

Sébastien Guérin représentera la France au premier Championnat du Monde du Chou Farci le 18 novembre prochain à la manufacture Bernardaud à Limoges.



Après avoir remporté le Championnat de France du Chou Farci, organisé par le groupement Les Artcutiers, Sébastien Guérin s'apprête à relever un nouveau défi : il représentera la France au premier Championnat du Monde du Chou Farci, le 18 novembre à Limoges.

Organisé sous l'égide de l'**Association du Chou Farci**, cet événement international réunira cinq finalistes de différentes régions du monde pour sublimer ce plat traditionnel. Pour **Sébastien Guérin, chef de partie du Palais de l'Élysée**, il s'agit d'une occasion unique de porter les couleurs de la France et de défendre un savoir-faire culinaire traditionnel sur la scène mondiale.

« Je suis extrêmement fier d'avoir remporté le Championnat de France du Chou Farci. Nous avons travaillé dur, et aujourd'hui, ça a payé. »

Représenter la France au premier Championnat du Monde est un immense honneur. Nous avons travaillé sans relâche pour arriver ici, et je suis prêt à relever ce nouveau défi avec la Team France Les Artcutiers. »

— Sébastien Guérin, Champion de France 2024
Palais de l'Élysée Paris (75)

En route pour le Championnat du Monde La Team France Les Artcutiers aux côtés de Sébastien Guérin

Soutenu par la Team France Les Artcutiers, Sébastien Guérin bénéficie d'un accompagnement dans sa préparation au Championnat du monde.

Grâce au soutien de Dipsa, de l'Académie Culinaire et des artisans membres du groupement Les Artcutiers, Sébastien Guérin met tout en œuvre pour représenter avec brio l'excellence de la charcuterie et de la gastronomie française.

Depuis la finale régionale Ile-de-France jusqu'à cette compétition mondiale, l'implication des membres de la Team France a été importante. Sébastien Carabeuf, dirigeant de Dipsa, accompagne le candidat France en partageant son expertise, et en soutenant la progression de Sébastien, il incarne l'esprit de collaboration et de transmission propre à cette initiative.



Sébastien Guérin lors du Championnat de France du Chou Farci au Cepro le 9 octobre 2024



« Nous sommes extrêmement fiers de soutenir Sébastien Guérin dans cette compétition internationale. Chez Les Artcutiers, **notre engagement est de faire rayonner les métiers de l'artisanat et de la gastronomie**, à travers des initiatives telles que le Championnat du Monde du Chou Farci. Ce concours est l'occasion de mettre en avant la tradition culinaire française et de défendre le savoir-faire de nos artisans. »

— Sébastien CARABEUF
Dirigeant de DIPSА (78)

Le Champion de France 2024 Sébastien Guérin et Sébastien CARABEUF, dirigeant de DIPSА



DIPSA
Dirigeant : Sébastien CARABEUF
Installé dans les Yvelines à Sartrouville

Depuis plus de 50 ans, DIPSА est un acteur majeur dans le secteur des métiers de bouche en Île-de-France. **Fondée par une famille de charcutiers, l'entreprise est restée fidèle à ses racines en valorisant les spécialités culinaires régionales**, tout en développant une offre diversifiée de produits frais et surgelés. DIPSА s'engage à sélectionner **les meilleurs produits de charcuterie de chaque région**, garantissant ainsi une qualité exceptionnelle à ses clients.

Aujourd'hui, DIPSА accompagne **plus de 1000 clients professionnels, dont des restaurateurs, des charcutiers, et des traiteurs**, en leur proposant des solutions sur mesure.

Forte de plus de 50 salariés, l'entreprise s'appuie sur son expertise pour offrir des produits de charcuterie traditionnelle ainsi qu'une gamme étendue de viandes, de produits de la mer et de spécialités culinaires. Résolument **tourné vers le service client**, DIPSА peut compter sur ses équipes commerciales et logistiques pour répondre aux besoins spécifiques de chaque professionnel, avec réactivité et engagement.

Une compétition internationale sous le signe de l'excellence

Lors de cette première édition du Championnat du Monde du Chou Farci, les candidats disposeront de 3h30 pour préparer un chou farci de pièce entière, entre 1,2 kg et 1,6 kg, en mettant en avant créativité et maîtrise technique. Sébastien Guérin devra se mesurer à 4 autres candidats internationaux venus de pays tels que le Japon, les États-Unis et la Norvège, dans une ambiance de compétition conviviale et passionnée.



Le chou farci de Sébastien Guérin lors du Championnat de France du Chou Farci au Ceproc le 9 octobre 2024

Rendez-vous le 18 novembre au sein de la manufacture Bernardaud !

Le 18 novembre, la ville de Limoges sera le théâtre de cette compétition inédite, où tradition et modernité se rencontreront dans l'assiette pour déterminer le premier Champion du Monde du Chou Farci.

Les temps forts de la finale : 10h00 : début de la compétition // **13h30** : début des dégustations
14h30 : délibération du jury // **16h30** : remise des prix

Les membres du jury

Arnaud Donckele
Président du jury

Yves Camdeborde
Jean-Louis Dumontet
Pascal Joly
Marie-Victorine Manoa
Raphaële Marchal
Bruno Menard
Kenichiro Sekiya



« Ce que l'on attend des candidats, c'est bien sûr une technique maîtrisée, mais surtout une signature personnelle, des goûts et des textures qui mettent en valeur cette belle recette. »

— Arnaud Donckele
Président du Jury du Championnat du Monde
du Chou Farci 2024



Le Groupement Les Artcutiers réunit 12 PME grossistes indépendantes aux côtés des professionnels des métiers de bouche, engagées depuis 2014 pour faire connaître et valoriser les spécialités de la charcuterie traditionnelle. **Leur mission : apporter une offre de produits sélectionnés auprès de producteurs et d'artisans pour leur qualité et leur spécificité, et les proposer au prix juste.**

Le G.I.E. Les Artcutiers et la société Bernardaud sont les membres fondateurs de l'association du chou farci. À travers cette recette emblématique du patrimoine culinaire français, **cette association valorise le savoir-faire des cuisinier·ères et charcutier·ères**, et organise le Championnat de France et le Championnat du monde du Chou Farci.

Les membres du Groupement Les Artcutiers



Les membres de l'Association du chou farci



Pour plus d'informations sur Les Artcutiers
<https://www.lesartcutiers.com/>