



## CHAMPIONNAT DE FRANCE DU CHOU FARCI LES ARTCUTIERS

- Edition 2023 -

### **ARTICLE 1 - ORGANISATEUR**

Le GIE Les Artcutiers - 9 chemin de Touton 33140 Villenave d'Ornon - organise le Championnat de France du Chou Farci Les Artcutiers qui se déroulera du 1<sup>er</sup> Mars au 18 octobre 2023.

### **ARTICLE 2 - CANDIDATS**

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

Les participants devront être âgés d'au moins 23 ans à la date de la finale du concours, soit le 18 octobre 2023. N'ont pas l'autorisation de concourir, toute personne membre du comité d'organisation, toute personne travaillant dans le même établissement qu'un juré (comité régionaux et/ou nationaux), toute personne ayant un lien de parenté avec un juré. Tout concurrent ne respectant pas ces critères, verra sa candidature rejetée.

### **ARTICLE 3 - INSCRIPTIONS**

Les inscriptions sont ouvertes sur le site internet [lesartcutiers.com](http://lesartcutiers.com) à partir du 1<sup>er</sup> mars jusqu'au ~~30 juin~~ **13 juillet minuit. Mise à jour le 27/6/2023.**

Le dossier d'inscription à renseigner sur le site internet Les Artcutiers devra comporter :

- un formulaire d'inscription dûment complété
- une copie d'une pièce d'identité
- les principaux ingrédients utilisés dans la recette envisagée (facultatif).

Au moment de la finalisation de son dossier d'inscription, le candidat devra :

- accepter le règlement
- confirmer que la recette présentée au concours est de sa propre fabrication

## **ARTICLE 4 - SÉLECTIONS RÉGIONALES**

### **RÉCEPTION DU COLIS POUR LES SÉLECTIONS RÉGIONALES 14 et 15 septembre**

#### **Le produit**

Le candidat devra proposer la même recette lors de la sélection régionale et lors de la finale nationale.

- Un chou farci pièce entière entre 1,2 kg et 1,6 kg (produit fini)
- Le chou sera dégusté chaud, pas de chou froid.
- Le chou pourra être accompagné d'une sauce pour les sélections régionales (non notée). Lors de la finale nationale la sauce sera notée.

#### **Ingrédients imposés**

- Chou
- Viande de Porc (maigre, poitrine, gorge) et/ou viande de veau

#### **Ingrédients interdits**

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

#### **Envoi du colis**

Un chou farci pièce entière fabriqué conformément au Cahier des Charges établi (cf ci-dessus) est envoyé dans un emballage réfrigéré aux organisateurs, dans le respect de la chaîne du froid de sa fabrication à son arrivée à destination. Pour des raisons de sécurité alimentaire, tout produit ne répondant pas aux règles d'hygiène et d'emballage ne sera pas retenu. Chaque chou sera accompagné de ces instructions pour remise en température par le comité régionale, et de sa fiche technique incluant les ingrédients qui composent la recette.

Le concurrent devra expédier ou déposer le colis à l'adresse dépendant de sa zone géographique.

**Les colis devront être réceptionnés les 12 et 13 septembre 2023**, aucun produit ne sera accepté après le 13 septembre.

Mise à jour le 27/6/2023 : Comité Nord et comité est regroupé.

## **COMITÉ NORD – EST**

### **La Réserve du goût Lille**

Pour les départements : Aisne (02), Ardennes (08), Marne (51), Meuse (55), Nord (59), Oise (60), Pas de Calais (62), Somme (80) Aube (10), Côte-d'Or (21), Doubs (25), Jura (39), Haute-Marne (52), Meurthe-et-Moselle (54), Moselle (57), Nièvre (58), Bas-Rhin (67), Haut-Rhin (68), Haute-Saône (70), Saône-et-Loire (71), Vosges (88), Yonne (89), Territoire de Belfort (90)

