



CHAMPIONNAT
DU MONDE
DU CHOU FARCI



OLIVIER CAILLON, CHAMPION DU MONDE DU CHOU FARCI 2026

C'est en fin d'après-midi, le lundi 23 février, aux Halles Centrales de Limoges, que s'est tenue la cérémonie de remise des prix de la deuxième édition du Championnat du Monde du Chou farci. **Olivier Caillon, charcutier chez Arnaud Nicolas, a été proclamé Champion du Monde 2026** devant un public nombreux, en présence des membres du jury et des professionnels qui encadraient la compétition dans les ateliers de la manufacture Bernardaud.

Succédant à Bernadette de Rozario, Chef du restaurant Claudine à Singapour, Championne du Monde 2024 et présente en tant que membre du jury, **Olivier Caillon** a reçu le trophée en porcelaine des mains du président Philippe Etchebest. Sur le podium figuraient également **Hoewan Jung**, lauréat du Prix spécial du jury d'honneur, venu de Corée du Sud et représentant Paradise Group, ainsi que **Karl O'Dell**, récompensé du Prix spécial de la plus belle présentation, venu de Londres et représentant le restaurant CORD, et enfin le Prix de la meilleure sauce, attribué à **Olivier Caillon**, venu de Paris et représentant Arnaud Nicolas.

Pour cette ultime étape de la compétition, chaque candidat devait réaliser le chou farci qui l'avait qualifié lors des sélections et préparer une sauce exclusivement végétale pour l'accompagner, conformément au défi lancé par le président du concours. Chaque participant a présenté sa recette personnelle et préparé deux choux farcis, pesant entre 1,6 kg et 2 kg.

UNE REMISE DES PRIX FESTIVE AUX HALLES CENTRALES DE LIMOGES

Après quatre heures d'épreuve à huis clos, la remise des prix du Championnat du Monde du Chou Farci s'est tenue le lundi 23 février à partir de 17h aux Halles Centrales de Limoges.

De nombreuses personnalités étaient présentes pour participer à cette grande fête populaire. Pour l'occasion, plusieurs étals des Halles avaient exceptionnellement ouvert leurs portes : chaque commerçant participant, selon sa spécialité, proposait des préparations autour du chou farci. Certains servaient un duo de chou farci et de pâté de pommes de terre au chou, d'autres une soupe aux choux maison ou des ravioles façon chou farci, sauce parmesan et lard de Colonnata... et bien sûr, les traditionnels choux à la crème.

La soirée s'est transformée en un grand moment de partage, où les visiteurs ont pu déguster et partager des spécialités dans une ambiance conviviale, fidèle à la tradition gastronomique locale.





UN JURY DE PROFESSIONNELS

Pour constituer le jury de la finale du Championnat du Monde du Chou Farci, l'association a souhaité réunir un jury averti et éclectique constitué de membres aux profils variés, multiculturels et pluridisciplinaires, qui viennent chacun enrichir le sujet de leur expérience exceptionnelle. À sa tête, le Chef Philippe Etchebest, Chef doublement étoilé et Meilleur Ouvrier de France, Chef des restaurants bordelais : Maison Nouvelle **, La Table d'Hôtes *, Le Quatrième Mur, Le Classique, Signature.

PHILIPPE ETCHEBEST

Président du jury
Chef doublement étoilé et Meilleur Ouvrier de France



« 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. »

STÉPHANE DEBRACQUE

Chef Exécutif Autret traiteur
Membre titulaire de l'Académie Culinaire de France

PIERRE HERMÉ

Chef Pâtissier Chocolatier - Pierre Hermé Paris
Élu Meilleur Pâtissier du Monde, 2016

KENICHIRO SEKIYA

Chef - Château Restaurant Joël Robuchon***, Tokyo

ANNE-CÉCILE FAYE

Propriétaire - Le Sancerre Rive Gauche

CHRISTOPHE PELÉ

Chef - Ancien Chef du restaurant Le Clarence**

BRUNO MÉNARD

Chef et consultant
Ancien Chef exécutif du restaurant L'Osier***

BERNADETTE DE ROZARIO

Championne du Monde du Chou Farci 2024
Chef - Restaurant Claudine, Singapour

ELIZABETH BERNARDAUD

Experte culinaire

BUMSOO KIM

Expert culinaire

MÉLISSA DJABOURIAN

Présidente des Charcutiers du Grand Paris
Charcutière Maison Delaye - Au Porcelet Rose

JEAN-LOUIS DUMONET

Chef et consultant
Jury laboratoire

PASCAL JOLY

Charcutier Meilleur Ouvrier de France
Jury laboratoire

DAVID BRET

Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur 2004
Formateur des charcutiers-traiteurs au Cefroc
Jury laboratoire



AU SEIN DE LA MANUFACTURE BERNARDAUD

Bernardaud, maison de porcelaine française, encore à ce jour familiale, a eu le plaisir d'accueillir les sept candidats finalistes, les membres du jury, l'ensemble des partenaires et membres organisateurs. Sa manufacture historique, établie à Limoges depuis 1863, lui a ouvert ses portes.

