

**A 4 jours de la 9<sup>e</sup> édition de la COUPE DU MONDE DE BOUCHERIE, le décompte est lancé !**

**Organisée pour la 1<sup>ère</sup> fois en France, la compétition aura lieu sur 2 jours, les 30 & 31 mars prochains, au Parc des Expositions de Paris – Porte de Versailles :**

**Rendez-vous dans plus grande halle aux viandes de France :**

- **15 000 m<sup>2</sup> de compétition au Parc des Expositions de Paris** : une arène de 10 000 m<sup>2</sup> consacrée à la compétition et un espace dégustation de 5 000 m<sup>2</sup> pour découvrir le futur de la boucherie et les spécialités les plus innovantes à base de viande française
- **6 000 spectateurs** attendus
- **150 candidats** plus motivés que jamais
- **16 équipes nationales** représentant **4 continents** : l'Europe, l'Amérique, l'Asie et l'Océanie
- **3 épreuves** principales
- **5 tonnes** de viande préparées et valorisées
- **1 jury international et exigeant**
- **4 principaux critères d'évaluation** : la technicité, l'innovation, la créativité et le respect de la matière première
- **7 prix supplémentaires** remis pour récompenser **les meilleures spécialités mondiales**
- **4 écrans géants** pour une retransmission en direct

**POUR DÉFENDRE LES COULEURS DE LA FRANCE, une équipe composée de 13 artisans bouchers talentueux et passionnés, âgés de 18 à 55 ans, sélectionnés pour leurs capacités techniques et leur esprit d'équipe.**

**Leur challenge ?** Remporter le titre de Champion du Monde !

**Leur principal atout ?** La découpe bouchère à la française : un savoir-faire traditionnel et unique, réputé dans le monde entier, qui vient de rejoindre la prestigieuse liste du patrimoine culturel immatériel.

## **AU PROGRAMME DE LA COMPÉTITION, 3 VÉRITABLES « SHOWS » :**

- **LA COMPÉTITION PAR ÉQUIPE (WORLD BUTCHERS' CHALLENGE) : L'épreuve XXL emblématique de la Coupe du Monde de Boucherie !**

**Quand ?** Lundi 31 mars 2025 de 12h à 15h30

**Le défi ?** Dresser en un temps record **un buffet thématique de 7 mètres de long** composé de **plus de 100 créations culinaires et préparations bouchères réalisées** à partir **d'1/2 carcasse de bœuf, 1/2 porc, 1 agneau et 5 volailles.**

**Zoom sur les 7 bouchers français sélectionnés pour cette épreuve physique, créative et technique :**

- **CHRISTOPHE IP YAN FAT (Brive-la-Gaillarde – Corrèze) : Capitaine de l'Equipe de France, Champion du monde dans la catégorie « Parage et découpe des viandes » en 2022 et meilleur boucher de la planète !**

- **SEBASTIEN COIRIER (Nantes – Loire-Atlantique) : Capitaine-adjoint de l'Equipe de France reconnu pour ses sculptures extraordinaires sur graisse animale**

- **GODEFROY PIATON (Vernioz – Isère) : Plus jeune MOF Boucher de l'histoire à 24 ans**

- **MICKAËL CHABANON (Le Puy-en-Velay – Haute-Loire) : Champion d'Europe par équipe en 2021 et Champion du Monde dans la catégorie « Viande de Bœuf » en 2022**

- **PAOLO DESBOIS (Bruz – Ille-et-Vilaine) : Chef d'entreprise à la tête d'une boucherie de 15 salariés à seulement 23 ans**

- **ALEXIS CAQUELARD (Dieppe – Seine-Maritime) : Coach de nombreux jeunes bouchers prêt à exceller**

- **JOHANN BOUDINEL (Arrest – Somme) : Artisan boucher qui a su transformer une petite boucherie en une entreprise florissante**

- **LES COMPÉTITIONS DES APPRENTIS ET DES JEUNES BOUCHERS : 2 temps forts à ne pas manquer qui mettront à l'honneur les nouvelles générations de bouchers !**

**Quand ?** Dimanche 30 mars 2025

> De 9h à 11h30 : Compétition des Apprentis

> De 14h30 à 17h : Compétition des Jeunes bouchers

**Le défi ?** Dresser avec créativité et originalité un buffet de près de 2 mètres de long à partir de préparations bouchères issues de viande de bœuf, d'agneau et de porc ainsi que de volailles entières (steak, rôti, spécialités à base de pâte...).

### **Zoom sur les 3 apprentis bouchers résolus à triompher**

- **NINO CANDELA (Thurins – Rhône) : Le « Titan », qui a déjà eu l'occasion de représenter le métier à l'Élysée sur invitation du Président de la République**

- **DYLAN COLLIN (Brive-la-Gaillarde – Corrèze) : Le « Compétiteur », déjà lauréat de nombreux concours**

- **DORIAN MENAGER (Bruz – Ille-et-Vilaine) : Le « Compagnon », issu d'une lignée de bouchers depuis 4 générations**

### **Zoom sur les 3 jeunes bouchers plus motivés que jamais pour entrer dans la légende**

- **NOLWENN COURAU (Rennes – Ille-et-Vilaine) : Classé 3e lors de la dernière édition de la Coupe du Monde de Boucherie**

- **ALBAN FILLION (Bièvres – Essonne) : Fils d'artisan boucher qui a fait ses armes dans la boucherie familiale**

- **BASTIEN DUCHEMIN (Vernioz – Isère) : Compétiteur dans l'âme ayant déjà participé à plusieurs concours**