

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



OLIVIER CAILLON, CHAMPION DE FRANCE DU CHOU FARCI

Le 22 septembre, Olivier Caillon, charcutier chez Arnaud Nicolas, a remporté la finale de la sélection France, qui s'est tenue au CEPROC (Centre d'Excellence des Professions Culinaires), Paris 19e. La compétition a rassemblé 10 finalistes professionnels, sélectionnés parmi les meilleurs chefs et charcutiers de France.

Bien plus qu'un concours, cette compétition est une célébration de la tradition charcutière, un hommage à l'artisanat et au savoir-faire culinaire français. À travers ce championnat, Le groupement Les Artcutiers s'engage à perpétuer les traditions en soutenant et en valorisant les talents de chef(fes) cuisinier(ères)

et chef(fes) charcutier(ères) de toute la France. Chaque participant a dû proposer sa recette personnelle, un chou farci pièce entière entre 1,6kg et 2kg (produit fini), servi chaud, et a été noté sur la qualité de son plat et de la sauce qui l'accompagne. Les candidats ont eu 4 heures pour proposer leur version du chou farci, présentée dans leur dossier d'inscription.

Organisé par Les Artcutiers, ce concours a pour vocation de valoriser un plat emblématique de la gastronomie mondiale.

OLIVIER CAILLON, CHAMPION DE FRANCE



« Je suis très ému d'avoir remporté le Championnat de France du Chou Farci, je remercie mon commis de m'avoir accompagné tout au long de l'épreuve. Je suis fier de représenter la France au Championnat du Monde, j'ai beaucoup travaillé pour arriver jusqu'ici et ça ne s'arrête pas là. Très motivé, je vais continuer à beaucoup travailler jusqu'à la finale le 23 février 2026. »

Olivier Caillon, charcutier chez Arnaud Nicolas, vainqueur du Championnat de France du Chou Farci 2025

LA RECETTE DU CHOU GAGNANT

Chou farci Marie-Louise (en hommage à ma grand mère)

Le chou farci est monté dans l'esprit d'un melon garni d'une farce de cochon aux girolles, ris de veau, foie de volaille et foie gras ainsi que de ventrèche et de légumes.

Celle-ci est parfumée à la baie de genièvre, au vin jaune et aux herbes fraîches.



10 FINALISTES

Maxime Aouate
Charcutier
Le ventre de Maxime

Eric Fontanini
Chef
Habile

Mathieu Le Guillois
Restaurateur
Hôtel du casino

Simon Burgalières
Charcutier traiteur
Des pieds à la tête

Jonathan Hamel
Chef
Gueuleton Paris

Valentin Verbrugghe
Demi-chef de partie
Hôtel restaurant le haut Allier

Olivier Caillon
Charcutier
Maison Arnaud Nicolas

Camille Larquemin
Cheffe adjointe
Irwin

Ousmane Candé
Artisan Charcutier
Maison Candé

Simon Chauvel
Second de cuisine
Maison Dumont

LES PRIX

1 LAURÉAT
Olivier Caillon

2 MÉDAILLES D'ARGENT
Mathieu Le Guillois
Camille Larquemin

3 MÉDAILLES DE BRONZE
Éric Fontani
Jonathan Hamel
Valentin Verbrugghe

MEILLEUR COMMIS
Kayliah Gorre

VALORISATION DES PRODUITS
Camille Larquemin



UN JURY DE PROFESSIONNELS

MÉLISSA DJABOURIAN

Présidente du jury

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

STÉPHANE DEBRACQUE

Vice-président

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

FABRICE PROCHASSON

Meilleur Ouvrier de France (Cuisine – 1996)
Président de l'Académie Culinaire de France.

DAVID BRET

Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur
2004
Formateur des charcutiers-traiteurs au Ceproc

ÉRIC MÉTIVIER

Champion du monde 2010 du Pâté en Croûte
Charcutier pendant 30 ans de la maison
Lenôtre

SEBASTIEN GUÉRIN

Chef de partie à l'Elysée
Champion de France du Chou Farci 2024 et
finaliste au Championnat du Monde du Chou
Farci 2024

SONIA BICHET

Meilleure Ouvrière de France poissonnière
écaillère (2023)
Championne du Monde des Ecaillers 2020

DAVID BOYER

Meilleur Ouvrier de France cuisine 2023
Champion du Monde du lièvre à la royale 2018

ANDRÉ ANDOUY

Boucher puis chef pendant plus de 40 ans
Figure gastronomique du Sud-Ouest

ENZO FRANCESCHELLI

Chef de cuisine depuis plus de 30 ans
Membre titulaire de l'Académie Culinaire de France et responsable des régions de France

ANNE-ELISABETH CARCANO

Cheffe de cuisine et de Maisons Bourgeoises
Membre de l'Académie Culinaire de France

PIERRE REURE

Chef du restaurant mobile Tambouille Pierre
Participant Top Chef 2024

CYRIL MONTÉGU

Créateur de contenu et aventurier
gastronomique

ÉMILE COTTE

Chef du restaurant Baca'v Boulogne
Membre de l'Académie Culinaire de France

STEPHANE LEVESQUE

Président des Toques Normandes
Chef du restaurant Entre Terre et Mer à
Honfleur

VALÉRIE VRINAT

Présidente de l'Association Jean Claude Vrinat

SYLVIE BARBÉ

Cheffe d'entreprise Charcuterie du Parvis à
Louviers

HUBERT AVILES

Cuisinier Lyonnais Meilleur apprenti de France
1978

FRÉDÉRIC BERNARDAUD

Directeur de la création de la maison
Bernardaud

LA FINALE MONDIALE À LIMOGES

Le 23 février 2026, les 7 candidats qualifiés lors des sélections internationales, s'affronteront lors de la grande finale, à Limoges. Chacun d'entre eux, sera accompagné d'un commis désigné par tirage au sort, ajoutant une dimension de transmission à cette compétition culinaire inédite. Les candidats disposeront de 3h30 pour réaliser la totalité de l'épreuve.

Les candidats ont rendez-vous sur le site du Championnat du Monde du Chou Farci :

www.championnatdumondeduchoufarci.com



“

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 du Championnat du Monde du Chou Farci 2025





CHAMPIONNAT
DU MONDE
DU CHOU FARCI



LES ARTCUTIERS
GROUPEMENT

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.