



IL BUONO FATTO BENE

*Championnat de France de la Planche
Apéritive 2026*

Un jury 100 % MOF et cinq finalistes passionnés

Le 1er avril 2026, au Salon Snack Show à Paris, le Championnat de France de la Planche Apéritive organisé par Rovagnati promet une confrontation aussi technique que créative. Cinq finalistes, venus des quatre coins de la France, animés par la même exigence du goût et le sens du détail. Face à eux, un jury d'exception composé exclusivement de **Meilleurs Ouvriers de France**.

Plus qu'une compétition, cette 4e édition met en lumière des artisans engagés et passionnés, prêts à transformer la planche apéritive en véritable œuvre gastronomique !

Cinq finalistes, une passion

Cette année, cinq professionnels venus de toute la France relèveront le défi et feront pétiller leur imagination à travers des **créations aussi gourmandes que spectaculaires**. Chacun apportera sa sensibilité, son terroir et son identité culinaire pour transformer la planche apéritive en véritable **tableau gastronomique**.



Coralie Moysan
LES DÉLICES DU
MÉZENC (Traiteur &
épicerie fine) – Fay-
sur-Lignon (43)

Sandrine Josserand
LE LABO DE L'APÉRO
(Traiteur) – Fillière
(74)

Axel Tessier
MA PLANCHE
GOURMANDE
(Traiteur
événementiel) –
Hénon (22)

Damien Devianne
LES CAROTTES
RENDENT
AIMABLES (Traiteur)
– Bondues (59)

Giuseppe Fico
NONNA TERESA
(Traiteur & épicerie
fine) – Villecresnes
(94)

Les finalistes s'affronteront lors de trois épreuves inédites, pensées pour révéler toute la richesse de la planche apéritive. De l'**équilibre sucré/salé** sur une planche ronde, à la mise en valeur des **spécialités régionales** à travers une création libre et identitaire, jusqu'à une **épreuve express** avec ingrédients imposés, chaque défi mettra à l'épreuve la précision technique, la créativité et le sens esthétique des participants. En quelques minutes seulement, ils devront séduire le jury par l'harmonie des saveurs, la qualité des produits et l'impact visuel de leurs compositions.

Un jury d'exception : 100 % Meilleurs Ouvriers de France

Pour départager les finalistes, le championnat réunira un jury prestigieux composé exclusivement de Meilleurs Ouvriers de France (MOF), garants du savoir-faire et de l'**excellence artisanale française** :



Clotilde Jacoulot
MOF Primeur



Pascal Joly
MOF Charcuterie



Christelle Lhoro
MOF Fromage



Thierry Meunier
MOF Boulanger

Informations pratiques
Le 1er avril 2026, de 14h à 17h
Salon Snack Show – Parc des
Expositions Porte de Versailles,
Paris



À propos de Rovagnati :

Fondée il y a près de 80 ans par Paolo Rovagnati, l'entreprise familiale est le spécialiste n°1 en Italie dans la charcuterie haut de gamme. Le succès de la marque repose sur le respect des valeurs de savoir-faire, de goût, de qualité et de sélection des matières premières. Implantée en Lombardie près de Milan, l'entreprise toujours tenue d'une main de fer par la famille Rovagnati, exporte ses produits d'exception à travers le monde entier.

ROVAGNATI
la grande tradition