C’est avec une immense fierté que la **victoire historique de l'équipe de France** lors de la **9e édition de la Coupe du Monde de Boucherie, qui s’est tenue les 30 et 31 mars 2025 en France**, **est annoncée !**

Un palmarès exceptionnel pour les bouchers tricolores. L'équipe de France a brillé sur la scène internationale en remportant **14 récompenses**, dont **9 titres Mondiaux** et **2 places dans l'équipe "All Stars"** des meilleurs bouchers du monde. Ce triomphe illustre l’excellence et le savoir-faire des **13 candidats français** qui ont su **sublimer l’art de la boucherie à la française, un art vivant récemment inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel national.**

Une victoire à la hauteur des ambitions. Lors de l'épreuve reine du **World Butchers’ Challenge**, **les 7 artisans bouchers français** ont su impressionner un jury international exigeant en préparant **un buffet XXL (7 mètres)** en un temps record, tout en faisant preuve de technique, de créativité et d’innovation.

Les champions du monde Voici les 7 bouchers français qui ont hissé la France au sommet :

- **Christophe Ip Yan Fat** (Brive-la-Gaillarde – Corrèze) – Capitaine
- **Sébastien Coirier** (Nantes – Loire-Atlantique) - Co-capitaine
- **Mickaël Chabanon** (Le Puy-en-Velay – Haute-Loire) - Co-capitaine
- **Godefroy Piaton** (Vernioz – Isère)
- **Paolo Desbois** (Bruz – Ille-et-Vilaine)
- **Alexis Caquelard** (Dieppe – Seine-Maritime)
- **Johan Boudinel** (Arrest – Somme)

De plus, **Godefroy Piaton (1ère place Parage et Découpe des viandes)** et **Paolo Desbois (1ère place Création Artistique)** ont intégré l'équipe "All Stars" des meilleurs bouchers du monde.

Les jeunes talents français à l'honneur Les jeunes bouchers se sont également illustrés en remportant les trois premières places dans la catégorie **"Jeunes Bouchers"** :

- **Nolwenn Courau** (Rennes – Ille-et-Vilaine) – Champion du Monde
- **Bastien Duchemin** (Vernioz – Isère) – Vice-Champion du Monde
- **Alban Fillion** (Bièvres – Essonne) – 3e place

Dans la catégorie **Apprentis Bouchers**, la France a également dominé avec :

- **Nino Candela** (Thurins – Rhône) – Champion du Monde
- **Dorian Ménager** (Bruz – Ille-et-Vilaine) – Vice-Champion du Monde

Enfin, l'équipe de France a reçu le **Prix spécial RSE/AG2R La Mondiale**, récompensant son engagement en faveur du développement durable et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Un événement inoubliable Cette 9e édition de la Coupe du Monde de Boucherie a réuni **150 candidats de 16 équipes internationales** au Parc des Expositions de Paris. Plus qu'un concours, cet événement a mis en lumière les valeurs de transmission, d'excellence et d'innovation portées par la filière française de la boucherie.