13 Zamin - 2ème avenue

59160 LOMME

Responsable régional : Lionel MASSE

03 20 52 52 30

## **COMITÉ EST**

### **Sabreco**

~~Pour les départements :-~~

~~26 Rue d'Agen - Boite postale 70072~~

~~68002 COLMAR CEDEX~~

~~Responsable régional : Bernard STURM-~~

~~03 89 41 40 85~~

## **COMITÉ NORMANDIE / BRETAGNE**

### **Les Délices du Palais**

Pour les départements : Calvados (14), Côtes-d'Armor (22), Eure (27), Eure-et-Loir (28), Finistère (29), Ille-Et-Vilaine (35), Manche (50), Morbihan (56), Orne (61), Seine-Maritime (76)

1 Bis rue Henri Bena - ZA Les Granges

27300 BERNAY

Responsable régional : Jérôme RIO

02 32 46 42 26

## **COMITÉ ILE DE FRANCE**

### **DIPSA**

Pour les départements : Paris (75), Seine-et-Marne (77), Yvelines (78), Essonne (91), Hauts-de-Seine (92), Seine-Saint-Denis (93), Val-de-Marne (94), Val-d'Oise (95)

ZA des Trembleaux - 25/29 Rue des Renards

78500 SARTROUVILLE

Responsable régional : Sébastien CARABEUF

01 39 13 74 28

## **COMITÉ CENTRE-OUEST**

### **Epigram**

Pour les départements : Charente (16), Charente-Maritime (17), Cher (18), Indre (36), Indre-et-Loire (37), Loir-Et-Cher (41), Loire-Atlantique (44), Loiret (45), Maine-et-Loire (49), Mayenne (53), Sarthe (72), Deux-Sèvres (79), Vendée (85), Vienne (86)

12 Avenue Joxé - 49100 ANGERS

Responsable régional : Monsieur DARCEL

02 41 21 04 44

## **COMITÉ SUD-CORSE**

### **Eurocharcuterie**

Pour les départements : Ain (01), Corse-du-Sud (2A), Haute-Corse (2B), Allier (03), Alpes-de-Haute-Provence (04), Hautes-Alpes (05), Alpes-Maritimes (06), Ardèche (07), Ariège (09), Aude (11), Aveyron (12), Bouches-du-Rhône (13), Cantal (15), Corrèze (19), Creuse (23), Dordogne (24), Drôme (26), Gard (30), Haute-Garonne (31), Gers (32), Gironde (33), Hérault (34), Isère (38), Landes (40), Loire (42), Haute-Loire (43), Lot (46), Lozère (48), Puy-de-Dôme (63), Pyrénées-Atlantiques (64), Hautes-Pyrénées (65), Pyrénées-Orientales (66), Rhône (69), Savoie (73), Haute-Savoie (74), Tarn (81), Tarn-et-Garonne (82), Var (83), Vaucluse (84), Haute-Vienne (87)

8 Rue Marquise Marie-Thérèse Villeneuve Arifat

31200 TOULOUSE

Responsable régional : Nicolas CAMBAY

05 34 40 67 12

## **DÉGUSTATION et ANNONCE DES FINALISTES DES COMITÉS RÉGIONAUX**

**14 et 15 septembre**

### Dégustation et sélection

Le responsable régional sera le seul à détenir jusqu'à la fin de la sélection régionale la concordance entre l'identité et le produit dégusté. Les produits seront soumis au jury qui se réunira et dégustera les échantillons, le 14 septembre.

### Les prix des sélections régionales

Chaque Comité désignera les deux meilleurs candidats pour participer à la finale du Championnat de France du Chou Farci.

Chaque comité attribuera ainsi les prix suivants :

- 1 candidat sera « Médaille d'or du championnat du Chou Farci Comité " .. " » et sera Finaliste du Championnat de France
- 1 candidat sera « Médaille d'argent du championnat du Chou Farci Comité " " » et

sera Finaliste du Championnat de France

Le Jury du comité se réserve le droit d'accorder des récompenses supplémentaires, selon le nombre de candidats.

