



**CHAMPIONNAT**  
**DE FRANCE**  
**DU CHOU FARCI**

## **RÈGLEMENT DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DU CHOU FARCI LES ARTCUTIERS**

**- Edition 2025 -**

### **ARTICLE 1 - ORGANISATEUR**

Le GIE Les Artcutiers – 10 Avenue de Terrefort 33520 Bruges - organise le Championnat de France du Chou Farci Les Artcutiers qui se déroulera le 22 Septembre 2025.

L'organisation de ce concours respecte les principes de l'association du chou farci créée par le GIE Les Artcutiers et la société Bernardaud avec la participation de l'Académie Culinaire de France, la chambre professionnelle des charcutiers traiteurs et le Centre d'Excellence des Professions Culinaires.



**LES ARTCUTIERS**  
GROUPEMENT

**BERNARDAUD**



## **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 22 septembre 2025. 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 France et/ou Monde sauf exception), 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 <https://www.championnatdumondeduchoufarci.com/> à partir du 15 avril jusqu'au 15 juin 2025.

Le dossier d'inscription à renseigner devra comporter :

- Nom-Prénom, date de naissance, n° de téléphone,
- Nom et adresse de l'établissement, compte Instagram de l'établissement.
- Justificatif d'une pièce d'identité
- Un CV
- Nom et descriptif de la recette
- Photo du chou entier et coupé en 2.
- Accepter le règlement du championnat de France du Chou Farci.

Une fois sélectionné pour la finale du championnat de France du chou farci, le candidat devra compléter son dossier par :

- Les éléments de taille pour réalisation de veste.
- La liste exhaustive des ingrédients utilisés dans la recette.
- La liste du matériel nécessaire à la réalisation de la recette.

## **ARTICLE 4 – SELECTION POUR LA FINALE DU CHAMPIONNAT DE FRANCE**

- LA QUALIFICATION à la finale du championnat de France du chou farci repose sur l'examen des dossiers d'inscription. La sélection des dossiers sera faite par le comité France sous la responsabilité du Président de l'Association du Chou Farci, du Président de l'Académie Culinaire de France et la présidente du Jury du Championnat de France sur les critères suivants :
  - respect du sujet,
  - respect des ingrédients imposés / interdits,
  - qualité de la réalisation jugée sur la base des photos fournies.

Ils pourront décider d'une dégustation sélective préalable le 3 juillet 2025. Vos produits seront alors à adresser à une adresse de dégustation qui sera communiquée au besoin avant le 20 juin 2025.

- LE PRODUIT : En acceptant ce règlement le candidat s'engage à ce que la recette décrite dans le formulaire d'inscription et celle proposée le cas échéant lors de la dégustation sélective soit de sa propre fabrication. La recette proposée par le candidat devra être identique à celle qu'il réalisera lors de la finale du championnat de France et du championnat du monde.
  
- LES INGREDIENTS IMPOSES :
  - o Le chou est l'ingrédient principal de la recette
  - o Afin d'ouvrir la compétition aux nouveaux modes de consommation, une composition entièrement végétarienne est possible tout comme une farce végétale ou à base de produits de la mer.
  - o Afin de privilégier une approche artisanale et noble, seuls les produits ayant subi des transformations limitées, telles que l'épluchage, découpage, le désossage ou le parage, sont autorisés.
  - o Les produits nécessitant une élaboration longue préalable peuvent être autorisés. Pour toute utilisation de ces produits une demande devra être faite en amont auprès du comité d'organisation (exemples : lard de Colonnata, poitrine fumée, fruits confits, etc.)
  
- LES INGREDIENTS INTERDITS :
  - o Tout élément de collage ayant subi un procédé préalable (par exemple : gélatine, agar agar, blanc d'œuf sous forme de poudre et ou liquide. )
  - o Viandes marinées préalablement,
  - o Exhausteur de goût, arômes artificiels, colorants artificiels
  - o Mix d'épices déjà préparés (dont 4 épices)
  - o Tous les jus, sauces ou fonds doivent être réalisés sur place, le jour du concours. Aucun fond, réduction ou sauce préparé à l'avance, même maison, ne sera accepté.
  - o Truffes, huile de truffe, arôme truffe

**Si le comité de sélection organise une dégustation :** Le produit proposé à la dégustation devra présenter les mêmes caractéristiques que celles de la recette décrite dans le dossier d'inscription et celle qui sera présentée lors de la finale nationale :

- o Le chou farci pièce entière devra peser entre 1,6 kg et 2kg (produit fini), hors emballage.
- o Le chou farci sera dégusté chaud, pas de chou farci froid. Pour cela le candidat devra obligatoirement joindre une fiche de remise en température avec l'envoi de son chou.
- o Le chou farci sera accompagné d'un jus ou d'une sauce.

