



CHAMPIONNAT
DU MONDE
DU CHOU FARCI



© IlyaKAGAN

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DU CHOU FARCI LANCE SA DEUXIÈME ÉDITION

Fort de la réussite de sa première édition, le **Championnat du Monde du Chou Farci** revient en force pour une deuxième édition, dont la grande finale se tiendra le **10 novembre 2025 à Limoges**.

Ce concours, organisé par l'Association du Chou Farci -fondée par les Artcutiers et Bernardaud- réunira les chefs et charcutiers ayant remporté les compétitions régionales organisées au quatre coins du globe.

Plus ambitieuse que jamais, cette nouvelle édition prend de l'ampleur avec l'arrivée de deux nouveaux comités, **Chine** et **Corée**, qui s'ajoutent aux cinq comités existants : France, Europe, Japon, Amériques et Asie du Sud-Est, élargissant encore davantage la portée internationale de l'événement.



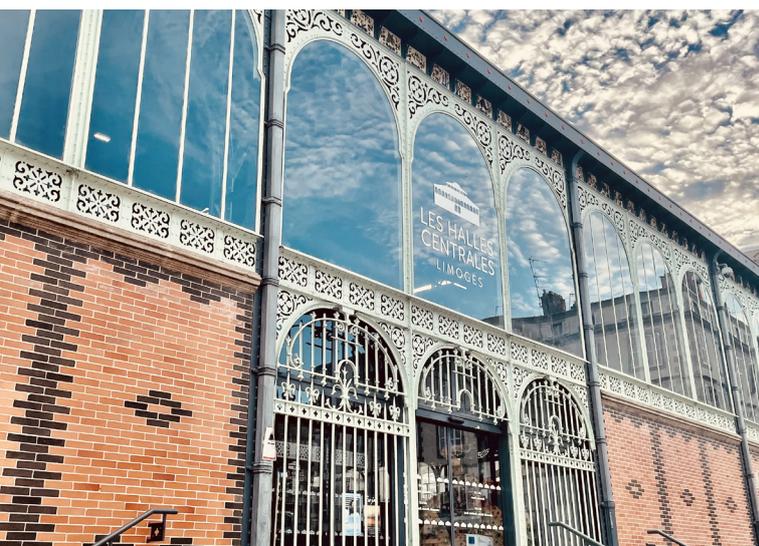
LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES !

Les candidats ont rendez-vous sur le site du Championnat du Monde du Chou Farci : www.championnatdumondeduchoufarci.com

Dans sa recette aussi, le chou farci est sans frontière. Les candidats pourront proposer le chou de leur choix (végétarien, marin, carné...).

Le poids final de la recette devra être compris entre 1,6 kg à 2 kg.

La grande finale sera présidée par le chef **Philippe Etchebest**. Elle se déroulera le **10 novembre 2025** au sein de la Manufacture Bernardaud à Limoges.



La cérémonie de remise de prix aura lieu aux Halles centrales de Limoges, monument emblématique de la ville.

Un trophée en porcelaine réalisé dans les ateliers de la manufacture Bernardaud sera remis au vainqueur.



« C'est une immense fierté pour moi de présider ce Championnat du Monde du Chou Farci, un concours qui, au-delà de la convivialité et de la tradition, incarne l'excellence culinaire. Ici, chaque détail compte : la justesse des assaisonnements, la finesse de la farce, la tendreté du chou. Autant d'exigences qui témoignent de la passion et du savoir-faire des participants. Ce plat humble et généreux devient, entre leurs mains, une véritable œuvre d'art, reflet d'un patrimoine que nous avons à cœur de célébrer et de transmettre. »

Philippe Etchebest

Président du jury de la Finale 2025
du Championnat du Monde du Chou Farci

QUELS SONT LES SEPT COMITÉS ?

Lors de la finale à Limoges, sept chefs se disputeront le titre de **Champion du Monde du Chou Farci**.

Sélectionnés à l'issue des compétitions régionales, les candidats représenteront leurs comités respectifs devant un jury de professionnels de la gastronomie.



CALENDRIER 2025

- **Sélection Japon**

Tokyo - 10 mars 2025

- **Sélection Amériques**

New York - 2 juin 2025

- **Sélection Chine et Asie du Sud-Est**

septembre 2025

- **Sélection Corée**

septembre 2025

- **Sélection France**

Paris - 22 septembre 2025

- **Sélection Europe**

Londres - 7 octobre 2025

Finale à Limoges

10 novembre 2025



© IlyakAGAN

RENDEZ-VOUS LE 10 NOVEMBRE 2025 À LIMOGES POUR LA FINALE

Les sept candidats réaliseront la même recette qui leur a permis de se qualifier lors des sélections régionales. Chacun sera assisté d'un commis de son choix, âgé de moins de 21 ans, insufflant ainsi à cette compétition culinaire une dimension de transmission intergénérationnelle.