**L'annonce des résultats sera faite par téléphone et par mail le 15 septembre 2023.**

**Les 12 candidats finalistes seront alertés par téléphone et mail,  
les candidats non retenus seront alertés par mail.**

#### Le jury des sélections régionales

Le jury sera composé d'au minimum 3 jurés.

Le jury pourra être composé de M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France), de membres de l'académie Culinaire de France, de membres de la Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine, d'artisans charcutiers-traiteurs, de cuisiniers, de journalistes, de personnalités du monde de la gastronomie ou de toutes autre personne ayant des connaissances gastronomiques reconnues.

- Les membres du jury ne peuvent avoir aucun lien de parenté avec les candidats.
- Les décisions du jury seront sans appel et ne pourront être contestées ni par voie judiciaire, ni par voie de presse et d'internet.
- Le jury se réserve le droit de vérifier pendant l'année en cours la qualité et la conformité du produit chez les lauréats.
- Un des membres du jury sera désigné comme le garant du bon déroulement de la dégustation et du respect de l'anonymat des produits présentés.

#### Barème de Notation

- Créativité / Visuel de l'ensemble Note sur 20 (coef 2)
- Technique de montage Note sur 20 (coef 3)
- Dégustation Note sur 20 (coef 5) (s'il y a une sauce elle ne sera pas prise en compte dans la note).

Le non respect du poids du produit fini entrainera le retrait de 4 points sur la note de créativité et 4 points sur la note de technique de montage.

Le non-respect d'un ou plusieurs autres éléments sujet et /ou des ingrédients imposés/interdits est éliminatoire.

### **ARTICLE 5 - FINALE NATIONALE**

#### **FINALE NATIONALE**

**18 octobre 2023**

#### Le produit

Le candidat devra proposer la même recette lors de la sélection régionale et lors de la finale.

- Un chou farci pièce entière entre 1,2 kg et 1,6 kg (produit fini)

- Le chou sera dégusté chaud, pas de chou froid.
- Lors de la finale nationale, le candidat élaborera en plus du chou farci un jus ou une sauce.

### Ingrédients imposés

Les ingrédients imposés seront fournis par les organisateurs.

- Chou (Chou de Pontoise - Producteur : Laurent Berrurier)
- Viande de Porc (maigre, poitrine, gorge) et/ou viande de veau

Le candidat devra travailler sa recette à partir de produits bruts.

### Ingrédients interdits

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

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.

### Le lieu de la finale nationale et frais de déplacement

La finale nationale aura lieu dans le 18 octobre 2023 au :

CEPROC PARIS - CFA des Métiers de la Gastronomie

19, rue Goubet - 75019 Paris

Métro Ourcq, ligne 5 - Bus 71, arrêt Goubet - Tél. 01 42 39 19 64

L'organisateur prendra à sa charge une enveloppe de 250€ par candidat au titre des frais de déplacement engagés.

### Le planning de la finale nationale

La durée de l'épreuve est de 3h30. Les candidats débiteront l'épreuve de façon échelonnée, toutes les 10 minutes, l'ordre de passage sera tiré au sort.

- 7h : Arrivée et installation
- 8h : Début de l'épreuve (Préparation, Cuisson, Temps de refroidissement) pour le premier candidat tiré au sort.
- Préparation
- Cuisson
- Temps de refroidissement
- 11h30 : Fin de l'épreuve pour le premier candidat.
- Dégustation par le jury. La sauce sera dégustée à part.

Chaque finaliste travaillera avec un commis, élève du CeproC désigné et attribué par tirage au sort.

