



Communiqué de presse
#résultats #concours

RÉSULTATS du Grand Prix de France 2025 de la Charcuterie Artisanale

Le concours national couronne l'excellence artisanale française

Champion de France catégorie Juniors - Roméo Froux (21 ans) - Maison Verot (92 - IVRY SUR SEINE)

Champion de France catégorie Chefs - Christopher Demange - Carlier Traiteur (64 - BIARRITZ)



© Franck Taillade pour la CNCT

Paris, le 7 Octobre 2025 - Le **Grand Prix de France de la Charcuterie Artisanale**, rendez-vous incontournable de la profession, a une nouvelle fois distingué des artisans charcutiers-traiteurs d'exception. Ce concours célèbre à la fois l'excellence technique, la créativité et le savoir-faire unique de ces professionnels passionnés.

« Le Grand Prix de France, est l'occasion de célébrer non seulement des créations uniques, mais aussi de réaffirmer l'importance de préserver notre héritage culinaire tout en regardant vers l'avenir. » **Joël Mauvigney, Président de la CNCT, charcutier-traiteur à Mérignac et Meilleur Ouvrier de France.**

Une finale d'exception au sommet du savoir-faire

La finale de l'édition 2025 s'est déroulée du 4 au 6 octobre au Centre d'Excellence des Professions Culinaires (CEPROC) à Paris. Pendant trois jours d'épreuves exigeantes, les **9 candidats** ont démontré leur maîtrise et leur créativité devant un jury prestigieux, composé de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités emblématiques de la profession. La présidence du jury était assurée par Jauffrey Mauvigney.

Un trio de talents récompensé dans chaque catégorie (Juniors et Chefs) du Grand Prix de France de la Charcuterie Artisanale

Catégorie Juniors





(de gauche à droite : 2ème prix : Evan Commes - Maison Dumont, 1er prix : Roméo Froux - Maison Verot, 3ème prix : Titouan Ménard - Brehier Traiteur)*

- **1er Prix – Champion de France catégorie Juniors - Roméo Froux (21 ans) - Maison Verot** (92 - IVRY SUR SEINE)

Le lauréat se voit décerner le titre de **Champion de France catégorie Juniors**, reçoit le **Trophée du Grand Prix de France** ainsi qu'un **chèque de 3 000 €**.



Suprême de cailles, foie gras de canard et cèpes réalisé par le gagnant.*



Chou farci de pieds, queues et joues de cochon réalisé par le gagnant.*

- **2ème Prix - Evan Commes (21 ans) - Maison Dumont** (35 - RENNES)

Le lauréat reçoit le **Trophée d'Argent du Grand Prix de France (catégorie Juniors)** et un **chèque de 1 500 €**.

- **3ème Prix - Titouan Ménard (21 ans) - Brehier Traiteur** (44 - COUËRON)

Le lauréat reçoit le **Trophée de Bronze du Grand Prix de France (catégorie Juniors)** et un **chèque de 750 €**.

Catégorie Chefs (24 ans et plus)



(de gauche à droite : 2ème prix : Adrien Brunet - Charcuterie Traiteur Denjean, 1er prix : Christopher Demange - Carlier Traiteur, 3ème prix : Pierrick Bougerolle - Charcuterie Traiteur Bougerolle)*

- **1er Prix – Champion de France - Christopher Demange - Carlier Traiteur** (64 - BIARRITZ). Le lauréat se voit décerner le titre de **Champion de France 2025**, a reçu le **Trophée du Grand Prix de France** et un **chèque de 5 000 €**.



Bûche de Noël réalisée par le gagnant*



Tourte de saumon et cabillaud, sauce Choron réalisée par le gagnant.*

- **2ème Prix - Adrien Brunet - Charcuterie Traiteur Denjean** (73 - AIX LES BAINS). Le lauréat reçoit le **Trophée d'Argent du Grand Prix de France** et un chèque de **3 000 €**.
- **3ème Prix - Pierrick Bougerolle - Charcuterie Traiteur Bougerolle** (21 - SAULIEU). Le lauréat reçoit le **Trophée de Bronze du Grand Prix de France** et un chèque de **2 000 €**.

? Les non lauréats, sans distinction de classement, ont reçu la somme de 200 € pour couvrir leurs frais de participation.

Créativité et excellence au cœur de cette édition

Cette année, les candidats ont relevé le défi de sublimer des produits d'exception autour de recettes emblématiques :

- Suprême de cailles, foie gras de canard et cèpes.
- Tourte de saumon et cabillaud, sauce Choron.
- Chou farci de pieds, queues et joues de cochon.
- Palette à la diable, ravioles de palette et tatin d'oignons
- Bûche de Noël (uniquement pour la catégorie Chefs).

Quand l'excellence artisanale rencontre la relève : une 4ème édition inspirante

Au-delà de distinguer les meilleurs artisans, le Grand Prix de France valorise toute une profession et rappelle le rôle essentiel du charcutier-traiteur dans le patrimoine culinaire français. Les lauréats de cette édition ont brillamment démontré que tradition et innovation peuvent s'allier, ouvrant ainsi de nouvelles perspectives pour l'avenir du métier. Cette année également pour la 4ème édition, **Le Grand Prix de France de la Charcuterie Artisanale** s'impose comme une véritable vitrine du savoir-faire français. Créativité, technicité et exigence étaient au rendez-vous. Pour sa 4ème édition, le concours s'est décliné en deux catégories : **Juniors (18-23 ans)** et **Chefs (24 ans et plus)**.



De gauche à droite : Le Champion de France catégorie Juniors, Roméo Froux - Maison Verot et Joël Mauvigney, Président de la CNCT, charcutier-traiteur à Mérignac et Meilleur Ouvrier de France.*

« Pour moi, cette victoire représente beaucoup de travail et de temps passé à m'entraîner. Je suis heureux d'avoir pu aller au bout du concours. Elle renforce ma volonté de poursuivre sur ma lancée, de continuer à avancer dans la restauration, afin d'approfondir le côté cuisinier de la charcuterie et de faire progresser encore davantage le métier. À la base, j'étais boucher, et le métier de la viande m'a tout de suite plu. J'ai ensuite eu envie d'aller encore plus loin, en apprenant à la cuisiner. » explique **Roméo Froux, Champion de France de la Charcuterie Artisanale (catégorie Juniors)**.



De gauche à droite : Le Champion de France catégorie Chefs - Christopher Demange - Carlier Traiteur et Joël Mauvigney, Président de la CNCT, charcutier-traiteur à Mérignac et Meilleur Ouvrier de France.*

« Ma plus grande fierté, c'est la tourte que j'ai réussi à réaliser : il n'y avait aucun trou dans la pâte, la cuisson était parfaitement maîtrisée, notamment à la base, et le poisson était bien cuit. Ce sont des techniques exigeantes, que je suis fier d'avoir su exécuter avec brio. Je suis habitué aux concours, j'en fais depuis 2019. J'aime me confronter à moi-même et à la pression. J'aime repousser mes limites, aller toujours plus loin dans la technique, les cuissons, et le perfectionnement des gestes. » déclare **Christopher Demange, Champion de France de la Charcuterie Artisanale (catégorie Chefs)**.

*@crédit photos :MediaPhoto

A propos de la CNCT :

La Confédération Nationale des Charcutiers, Traiteurs (CNCT) est la première organisation professionnelle qui représente et soutient les artisans charcutiers, traiteurs, et producteurs de produits du terroir. Elle œuvre pour la promotion de l'artisanat charcutier français à travers la défense de ses intérêts, la formation et l'innovation.