**ENVOI DU COLIS -LIVRAISON DU CHOU FARCÉ :** Le chou farci pièce entière sera envoyé dans un emballage réfrigéré aux organisateurs, dans le respect de la chaîne du froid à savoir entre 0 et 3°C, 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. Le candidat devra fournir un plan de découpe.

**L'annonce de la sélection France** sera faite par téléphone et par mail au plus tard le 17 juillet 2025.

Les 10 candidats finalistes seront alertés par téléphone et mail, les candidats non retenus seront alertés par mail. Seront sélectionnés également 2 candidats finalistes suppléants.

Ces candidats devront confirmer leur participation à la finale dans un engagement formel avant le 25 juillet, à défaut, Ils seront remplacés par les suppléants qui devront eux-mêmes confirmer leur participation formelle.

## **ARTICLE 5 - FINALE NATIONALE LE 22 SEPTEMBRE 2025**

L'administration du concours, le déroulé des épreuves, les évaluations ainsi que le dépouillement des grilles d'évaluation se feront sous l'autorité de l'Association du Chou Farci avec le concours de l'Académie Culinaire de France (ACF) et son Président Fabrice Prochasson M.O.F. cuisine 1996.

- LES CANDIDATS FINALISTES
  - 10-candidats sont issus de la sélection sur dossier.
  
- LE PRODUIT
  - Le candidat devra proposer la même recette lors de la sélection qualificative et lors de la finale.
  - **2** choux farcis identiques pièce entière entre 1,6 kg et 2 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.
  
- RAPPEL DES INGREDIENTS IMPOSES : Les ingrédients imposés seront fournis par les organisateurs.
  - Chou, ingrédient Principal de la recette
  - Afin d'ouvrir la compétition aux nouveaux modes de consommation, une composition entièrement végétarienne est possible tout comme une farce végétale ou à base de produits de la mer.
  - Afin de privilégier une approche artisanale et noble, seuls les produits ayant subi des transformations limitées, telles que l'épluchage, le désossage ou le parage, sont autorisés.
  - Les produits nécessitant une élaboration longue préalable peuvent être autorisés. Pour toute utilisation de ces produits une demande devra être faite en amont auprès du comité d'organisation (exemples : lard de Colonnata, poitrine fumée, fruits confits, etc.)
  
- RAPPEL DES INGREDIENTS INTERDITS
  - Tout élément de collage ayant subi un procédé préalable (par exemple : gélatine, agar agar, blanc d'œuf sous forme de poudre et ou liquide. )
  - Viandes marinées préalablement,
  - Exhausteur de goût, arômes artificiels, colorants artificiels
  - Mix d'épices déjà préparés (dont 4 épices)
  - Tous les jus, sauces ou fonds doivent être réalisés sur place, le jour du concours. Aucun fond, réduction ou sauce préparé à l'avance, même maison, ne sera accepté.
  - Truffes, huile de truffe, arôme truffe

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 DEPLACEMENT

La finale nationale aura lieu dans le 22 septembre 2025 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 4h00 (pesée et dressage du chou inclus). Pour la réalisation de 2 choux farcis identiques. Les candidats débiteront l'épreuve de façon échelonnée, toutes les 10 minutes, l'ordre de passage sera tiré au sort.

La garantie de la durée de l'épreuve est assurée par la présence d'un maître du temps, nommé par l'académie culinaire de France.

- 7h : Arrivée et installation
- 8h30 : Début de l'épreuve (Préparation, Cuisson, Temps de refroidissement) pour le premier candidat tiré au sort.
- Préparation
- Cuisson
- Temps de refroidissement
- 12h30 : 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.

- EQUIPEMENT, FOURNITURES ET DENREES

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 choux

Les organisateurs mettent à disposition

Le candidat devra apporter le matériel complémentaire et les denrées nécessaires à la réalisation de sa recette.

