COMMUNIQUÉ DE PRESSE – 25 NOVEMBRE 2026

LE FRANÇAIS BAPTISTE RENOUARD REMPORTE LA MÉDAILLE D'OR DU 9e CHAMPIONNAT D'EUROPE DES PRODUITS TRIPIERS 2027

La Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF) dévoile le palmarès du 9e Championnat d'Europe des Produits Tripiers. Cette édition a réuni 11 candidats, dont cinq Français, autour d'un défi culinaire placé sous le signe de la transmission et de la créativité :

« Traditions revisitées pour une recette festive ».

Pendant trois heures, les finalistes ont revisité un plat de fête inspiré de leur patrimoine culinaire, en sublimant un ou plusieurs produits tripiers d'origine France. Sous le regard d'un jury présidé par Alain Fontaine et avec Ghislaine Arabian comme marraine, les candidats ont rivalisé de technique et d'inventivité pour faire redécouvrir ces produits emblématiques de la gastronomie française. Foie, rognons, cœur, langue, joue, ris… Longtemps associés à une cuisine traditionnelle, les produits tripiers offrent aux chefs un terrain d'expression très riche.



LE PALMARÈS

NAT NATSASI NUIN
Bouchère,
cheffe du Lady Butcher Steakhouse, Bangkok
THAÏLANDE (invitée spéciale)

Sa recette : Massaman royal aux abats de boeuf

« Je suis vraiment contente d'avoir participé, je reviendrai l'année prochaine ! Je tiens à remercier mon commis qui a été d'une grande aide pendant l'épreuve.

MÉDAILLE D'ARGENT – 2e PRIX

BAPTISTE RENOUARD
Chef-restaurateur, restaurant Ochre, Rueil-Malmaison (92, Île-de-France) - FRANCE

Sa recette : Pot au feu de langue et queue de boeuf, gribiche soufflée de cervelle au caviar

« Je suis très heureux d'avoir gagné, et de partager cette victoire avec mon commis, apprenti avec moi depuis plus de deux ans au restaurant Ochre.

Ce plat se retrouvera très certainement dans nos menus dégustation, parce que j'ai pris beaucoup de plaisir à l'imaginer. L'idée de départ, c'était le pot-au-feu de ma mère, un plat traditionnel qu'elle servait toujours avec une mayonnaise. Je voulais rester fidèle à ce souvenir, mais lui apporter une vraie originalité.

Une mayonnaise classique me semblait trop simple. Je me suis alors rappelé que les protéines coagulent, et je me suis dit que transformer la cervelle en mayonnaise permettrait de retrouver la texture et l'esprit de la mayonnaise, tout en apportant quelque chose d'inédit à la recette. »

CHAMPION 2027 – 1er PRIX

THOMAS TRICHET
Chef consultant, On Passe à Table, Vauhallan (91, Île-de-France) - FRANCE

Sa recette : Boeuf bourguignon "du fond des tripes"

« C'était un super championnat. J'ai pris du plaisir à travailler les produits tripiers que je ne travaille pas souvent.»

MÉDAILLE DE BRONZE – 3e PRIX

Alain Fontaine, Président

« Cette année, le niveau était encore plus élevé que les années précédentes, avec des assiettes de très grande qualité. Nos 11 candidats étaient vraiment motivés, bravo à eux.
Cuisiner les abats, c'est très particulier. Il faut être un vrai cuisinier, avec de l'expérience. »

Ghislaine Arabian, marraine

« J'étais enthousiaste de participer à ce concours, car j'adore travailler les produits tripiers. Le foie de veau, l'onglet, le rognon… ce sont des produits que j'aime particulièrement cuisiner.
Ce sont des produits pas toujours très jolis à voir, mais à goûter, c'est une vraie révélation. »

LES 11 FINALISTES 2027

11 finalistes dont 5 français, ainsi qu'une invitée spéciale représentant la Thaïlande.

ROYAUME-UNI
Félix ARNOLD
Second de cuisine, Que du Bon, Paris (Île-de-France)

FRANCE
Théo MASSON
Chef de partie, Bouchon Alsacien, Lyon (Auvergne-Rhône-Alpes)

CROATIE
Alen BELIĆ
Chef, Restaurant Fakin, Legrad

ROUMANIE
Andrei BULZ
Chef, Royal Bistro Caffe, Bistrița

ESPAGNE
Luis Alberto MATEO JIMÉNEZ
Chef exécutif, Mesón de Gonzalo, Salamanca

IRLANDE
Richard MILNES
Chef privé, Studio Milnes, Cork

FRANCE
Baptiste RENOUARD
Chef-restaurateur, restaurant Ochre, Rueil-Malmaison (Île-de-France)

FRANCE
Thibaut REPÉTO
Chef de cuisine, La Petite Chaise, Paris (Île-de-France)

FRANCE
Thomas TRICHET
Chef consultant, On Passe à Table, Vauhallan (Île-de-France)

FRANCE
Nathalie JUCLA
Maison Jucla, Carbonne (Occitanie)

THAÏLANDE · INVITÉE SPÉCIALE
Nat NATSASI NUIN
Bouchère, cheffe du Lady Butcher Steakhouse, Bangkok · Participante de MasterChef Australie (saison 16)

UN ÉVÉNEMENT AU CŒUR DE RUNGIS

La finale s'est déroulée le 24 novembre à la Rungis Académie, au cœur du Marché International de Rungis, lieu emblématique de la filière alimentaire française.

Cette édition a bénéficié du soutien premium d'INTERBEV, l'Interprofession de l'Élevage et des Viandes, partenaire engagé dans la valorisation des filières françaises et de leurs savoir-faire.

La remise officielle des prix aura lieu lors du Salon International de l'Agriculture 2027, dans les salons d'INTERBEV, partenaire premium du championnat.

À travers cette compétition européenne, la Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF) entend ainsi montrer que les produits tripiers peuvent trouver leur place dans une cuisine contemporaine, tout en faisant vivre les traditions et les savoir-faire qui leur sont associés.

À propos de la CNTF

La Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF) fédère industriels, grossistes et artisans tripiers afin de défendre la profession, promouvoir les métiers et accompagner la valorisation des produits tripiers auprès du grand public et des professionnels. Basée à Rungis, elle mène également des actions de formation et de transmission autour de ce patrimoine culinaire historique de la gastronomie française.