



CHAMPIONNAT
DU MONDE
DU CHOU FARCI



BERNADETTE DE ROZARIO, EST LA PREMIERE CHAMPIONNE DU MONDE DU CHOU FARCI

Le 18 novembre 2024, la **première édition du Championnat du Monde du Chou Farci** s'est tenue dans les ateliers de la Manufacture Bernardaud à Limoges. **Cinq chefs finalistes** venus de France, de Norvège, des Etats-Unis, de Singapour et du Japon ont participé à cette ultime étape de la compétition.

Pour cette première édition, **110 Chefs et Charcutiers** ont répondu présents pour relever le défi de proposer leur interprétation de ce **grand classique de la cuisine française**.

Chaque participant s'est prêté à l'exercice de soumettre sa recette personnelle, à partir d'un chou pièce entière devant peser entre 1,2kg à 1,6 kg « produit fini », faisant preuve de créativité et de maîtrise culinaire.

En organisant ce concours, l'**Association du Chou Farci** a le souhait de remettre à l'honneur et de faire rayonner un plat emblématique de la gastronomie mondiale. Pour cette première édition, c'est le chef Arnaud Donckele qui s'est vu confier la présidence du jury.



AU SEIN DE LA MANUFACTURE BERNARDAUD

Bernardaud, maison de porcelaine française encore à ce jour familiale, a eu le plaisir d'accueillir les candidats finalistes, les membres du jury et l'ensemble des partenaires et membres organisateurs, pour la tenue du Championnat du Monde du Chou Farci.

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 délibération du jury : l'ancien atelier de décoration et la salle des couleurs se sont métamorphosées pour offrir un cadre authentique et propice à la créativité des chefs.

5 FINALISTES



GUILLAUME GINTHER
Sélectionné Amériques
Bacchus
New York

SATOH KEITA
Sélectionné Japon
Imperial Hotel
Tokyo



BERNADETTE DE ROZARIO
Sélectionnée Asie
Restaurant Odette
Singapour



SÉBASTIEN GUÉRIN
Sélectionné France
Palais de l'Élysée
Paris



DIMITRI VEITH
Sélectionné Europe
Restaurant Mon Oncle
Oslo





FINALE DU CHOU FARCI À LIMOGES

Le 18 novembre 2024, les cinq chefs finalistes ont réalisé la recette de chou farci avec laquelle il se sont qualifiés à l'issue des sélections internationales. Durant 3h30, ils se sont surpassés pour réaliser leur meilleure interprétation du chou farci. Chacun d'entre eux était secondé par un commis de cuisine issu du CEPROC (Centre d'Excellence des Professions Culinaires), désigné par tirage au sort.

Aucune préparation préalable, l'intégralité de la recette devant être préparée sur place, des règles précises sur la taille et l'origine des choux, des ingrédients interdits (exhausteurs, arômes et colorants artificiels, truffe...) ; un seul ingrédient imposé : la farce doit comporter au moins 1% de viande de porc et/ou de veau, mais les 99% restants peuvent être de nature végétale ou issus des produits de la mer. Ainsi, la palette de saveurs et de textures offerte à la créativité des candidats était à la fois riche et vaste.

Consulter le règlement complet



LE JURY

Pour constituer le jury de la finale 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 triplement étoilé Arnaud Donckele, qui a fait ses armes aux côtés d'Alain Ducasse, et fait briller aujourd'hui les restaurants gastronomiques des prestigieux établissements « Cheval Blanc » à Paris, Saint-Tropez, Saint-Barth et Courchevel.

Il s'est prêté au jeu avec enthousiasme, endossant pleinement la responsabilité d'assurer la neutralité des dégustations, mais aussi de débattre avec ses pairs pour choisir LE créateur du chou farci que l'année 2024 va honorer.

ARNAUD DONCKELE

Chef - Président du jury

YVES CAMDEBORDE

Chef et consultant

KENICHIRO SEKIYA

Chef - Château Restaurant Joël Robuchon

RAPHAËLE MARCHAL

Journaliste

MARIE-VICTORINE MANOA

Cheffe - Restaurant Aux Lyonnais

HUGO DESNOYER

Boucher

BRUNO MÉNARD

Chef et consultant

ERNESTO IACCARINO

Chef - Restaurant Don Alfonso 1890

ELIZABETH BERNARDAUD

Experte culinaire

JEAN-LOUIS NOMICOS

Chef - Restaurant Nomicos

JEAN-LOUIS DUMONET

Chef et consultant

Jury laboratoire

PASCAL JOLY

Charcutier Meilleur Ouvrier de France

Jury laboratoire



LA DÉGUSTATION

La maison Bernardaud, hôte de cette finale très attendue, avait à cœur de réunir les plus belles conditions pour mettre en valeur les créations des candidats.

Dans l'expérience de dégustation, les saveurs, la créativité et la dextérité des chefs furent un point d'orgue, dans lequel tous les détails ont été particulièrement soignés.

L'œuvre se déploie sur un support et quel plus beau support que la porcelaine fine, ouvragée et sculptée pour s'adapter au plat ?

C'est dans cet état d'esprit que les équipes de création de Bernardaud ont imaginé une collection de pièces de présentation, de service et de dégustation pour cette finale inédite.

Un grand plat aux fines nervures a sublimé la présentation des choux farcis de chacun des candidats. Les assiettes de dégustation, simplement émaillées, permettait de concentrer l'attention des membres du jury sur la dégustation, tandis que d'élégantes saucières et couteaux en porcelaine venaient parfaire la table.

LE PROGRAMME

Afin de ponctuer cette journée, les membres du jury et invités ont pu découvrir les savoir-faire à l'œuvre dans la fabrication de la porcelaine, en visitant les ateliers de la manufacture.

L'Institut Bernardaud les a également initiés aux secrets de la porcelaine : son histoire depuis ses débuts en Chine, la quête sulfureuse de sa composition, ses émules dans les arts décoratifs européens et finalement l'installation de cette nouvelle industrie à Limoges, berceau de la porcelaine.

Accueil des candidats à la Manufacture Bernardaud

Début de la compétition

Visites des ateliers Bernardaud

Déjeuner en deux service

Conférence « Secrets de porcelaine » par L'Institut Bernardaud

Début des dégustations

Délibération du Jury

Cérémonie et remise du Prix



LE TROPHÉE

Pour marquer cette première finale 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 Qj, qui partage sa vie entre Paris et Pékin a été 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.

Après plusieurs séjours en résidence et un nombre incommensurable d'essais, le chou allégorique, symbole de la porcelaine de Limoges était né !

Les artisans de la manufacture l'ont choyé dans toutes les étapes de fabrication.

À l'image de l'attention au détail porté par les chefs dans leur créations culinaires, ils l'ont réhaussé d'or fin pour souligner la beauté du geste de l'artiste. Ce trophée unique célèbre ainsi la première édition du Championnat du Monde du Chou Farci.

Un rendez-vous que l'association souhaite renouveler chaque année, pour en faire un moment incontournable de la gastronomie, du dialogue des cultures, de la création artistique et de la célébration de l'art de vivre.



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 de France et 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. 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 5 générations. Elle conjugue création, excellence et innovation depuis plus de 160 ans.