### Équipement, fournitures et denrées

- Les organisateurs mettent à disposition un équipement de cuisine pour chaque candidat : feu, four, plan de travail, poste eau, frigo, hachoir, ...
- Les organisateurs mettent à disposition les denrées imposées : viande de porc viande de veau et chou
- Le candidat devra apporter le matériel complémentaire et les denrées nécessaires à la réalisation de sa recette.

### Dégustation et sélection

Les produits seront soumis au jury qui se réunira et dégustera les échantillons.

### Le jury

Le jury sera présidé par Fabrice Prochasson M.O.F. (Cuisine, 1996) et Président de l'Académie Culinaire de France, et sera composé de

- Pascal Joly M.O.F. (Charcutier-Traiteur, 2000) en tant que parrain de l'édition 2023 ;
  - Eric Métivier, Champion du monde 2010 du Pâté en Croûte et Charcutier pendant 30 ans de la maison Lenôtre ;
  - Arnaud Donckele, Chef triplement étoilé, chef des restaurants La vague d'Or (3 étoiles Michelin) et Plénitude (3 étoiles Michelin)
  - Jean Sévègnes, Chez 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 gastronomies.
  - Guy Krenzer, directeur de la création chez Lenôtre, M.O.F Charcutier Traiteur 1988 et M.O.F. cuisine 1996.
  - Damien Duquesne « Chef Damien » cofondateur du site 750g et de Necense, Restaurateur engagé 750g la table.
- 
- Les membres du jury ne peuvent avoir aucun lien de parenté avec les candidats.
  - Les décisions du jury seront sans appel et ne pourront être contestées ni par voie judiciaire, ni par voie de presse et d'internet.
  - Le jury se réserve le droit de vérifier pendant l'année en cours la qualité et la conformité du produit chez les lauréats.
  - un membre du jury sera désigné comme garant du bon déroulement du concours.

## Barème de Notation-

Le candidat sera jugé sur le respect du cahier des charges établi (cf ci-dessus).

- Grille de notation du jury de labo :
  - Relation chef-commis (note sur 20 coef 1)
  - Respect des règles d'Hygiène (note sur 20 coef 2)
  - Organisation/technique de travail (note sur 20 coef 3)
  - Réalisation d'une mise en bouche à partir des chutes des produits utilisés pour la recette du chou farci. (note sur 20 coef 1)
  - Ponctualité d'envoi (note sur 20 coef 1)
- Grille de notation dégustation :
  - Dégustation de la mise en bouche réalisée à partir des chutes de produit (note sur 20 coef 1)
  - Visuel de l'ensemble (note sur 20 coef 2)
  - Technique de montage (note sur 20 coef 3)
  - Dégustation du chou (note sur 20 coef 5)
  - Dégustation de jus/ de la sauce (note sur 20 coef 3)

Le non respect du poids du produit fini entrainera le retrait de 4 points sur la note de visuel et 4 points sur la note de technique de montage.

Le non-respect d'un ou plusieurs autres éléments sujet et /ou des ingrédients imposés/interdits est éliminatoire.

## Tenues vestimentaires

Les participants devront impérativement être vêtus de la veste de travail fournie par le comité organisateur.

## **ARTICLE 6 – Proclamation des résultats et remise des prix**

L'annonce des résultats de la finale nationale sera faite à l'issue de la dégustation le 18 octobre 2022.

La veste fournie par le comité organisateur est obligatoire pour la remise des récompenses. Les vainqueurs devront présenter une pièce d'identité.

## **ARTICLE 7 – Les prix**

La présence des candidats est obligatoire lors de la remise des prix. Il sera attribué les récompenses suivantes :

- 6 finalistes : recevront un diplôme
- 3 finalistes : recevront une médaille de bronze, un diplôme et un chèque de 300€ chacun.
- 2 finalistes : recevront une médaille d'argent, un diplôme et un chèque de 600€ chacun.