Certains de ses ateliers ont été spécialement aménagés pour accueillir les cuisines et la dégustation du jury pour offrir un cadre authentique et propice à la créativité des chefs.



SEPT FINALISTES



NAMIKI SAAI
Sélection Japon
Lugdunum Bouchon Lyonnais, Tokyo



DALE MACKAY
Sélection Amériques
Little Grouse on the Prairie, Saskatoon, Canada



RYAN FEBRIANTO
Sélection Asie du Sud-Est
The St. Regis, Jakarta



HOEWAN JUNG
Sélection Corée du Sud
Paradise Group, Séoul



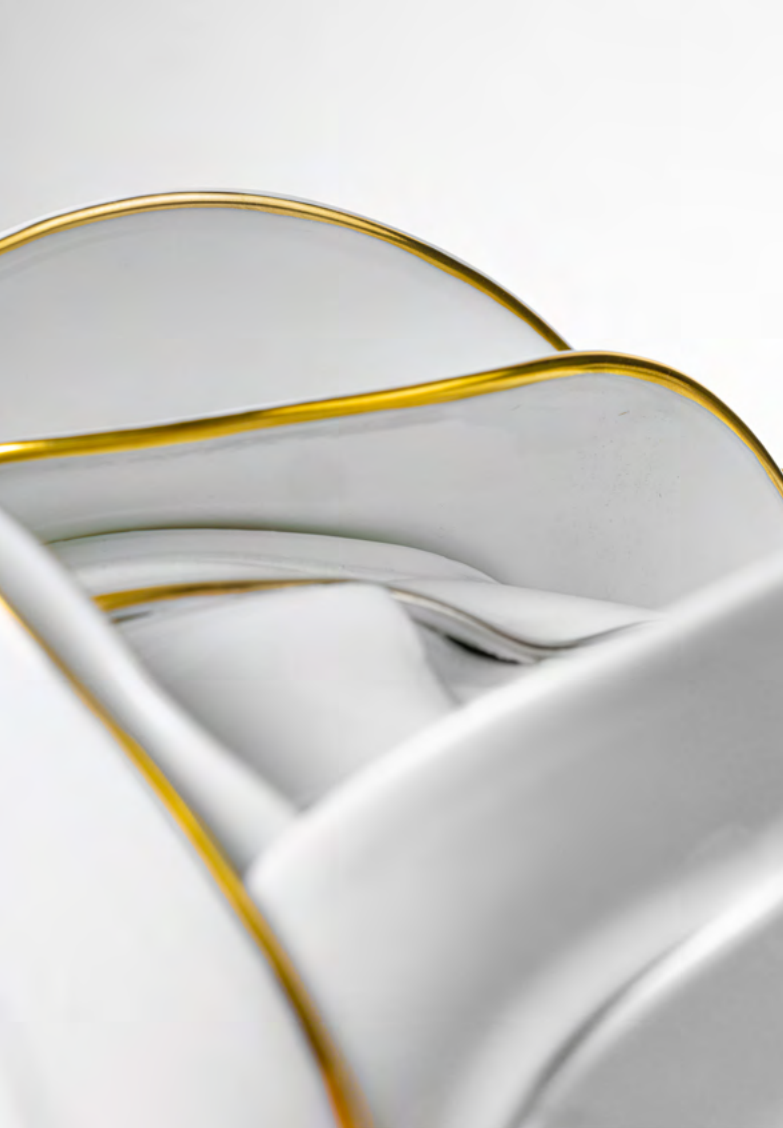
XIANJIN HE
Sélection Chine
Maison Lameloise, Shanghai



OLIVIER CAILLON
Sélection France
Arnaud Nicolas, Paris



KARL O'DELL
Sélection Europe
Restaurant CORD, Londres



LE TROPHÉE EN PORCELAINE

Pour marquer cette seconde édition du Championnat du Monde du Chou Farci et réaliser un trophée unique, l'association a fait appel aux liens étroits que la maison Bernardaud a depuis longtemps noués avec le monde de la création artistique.

L'artiste plasticien chinois Zhuo Qi, qui partage sa vie entre Paris et Pékin, a été à nouveau choisi pour couronner la compétition et récompenser le vainqueur. Tout a commencé avec un dessin sublime et assez fou, dans lequel des assiettes en porcelaine venaient épouser les formes organiques de feuilles de chou.

Les artisans de la manufacture l'ont choyé dans toutes les étapes de fabrication. À l'image de l'attention portée au détail par les chefs dans leurs créations culinaires, ils l'ont réhaussé d'or fin pour souligner la beauté du geste de l'artiste. Ce trophée unique célèbre ainsi la seconde édition du Championnat du Monde du Chou Farci.



LE RÈGLEMENT DU CONCOURS

Pour cette ultime étape, le président du concours, Philippe Etchebest, a lancé un défi aux sept candidats : la sauce qui accompagnera leur chou farci devra être exclusivement végétale.

Chacun sera assisté d'un commis du CEPROC (Centre d'Excellence des Professions Culinaires) 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.

© @ilyafoodstories

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.

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.



© @ilyafoodstories



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 XIX^e. 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