat élaborera un jus ou une sauce en plus du chou farci.

Le concours se déroule en 2 temps :

- **Des qualifications régionales entre le 11 et 13 septembre 2024** dans 5 comités régionaux.
- **Une finale nationale qui se déroulera le 9 octobre 2024** au CeproC réunira 12 candidats.

# COMITE CENTRE OUEST

Organisé par :



## EPIGRAM

### LES ELEMENTS CLES

---

- **13** candidats professionnels artisans charcutiers ou cuisiniers inscrits.
- **Sélection le 13 septembre 2024.**
- **6 jurés**, professionnels de la gastronomie locale, présidé par Yves Gidoïn – Vice-président d'Angers Loire Métropole – Président Angers Loire Développement – Président de la Somival Min d'angers
  - Jean Baptiste Mantiennne – Directeur Général Angers Loire Développement et Somival.
  - Isabelle Leturmy – Cheffe maitresse restaurateur du restaurant Le Garde Manger.
  - Nadine David – Le Temps Retrouvé
  - Philippe Couprie – Président CPEM Maine et Loire – Président SAS Poisson
  - Olivier Gohard – Président Palmer Fruit -Anjou Bio – Prim Anjou
- **1** Lieu : Restaurant d'application l'Entrecôte d'Agapè - Angers.
- Le champion représentera le comité Centre Ouest au Championnat de France du Chou Farci

### LE PALMARÈS CENTRE OUEST 2023 :

---



**Sébastien Chauffour**

Champion Centre Ouest 2023

Au petit Savigné, 72800 Savigné-sous-le-Lude



**Anais Charbeau**

Vice-championne Centre Ouest 2023

Bombance, 72230 Ruaudin

# FINALE NATIONALE

## UN JURY D'EXCEPTION

---

- **PRÉSIDENT DE L'ÉDITION 2024 : Fabrice Prochasson** – Meilleur Ouvrier de France (Cuisine – 1996), Président de l'Académie Culinaire de France – Vice-président team France Bocuse d'Or.
- **PARRAIN DE L'ÉDITION 2024 : Pascal Joly** – Meilleur Ouvrier de France (Charcutier-traiteur – 2000).
- **Anne Alassane** : gagnante MasterChef 2010, Cheffe de la trattoria Saint Anne et du restaurant Le Lanaud (Limoges). Membre de l'Académie Culinaire de France.
- **Michel Bruneau** – Doublement étoilé au guide Michelin – La Bourride, à Caen 1982 – 2003
- **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.
- **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
- **Guy Krenzer** – Directeur de la création chez Lenôtre, doublement M.O.F. (Charcutier-Traiteur – 1988 & Cuisine – 1996).
- **Joël Mauvigney** – Meilleur Ouvrier de France (Charcutier-Traiteur - 1986) – Président de la CNCT et du CEPROC – Fondateur de l'international Catering Cup (ICC).
- **Éric Métivier** – Champion du monde 2010 du Pâté en Croûte, Charcutier pendant 42 ans de la maison Lenôtre.
- **Bernard Vaussion** – Chef au Palais de l'Elysée pendant 40 ans.

## LES DATES / ELEMENTS CLÉS

---

**Entre le 11 et le 13 septembre 2024** : Les sélections régionales se dérouleront dans 5 comités régionaux. 12 candidats seront sélectionnés pour la finale nationale.

- Comité Ile-de-France, organisé par Dipsa
- Comité Normandie-Bretagne, organisé par Les Délices du Palais et Socodn/Cheville35
- Comité Sud-Corse, organisé par Eurocharcuterie, Distriporc, Castal Distribution et Copafrais
- Comité Centre-Ouest, organisé par Epigram
- Comité Nord Est, organisé par La Reserve du Goût et Sabreco

**9 octobre 2024** : L'épreuve a lieu à Paris au CEPROC. Les 12 finalistes réaliseront leur recette sur-place. Chacun travaillera avec un commis : élèves d'une classe de BP charcutier-traiteur du CEPROC.

## LE PALMARÈS 2023 : DES CANDIDATS DE QUALITÉ

---

- **Champion** : Grégory Gbiorczyk, Molitor Paris, 75016
- **Médaille d'argent** : Fabien Pierret, La Fabrique du Chef, 13124 Peypin
- **Médaille d'argent** : Paul Quetel, L'assiette au Beurre, 14000 Caen
- **Médaille de bronze** : Samuel Masseron, Maison Masseron, 92500 Rueil-Malmaison
- **Médaille de bronze** : Sébastien Chauffour, Au P'tit Savigné, 72800 Savigné-sous-le-Lude
- **Médaille de bronze** : Corentin Lecleire, Maison Thielen, 92170 Vanves
- **Prix du meilleur commis** : Thomas Guyon, élève en BP charcutier-traiteur au Cepro
- **Prix du meilleur binôme chef-commis** : Camille Brouet, Maison Lestoquoy, 59710 Mérignies & Céline Barbé ; élève en BP Charcuterie-Traiteur au CEPROC
- **Prix du meilleur montage** : Grégory Gbiorczyk, Molitor Paris, 75016
- **Prix de la meilleure valorisation des produits** : Sébastien Chauffour, Au P'tit Savigné, 72800 Savigné-sous-le-Lude
  
- Les 5 autres finalistes :
  - Anaïs Charbeau, Bombance, 72230 Ruaudin
  - Bruno Laporte, Chenapan, 75009 Paris
  - Hugo Ponot, Maison Verot, 75003 Paris
  - Florian Gat, Ripailles, 29200 Brest
  - Stéphane Petit, Dupont Restauration, 62820 Libercourt



Retrouvez l'ambiance de la finale 2023 via ce lien : [Retour en image 2023](#)