- Le Champion de France du chou farci 2023 sera le candidat dont la somme des notes labo + dégustation est la plus élevée, il recevra le *“Trophée Champion de France du Chou Farci”*, un diplôme, un chèque de 1 000€
- Le 1er Prix commis du championnat de France du chou farci 2023 sera remis au commis du champion de France du chou farci 2023. Il recevra un diplôme et une dotation d’une valeur de 200€
- Le 1er prix Esthétique et montage de chou farci 2023 sera remis au candidat dont la somme des notes « visuel », « Technique de montage » sera la plus élevée. Il recevra un diplôme et une dotation d’une valeur de 300€
- Le 1er prix de valorisation des produits sera remis au candidat dont la somme des notes « réalisation d’une mise en bouche » et « dégustation d’une mise en bouche » sera la plus élevée. Il recevra un diplôme et une dotation d’une valeur de 300€
- Le 1er prix Binôme – Chef commis sera remis au candidat et au commis qui l’accompagne dont la note « relation chef Commis » sera la plus élevée. Chaque membre du binôme recevra une dotation d’une valeur de 200€.

Le Jury se réserve le droit d’accorder des récompenses supplémentaires, selon le nombre de candidats (kit de communication...).

#### **ARTICLE 8 – Droit d’usage des prix remis aux lauréats.**

Chaque lauréat pourra se prévaloir de son titre ou de son prix sur tout support lié à son activité professionnelle. Les prix sont attribués à la personne qui concoure.

La mention “-----” Du Championnat de France du Chou Farci Les Artcutiers édition “année ---- ” attribué à M“-----” cuisinier ou charcutier apparaîtra sur le diplôme remis aux 12 finalistes.

Le lauréat pourra revendiquer à titre personnel son prix en précisant de manière formelle telle qu’écrite sur le diplôme remis lors du concours.

#### **ARTICLE 9 – Clauses restituables**

La récompense étant personnelle, seul le lauréat peut en faire état, en précisant « Championnat de du Chou Farci Les Artcutiers Année 2023 ». Un document établi à son nom atteste le prix reçu.

#### **ARTICLE 10 – Droit à l’image photos des candidats et des membres du Jury**

Les candidats autorisent, à titre gratuit, la reproduction des photos et vidéos d’eux-mêmes et de leurs produits, prises à l’occasion du concours sur tous les supports édités par les organisateurs.

Les candidats et les membres du Jury concèdent également le droit d’autoriser la reproduction de ces images sur tous supports de communication.

### **ARTICLE 11 – Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)**

Définition : les « Lois sur la protection des données » désignent l'ensemble des lois, et notamment la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés modifiées, ainsi que les règles, règlements, décrets, arrêtés ou autres obligations légales applicables à la protection ou au traitement de Données personnelles, y compris, le cas échéant, le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la Directive 95/46/CE (règlement général sur la protection des données) (« RGPD ») à compter du 25 mai 2018.

Dans le cadre du Contrat, et conformément aux Lois sur la protection des données, chacune des Parties est amenée à effectuer des traitements de Données. Chacune des Parties reste entièrement et individuellement responsable des traitements qu'elle effectue sur des Données dès lors que la finalité et les moyens de ces traitements ne sont pas définis conjointement, tel que c'est le cas dans le cadre de l'exécution du Contrat.

A ce titre, chacune des Parties, agissant en tant que responsable de traitement, déclare se conformer aux obligations incombant aux responsables de traitement découlant des lois sur la protection des données, impliquant notamment pour chacune des Parties de : communiquer les mentions légales adéquates et recueillir le consentement des personnes concernées par les traitements de Données, si nécessaire, dès lors que chacune des Parties collecte des Données, communique via ses propres supports ou transfère les Données des personnes concernées à l'autre Partie, et ce, conformément aux Lois sur la protection des données.

### **ARTICLE 12 – Acceptation du règlement**

La participation au concours « Championnat de du Chou Farci Les Artcutiers Année 2023 » implique l'acceptation de ce règlement dans son intégralité.