Les candidats auront 4h pour réaliser deux choux farcis pesant entre 1,6 kg et 2 kg.

Pour cette nouvelle édition, le jury sera présidé par **Philippe Etchebest**.

Arnaud Donckele, qui présidait le jury lors de la première édition du Championnat du Monde en devient le parrain.



© IlyakAGAN

LE RÈGLEMENT DU CONCOURS

Le règlement du Championnat du Monde du Chou Farci définit l'ensemble des règles encadrant la compétition. Il précise l'organisation des sélections au sein des comités régionaux ainsi que les conditions requises pour participer au concours. Il détaille également le déroulement de la grande finale, prévue à Limoges le 10 novembre 2025. Le chou farci présenté doit répondre à plusieurs critères : un poids précis de la pièce entière, le respect d'une liste d'ingrédients interdits, l'usage d'équipements déterminés, ainsi que les modalités de dégustation par le jury.

[Télécharger le règlement du concours](#)



© IlyakAGAN





UNE LETTRE D'AMOUR AU CHOU FARCI

Ébouriffant quand il est frisé, étourdissant quand on l'effeuille... **Brassica oleracea**, le fameux chou commun devient hors du commun quand on le farcit. Entre l'enveloppe nervurée et le trésor que ses feuilles ensèrent, le chou farci incarne la délicieuse alliance du contenu et du contenant. Car la force du chou c'est aussi sa farce. Qu'elle soit carnée, marine ou végétale, il lui faut du fondant, du caressant, de l'évanescent, mais également de la mâche et de la tenue. Alors, le chou farci se mue en chef d'œuvre *architextural* !

Il porte ce que la cuisine a au plus profond de sa marmite : **un plat populaire de naissance paysanne devenu le symbole de la technique et du partage**. Il s'agissait -comme souvent dans la cuisine- d'une manière d'accommoder les restes, de redonner vie aux rogatons.

Si on retrouve le chou farci dans la plupart des campagnes françaises, c'est dans le centre de la France — en Auvergne, dans le Vivarais, dans le Rouergue ou dans le Limousin — qu'il s'est forgé sa grande réputation. Et puis la recette s'est invitée dans les cuisines bourgeoises au milieu du XIXe. Si bien qu'aujourd'hui, **on le déguste à la fois au bistrot et dans les tables gastronomiques**.

Il faut dire que le chou déchaîne les passions. Dans son livre *Autobiographie dans un chou farci*, le dramaturge new yorkais Allen S.Weiss en recense 77 760 spécimens.

Töltött káposzta en Hongrie, *Sarmale* en Roumanie, *Kaalikääryle* en Finlande, *Kohlrouladen* en Allemagne, *Mahshī koronb* en Egypte, *Cigare au chou* au Québec, *Niño envuelto* en République Dominicaine... **le chou farci tisse des ramifications dans toutes les cuisines du monde**.

Auguste Escoffier et le sou fassum, le chou farci en provençal codifié dans le *Guide Culinaire*, mais aussi Alain Senderens, Christian Constant, Jean François Piège, Yves Camdeborde... **de nombreuses grandes toques ont inscrit leur nom sur ce monument et fait entrer le chou farci au panthéon des plats**. Mais attention, on peut se planter avec le chou. Il demande patience et précision. Pour en venir à bout, il faut maîtriser la technique de montage, appliquer une cuisson juste, réaliser une sauce sapide et trouver l'équilibre gustatif.

Ces différentes strates méritaient bien des paillettes. Il lui fallait une célébration à son image, une compétition à sa hauteur. C'est avec cette ambition et pour lui rendre hommage qu'est né en 2024 à Limoges, le premier Championnat du Monde du Chou Farci.

Cette recette ménagère qui déménage jusque dans les grandes tables est aussi à l'aise dans une gamelle que sur la porcelaine. C'est sans doute ça le génie du chou farci.



CHAMPIONNAT
DU MONDE
DU CHOU FARCI

À PROPOS DE L'ASSOCIATION DU CHOU FARCI

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 du Monde du Chou Farci.

Le Groupement Les Artcutiers réunit des 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. Il organise le Championnat de France depuis 2022.

Bernardaud incarne l'excellence de la porcelaine française. Installée depuis 1863 à Limoges, berceau historique de la porcelaine, la manufacture familiale repose sur un savoir-faire unique, transmis depuis cinq générations. Elle conjugue création, excellence et innovation depuis plus de 160 ans.

BERNARDAUD



LES ARTCUTIERS
GROUPEMENT