



CHAMPIONNAT
DE FRANCE
DU CHOU FARCI

- ÉDITION 2022 -

**DEVENEZ LE PREMIER
CHAMPION DE FRANCE**



PRÉSIDENT
Fabrice Prochasson

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



PARRAIN
Pascal Joly

Meilleur Ouvrier de France
(Charcutier-traiteur - 2000)
Président de la Chambre
Professionnelle des Charcutiers-
Traiteurs de Paris et du Grand Paris

LE JURY - ÉDITION 2022



LES ARTCUTIERS
GROUPEMENT

LES ARTCUTIERS

groupe de PME indépendantes aux côtés des professionnels des métiers de bouche, organise le premier championnat ayant pour thème une recette traditionnelle charcutière: **Le Chou Farci**.



UNE RECETTE TRADITIONNELLE POUR PROMOUVOIR LE SAVOIR-FAIRE CHARCUTIER

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.

LES MODALITÉS DE PARTICIPATION



LES CANDIDATS

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 DU CONCOURS

Chaque candidat proposera une recette personnelle : **un chou farci pièce entière entre 1,4 kg et 1,8 kg (produit fini)**. Lors de la finale, le candidat élaborera en plus du chou farci un jus ou une sauce.

INGRÉDIENTS

IMPOSÉS

Chou
Fourni lors de la finale:
Chou de Pontoise
Producteur : Laurent Berrurier

Porc
(Maigre, poitrine, gorge)

INTERDITS

Ingrédients de collage
Jus préparé
Exhausteur de goût,
colorants artificiels
arômes artificiels

Mix d'épices déjà préparés.
Truffes, arôme truffe,
huile de truffe.

LE BARÈME DE NOTATION

La notation se fera de la façon suivante:



PRÉSENTATION



SAVEUR

LES PRIX

Chaque finaliste reçoit une médaille et un diplôme qui attestent de sa participation à la finale.



LE LAURÉAT

- Trophée Champion de France du Chou Farci
- un chèque de 1.000€
- un week-end pour deux personnes Relais et Château valant 1.000€



2 VICES CHAMPIONS

- Médaille d'or
- un chèque de 600€

2 MÉDAILLES D'ARGENT

- Médaille d'argent
- un chèque de 300€

7 FINALISTES

- Médaille de bronze

LE JURY DE LA FINALE



Arnaud Donckele

Chef triplement étoilé
Chef des restaurants:
La Vague d'Or ☆☆☆
La Plénitude ☆☆☆



Guy Krenzer

Directeur de la création chez Lenôtre
Doublement M.O.F. (Charcutier-Traiteur - 1988 & Cuisine - 1996)



Stéphane Debracque

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



PRÉSIDENT DE L'ÉDITION 2022 Fabrice Prochasson

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



Norbert Tarayre

Chef cuisinier
Animateur de télévision



Eric Métivier

Champion du monde 2010 du Pâté en Croûte
Charcutier pendant 30 ans de la maison Lenôtre



Laurent Berrurier

«Le maraîcher des chefs»
Producteur du chou de Pontoise



PARRAIN DE L'ÉDITION 2022 Pascal Joly

Meilleur Ouvrier de France (Charcutier-traiteur - 2000)
Président de la Chambre Professionnelle des Charcutiers-Traiteurs de Paris et du Grand Paris

LE PLANNING



LES SÉLECTIONS RÉGIONALES RÉPARTIES EN 6 COMITÉS

**DU 9 MAI
AU 30 JUIN 2022**

INSCRIPTION SUR LESARTCUTIERS.COM

Chaque candidat devra constituer un dossier complet d'inscription.



**6 & 7 SEPTEMBRE
2022**

RÉCEPTION DES CHOUX DANS LES 6 COMITÉS RÉGIONAUX

Les candidats sélectionnés enverront au comité régional de leur zone géographique leur chou farci fabriqué conformément au cahier des charges du concours.

**8 & 9 SEPTEMBRE
2022**

DÉGUSTATION DES CHOUX ET SÉLECTION DES 12 FINALISTES

Chacun des 6 comités désignera les deux meilleurs candidats pour participer à la finale.



LA FINALE NATIONALE

13 OCTOBRE 2022

L'épreuve finale se déroulera le 13 octobre 2022 à Paris au CEPROC 19, rue Goubet - Paris 19^e.

Le jour de la finale, les candidats réaliseront sur-place la même recette que celle présentée lors des sélections régionales. Chacun travaillera avec un commis, élève du CEPROC désigné et attribué par tirage au sort. L'ordre de passage des candidats sera également déterminé par tirage au sort. Les candidats disposeront de 4h pour réaliser la totalité de l'épreuve.

9 NOVEMBRE 2022

L'annonce des résultats et la remise des prix seront réalisées lors de l'évènement Equip Hotel à Paris le 9 novembre 2022.

MERCI À NOS PARTENAIRES



LES ARTCUTIERS
GROUPEMENT

SIÈGE LES ARTCUTIERS

GIE, 9 chemin Touton - 33 140 Villenave d'Ornon

RCS 503 205 015 - Tél.: 05 56 40 14 94 - info@lesartcutiers.com

lesartcutiers.com