

COMMUNIQUÉ DE PRESSE — RÉSULTATS

COUPE DU MONDE DES TRAITEURS SÉLECTION FRANCE



INTERNATIONAL
CATERING CUP
10TH EDITION

SÉLECTION FRANCE 2026
LA 10^E ÉDITION DE L'INTERNATIONAL
CATERING CUP (ICC)
CÉLÈBRE 20 ANS D'EXCELLENCE

Coupe du monde des traiteurs
Geoffrey GANE-HACHE Lauriane DOLL et Christopher HACHE
représenteront la France
lors de l'International Catering Cup 2027



@Crédit Photos – Imprononçable / Guillaume Czerw

Paris, le 04 février 2026 – Année anniversaire pour l'International Catering Cup ! À l'occasion de sa 10^{ème} édition, l'ICC célèbre 20 ans d'existence et confirme son rôle de référence mondiale du métier de traiteur. Pour marquer ce double temps fort, la France a organisé sa sélection nationale 2026, destinée à désigner l'équipe tricolore qui défendra les couleurs françaises lors de la finale mondiale de l'ICC 2027, organisée à Lyon, au Sirha, du 19 au 21 janvier 2027, réunissant 12 pays.

Une sélection France 2026 placée sous le signe de l'excellence

La Sélection France s'est déroulée :

- Lundi 2 février 2026 au CEPROC (Paris 19^e)
- Mardi 3 février 2026 au Pavillon Élysée Té (Paris 8^e)

Un rendez-vous incontournable qui, pour cette 10^{ème} édition anniversaire, a pris la forme d'un véritable duel, opposant deux équipes engagées dans une battle de très haut niveau, où chaque détail comptait, dans des conditions proches d'une finale mondiale.

Fidèle à l'ADN de l'ICC, la sélection a évalué des compétences complètes et opérationnelles : fabrication en laboratoire, transfert des plats, présentation sur buffet et envoi à l'assiette.

Organisées en équipes de trois personnes (capitaine, co-équipier, coach), les formations ont dû faire preuve de rigueur, coordination et créativité pour convaincre les jurys, dans une confrontation directe, transformant cette sélection en une compétition intense et exigeante.

La sélection France 2026 était présidée par **Monsieur Joël MAUVIGNEY** (MOF- Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur), le Président-Fondateur du concours ; **Monsieur Jauffrey MAUVIGNEY** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur), Vice-Président du concours ; **Monsieur Christophe TOURNEUX** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur), Président des Jurys ; **Monsieur Julien DENJEAN** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur), Vice-Président des Jurys.

« La France a toujours été une terre de gastronomie et d'innovation culinaire. À l'occasion de cette 10^{ème} édition anniversaire de l'International Catering Cup, qui marque 20 ans d'excellence, nous démontrons une nouvelle fois notre capacité à former, soutenir et révéler des talents capables de rayonner à l'international. Notre ambition est claire : porter haut les couleurs du métier de traiteur français. » **Joël Mauvigney, Président de la CNCT.**

LE PODIUM — Sélection France 2026



Trophée Or
Équipe de
France ICC
2027



@Crédit Photos – Imprononçable / Guillaume Czerw

De gauche à droite **Geoffrey GANE-HACHE**, **Lauriane DOLL**
et **Christopher HACHE**, **Joël Mauvigney**

« Quand on s'en donne les moyens humains et qu'on croit en une équipe, tout devient possible dans ce métier. Portés par la rage du dépassement de soi et un véritable esprit de famille, nous défendons une vision exigeante et engagée de la charcuterie-traiteur, avec l'ambition de conquérir le monde lors de la finale mondiale 2027 », affirment **Geoffrey Gane-Hache et Lauriane Doll**, Équipe de France ICC 2027.



@Crédit Photos – Imprononçable / Guillaume Czerw



Trophée Argent



De gauche à droite : Noé Bouchareychas, Théo Courbet, Fabrice Courbet



Les sujets de la sélection 2026 :

Plat 1 : Duo de la mer

Cette épreuve a challengé les équipes autour d'un duo de la mer associant quatre matières premières imposées : cabillaud, saumon, coquille Saint-Jacques et crevette de Madagascar Label Rouge. Chacune devait être intégrée à la fois en version froide et chaude (accompagnée d'une sauce hollandaise).

Plat 2 : Filet mignon de cochon façon Wellington sauce Albuféra et sa garniture libre

Cette épreuve technique a invité les équipes à sublimer le filet mignon de cochon, associé à une sauce Albuféra et une garniture libre, avec l'obligation d'intégrer également la poitrine de cochon. Après une phase de prémontage et de précuision au CEPROC, les candidats ont réalisé sur site, au Pavillon Té, le façonnage, le montage et la cuisson du Wellington, ainsi que la préparation de la sauce et de la garniture.

Dessert : La Pavlova aux fruits exotiques

Pour l'épreuve dessert, les équipes ont réalisé une pavlova aux fruits exotiques, déclinée en une pièce de 8 personnes et 16 pavlovas individuelles, selon une recette identique. La dégustation portait sur la pavlova individuelle.

Un tremplin vers la finale mondiale ICC 2027

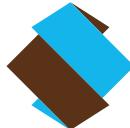
Organisée par la **Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT)**, l'International Catering Cup (ICC) est une compétition prestigieuse qui, depuis 20 ans, met à l'honneur les métiers de traiteur au plus haut niveau.

Ce lancement marque également le **top départ des sélections nationales à travers le monde**. Plusieurs d'entre elles sont d'ores et déjà programmées dans les prochains mois : **en Italie (14 et 15 février)**, au **Brésil (1er, 2 et 3 mai)** et au **Chili (16 mai 2026)**, ainsi qu'en **Afrique**, où **deux pays seront désignés** à l'issue d'une sélection régionale regroupant la **Côte d'Ivoire, le Gabon, Madagascar, le Maroc, l'Île Maurice et le Togo**, les **13 et 14 juin 2026**. À ce jour, le comité du concours a confirmé la participation du **Luxembourg, de la Suisse, des États-Unis et du Canada**.

Lors de l'édition précédente, **la France a d'ailleurs remporté la compétition** : l'équipe composée de Julien Guénée et Louis Tocheport, coachée par Jérôme Le Minier, s'est imposée lors du Sirha à Lyon, en janvier 2025, succédant aux États-Unis.

« *En mettant en lumière des savoir-faire et des professionnels capables de conjuguer rigueur, précision et innovation, la Sélection France illustre l'excellence du métier de traiteur et de charcutier-traiteur au niveau international. Une exigence qui résonne dans le cœur des Français, toujours sensibles au savoir-faire national : selon une enquête que nous avons menée lors des fêtes de fin d'année 2025, 69,4 % des professionnels du secteur ont indiqué qu'en plus de fidéliser leur clientèle habituelle, ils avaient réussi à attirer de nouveaux clients.* » **Joël Mauvigney, président de la CNCT.**

Main Sponsors de la 10^e édition



AG2R LA
MONDIALE



À propos de la CNCT



La Confédération Nationale des Charcutiers, Traiteurs (CNCT) est la première organisation professionnelle qui représente et soutient les artisans charcutiers, traiteurs, et producteurs de produits du terroir. Elle œuvre pour la promotion de l'artisanat charcutier français à travers la défense de ses intérêts, la formation et l'innovation.
<https://www.charcutiers-traiteurs.com/>