- RESPECT DU POIDS DES CHOUX : les 2 choux réalisés devront respecter la contrainte de poids, c'est-à-dire se trouver entre 1.6 et 2kg.

- DEGUSTATION ET SELECTION

- Les produits seront soumis au jury de façon anonyme.
- Un des choux sera présenté entier au jury par le maitre d'hôtel
- Le deuxième chou sera découpé dans l'office par le candidat (hors de la vue des jurés) puis proposé au juré par le maitre d'hôtel.
- Le jury se réunira et dégustera les échantillons.

## Le jury

Le jury sera présidé par Melissa Djabourian présidente des charcutiers du Grand Paris Son jury sera composé de membres éminents de la gastronomie française, Grands chefs étoilés, grand chefs traiteurs, M.O.F. et des personnalités qualifiées.

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.

## 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 : sur 100 points
  - Respect des techniques de travail 15 points
  - Organisation de travail 40 points
  - Hygiène et tenue de poste de travail 15 points
  - Utilisation des produits et gaspillage 10 points
  - Management, prise en charge de son commis 20 points
  - Pénalité de non-respect du poids du chou farci cuit -20 points
  
- Grille de notation dégustation « amuse-bouche » sur 50 points
  - Présentation et créativité de l'amuse-bouche 25 points
  - Equilibre gustatif 25 points
  
- Grille de notation dégustation du chou sur 100 points :
  - Présentation Créativité et originalité 20 points
  - Technique de montage et tenue 20 points
  - Cuisson du chou farci 15 points
  - Equilibre gustatif du chou 30 points
  - Dégustation de jus/ de la sauce 15 points

Retard d'envoi : le candidat dispose de 4h00 pour réaliser, peser et dresser son chou farci, sa sauce et ses amuses bouches. Au-delà de ce temps le candidat se verra appliquer une pénalité selon le barème suivant.

- Jusqu'à 3 minutes de retard → pas de pénalité
- Entre 3 et 5 minutes de retard → 15 points de pénalité
- Au-delà de 5 minutes de retard → 50 points de pénalité + Le plat sera alors conservé et dégusté à la fin des envois.

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.

### **Vaisselle, présentation du chou, de la sauce et des amuses-bouches**

Les participants devront impérativement utiliser la vaisselle de présentation (assiettes et saucière) fournie par le comité organisateur.

## **ARTICLE 6 – PROCLAMATION DES RESULTATS ET REMISE DES PRIX**

L'annonce des résultats de la finale nationale sera faite à l'issue de la dégustation le 22 septembre 2025

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 :

- 4 finalistes : recevront un diplôme
- 3 finalistes : recevront une médaille de bronze, un diplôme et un chèque de 250€ chacun.
- 2 finalistes : recevront une médaille d'argent, un diplôme et un chèque de 400€ chacun.
- Le Champion de France du chou farci 2025 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 500€. Il sera qualifié pour le championnat du monde du chou farci 2025.
- Le 1er Prix commis du championnat de France du chou farci 2025 : critères d'évaluation à venir. Il recevra un diplôme et une dotation d'une valeur de 250 €
- 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 250€

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 LAUREATS.**

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 France du Chou Farci Les Artcutiers Année 2025 ». Un document établi à son nom atteste le prix reçu.

## **ARTICLE 10 – QUALIFICATION POUR LE CHAMPIONNAT DU MONDE DU CHOU FARCI**

Le championnat de France du chou farci édition 2025 est qualificatif pour le championnat du monde du chou farci 2025. Ainsi le champion de France du chou farci 2025 représentera la France au championnat du monde qui se déroulera le 10 Novembre 2025 à Limoges organisé par la société Bernardaud, sous l'égide de l'association du chou farci. En cas d'empêchement, le deuxième du classement sera son suppléant.

## **ARTICLE 11 – DROIT A 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. Au moment de son inscription, le candidat signera une autorisation à titre gracieux de reproduction et de représentation de photographie pour une personne majeure.

## **ARTICLE 12 – REGLEMENT GENERAL SUR LA PROTECTION DES DONNEES (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 13 – ACCEPTATION DU REGLEMENT**

La participation au concours « Championnat de du Chou Farci Les Artcutiers Année 2025 » implique l'acceptation de ce règlement dans son intégralité.