



Le Championnat de France de la Planche Apéritive est de retour pour une 3e édition !

Le 2 avril 2025, la maison de charcuterie italienne Rovagnati invite les passionnés de gastronomie à assister à la 3e édition de son Championnat de France de la Planche Apéritive. Ce concours, organisé au cœur du Salon Snack Show à Paris, célèbre le talent et la créativité des professionnels dans l'art si apprécié de la planche apéritive.

Un rendez-vous unique pour mettre en lumière le savoir-faire, la qualité des produits Rovagnati et les associations savoureuses qui font de cet art culinaire un incontournable des moments conviviaux.

a a a

Symbole de la convivialité à la française, l'apéritif est une tradition profondément enracinée chez 95 % des Français, dont 31 % s'en accordent au moins une fois par semaine.

Depuis 3 ans, le Championnat de France de la Planche Apéritive, organisé par Rovagnati, s'est imposé comme un événement incontournable du calendrier gastronomique. Il valorise l'art du partage et de la convivialité, tout en soulignant l'importance d'une sélection rigoureuse des produits.

À travers des créations originales, les participants valorisent le goût raffiné et l'authenticité des spécialités Rovagnati, qui s'impose comme un acteur incontournable de la convivialité et de la gastronomie italienne. Au-delà du concours, cet événement est une occasion unique de découvrir des talents prometteurs, de s'inspirer des tendances culinaires, et de célébrer la richesse des traditions charcutières.

a a a a a

Cette nouvelle édition réunira 5 candidats professionnels, sélectionnés pour leur expertise et leur motivation, qui s'affronteront sur trois épreuves exigeantes et créatives :

- ✓ **La Planche classique** : exclusivement composée de charcuterie, cette épreuve mettra en valeur la qualité des produits et la maîtrise des techniques de découpe et de présentation.
- ✓ **La Planche thème Italie** : un hommage aux traditions italiennes, où charcuterie et autres ingrédients s'uniront pour créer des compositions savoureuses et élégantes.
- ✓ **La Planche freestyle de votre région** : un défi créatif où les participants réaliseront une planche inspirée de leur région respective, intégrant un minimum de 5 charcuteries, ainsi que des fruits, condiments et autres accompagnements originaux pour sublimer leurs créations.

Ce championnat est une ode à la convivialité et à la gourmandise, mais surtout une mise en lumière du savoir-faire artisanal. Il s'agit de choisir les meilleurs produits, de jouer sur les textures et les saveurs, et de surprendre par des associations audacieuses et inattendue : une charcuterie fondante rehaussée d'un fromage à pâte dure, un mariage inattendu avec des fruits frais ou secs, ou encore l'apport subtil d'un condiment délicatement épicé, par exemple.



a a a a a

Pour juger ces épreuves, un jury d'exception composé de Meilleurs Ouvriers de France (MOF) en charcuterie et fromagerie, ainsi que d'experts du secteur gastronomique, aura la lourde tâche de départager les candidats.

Les critères d'évaluation seront aussi variés qu'exigeants : la qualité des produits sélectionnés, la précision des découpes, l'équilibre des saveurs, la créativité des associations, et bien sûr, l'esthétique des présentations. Ce jury mettra un point d'honneur à valoriser l'harmonie entre tradition et innovation.

Rendez-vous le 2 avril 2025 de 14h à 17h
sur le salon Snack Show, Parc des Exposition Porte de Versailles à Paris
Inscriptions du 6 janvier au 14 février 2025
sur le site Rovagnati France

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.