



CHAMPIONNAT
DE FRANCE
DU CHOU FARCI

- ÉDITION 2023 -

CONFRONTEZ VOTRE RECETTE À UN JURY D'EXCEPTION



UN CONCOURS ENTRE CUISINE ET CHARCUTERIE



PRÉSIDÉ PAR
FABRICE PROCHASSON

Meilleur Ouvrier de France
(Cuisine - 1996)

Président de l'Académie
Culinaire de France



PARRAIN DE L'ÉDITION 2023
PASCAL JOLY

Meilleur Ouvrier de France
(Charcutier-traiteur - 2000)

Président de la Chambre Professionnelle
des Charcutiers-Traiteurs de Paris
et du Grand Paris

*Le chou farci
façon Reine
Jean Sévègnes
Champion de France
du Chou Farci 2022*



UN CONCOURS ENTRE CUISINE ET CHARCUTERIE

Les Artcutiers, groupement de PME indépendantes aux côtés des professionnels des métiers de bouche, s'engagent depuis 2014 pour faire connaître et valoriser les spécialités de la charcuterie traditionnelle. C'est à ce titre qu'ils organisent le championnat de France du chou farci ; premier concours dédié à cette savoureuse recette.

Cet événement original et inédit a pour particularité de réunir les chef-fes cuisinier-ères et chef-fes charcutier-ères.

LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

Chaque candidat proposera une recette personnelle : un chou farci pièce entière entre 1,2 kg et 1,6 kg (produit fini).



LES CANDIDATS

Ce concours est ouvert à tout-e professionnel-le, artisan-e charcutier-ère, cuisinier-ère ou traiteur-euse qu'il-elle soit chef-fe d'entreprise, gérant-e, chef-fe, salarié-e ou ouvrier-ère.



LA NOTATION

- ✓ UNE NOTE DE DÉGUSTATION
- ✓ UNE NOTE DE LABORATOIRE

NOUVEAUTÉ 2023

Les Artcutiers sont attachés à la bonne valorisation des produits, **la réalisation d'une mise en bouche à partir des chutes d'ingrédients de la recette du chou farci permettra au candidat d'obtenir un bonus.** Cette mise en bouche ne sera réalisée qu'à partir des ingrédients nécessaires à la recette du chou farci.



LES INGRÉDIENTS

IMPOSÉS

- Chou de pontoise
- Viande de porc et/ou viande de veau

INTERDITS

- Ingrédients de collage (Agar agar, poudre de blanc d'oeuf,...)
- Jus préparé
- Exhauteur de goût, arômes artificiels, colorants artificiels
- Mix d'épices déjà préparés
- Truffes, huile de truffe, arôme truffe

COMPOSITION DU JURY

Un jury de professionnels prestigieux



MEMBRE DU JURY DÉGUSTATION

PRÉSIDENT DE L'ÉDITION 2023

Fabrice Prochasson

Meilleur Ouvrier de France (Cuisine - 1996)

Président de l'Académie Culinaire de France



MEMBRE DU JURY LABORATOIRE

PARRAIN DE L'ÉDITION 2023

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 DE DÉGUSTATION



Arnaud Donckele

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



Jean Sévègnes

Chef du Café des ministères
Champion de France du chou farci 2022



Stéphane Debracque

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



Patrick Rambourg

Historien et chercheur, spécialiste de la cuisine et de la gastronomie



Guy Krenzer

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

LE JURY DE LABORATOIRE



Eric Métivier

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



Damien Duquesne

Chef de cuisine 750g la table, enseignant et fondateur de 750g.com

De nouveaux jurés prestigieux à venir...

LES PRIX



LE LAURÉAT-TE

- Champion-ne de France du Chou Farci 2023



2 VICES CHAMPIONS-NES

- Médaille d'argent

3 MÉDAILLES DE BRONZE

- Médaille de bronze

NOUVEAUTÉ 2023

- 🏆 PRIX DU MEILLEUR COMMIS
- 🏆 PRIX DU MEILLEUR BINÔME CHEF - COMMIS
- 🏆 PRIX DU MEILLEUR MONTAGE
- 🏆 PRIX DE LA MEILLEURE VALORISATION DES PRODUITS

INSCRIVEZ-VOUS DÈS MAINTENANT



SÉLECTIONS RÉGIONALES

JUSQU'AU 30 JUIN

INSCRIPTION SUR [LESARTCUTIERS.COM](https://www.lesartcutiers.com)

Chaque candidat devra constituer un dossier complet d'inscription.

12-13 SEPTEMBRE

**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.

14 SEPTEMBRE

**DÉGUSTATION DES CHOUX ET SÉLECTION
DES 12 FINALISTES**

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



FINALE NATIONALE

RENDEZ-VOUS LE 18 OCTOBRE 2023 AU CEPROC

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.

Les candidats disposeront de 3h30 pour réaliser la totalité de l'épreuve.


**CHAMPIONNAT
DE FRANCE
DU CHOU FARCI**
- ÉDITION 2022 -