



Communiqué de presse

#résultats



La 5e édition révèle les nouveaux Champions de France de la Charcuterie Artisanale

Champion de France – catégorie Juniors : Aubin Riehl – [Entreprise Courbet] – Doubs 25
Champion de France – catégorie Chefs : Adrien Jolly – [Entreprise Droux l'Essentiel] – SUISSE



*De gauche à droite : Aubin Riehl (junior), Jauffrey Mauvigney (Président du Jury), Adrien Jolly (chef) @crédits
photos : Hugo Sourdin*

Paris, le 7 octobre 2026 – Après trois jours d'épreuves au CEPROC à Paris, la 5e édition du Grand Prix de France de la Charcuterie Artisanale, organisée par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT), soutenue par l'AGFPC (Association de Gestion du financement du Paritarisme de la Charcuterie), dévoile son palmarès.

Réunis autour d'un même objectif, repousser les limites de leur savoir-faire, les candidats des catégories **Juniors (18–23 ans)** et **Chefs (24 ans et plus)** se sont confrontés à des épreuves exigeant précision technique, créativité, maîtrise des cuissons et sens de la présentation.

Au terme de la compétition, **Aubin Riehl (Doubs25)** remporte le titre de **Champion de France Junior 2026**, tandis que **Adrien Jolly (Suisse)** est sacré **Champion de France 2026 dans la catégorie Chefs**.

« Cette 5e édition illustre toute la vitalité de la charcuterie artisanale française. Nous avons vu des

candidats passionnés, capables de conjuguer maîtrise des gestes, créativité et exigence. C'est aussi toute la force de ce Grand Prix : transmettre nos savoir-faire, les faire évoluer et permettre à une nouvelle génération de talents de s'exprimer et de porter haut les couleurs de notre métier », déclare Joël Mauvigney, Président de la CNCT, charcutier-traiteur à Mérignac et Meilleur Ouvrier de France.

Trois jours pour départager les talents de la charcuterie artisanale

Du **3 au 5 octobre 2026**, les candidats ont évolué sous le regard d'un jury de professionnels présidé par **Jauffrey Mauvigney, Président des jurys**.

Dela réalisation des recettes jusqu'au montage final des buffets, chaque étape a permis d'évaluer leur maîtrise du métier : technicité, précision du geste, respect des produits, qualités gustatives mais aussi créativité et présentation.

Pour cette 5e édition, les candidats ont dû revisiter plusieurs incontournables et démontrer l'étendue de leur savoir-faire à travers :

- les **œufs mimosas revisités** ;
- la **tête roulée de cochon façon lyonnaise** ;
- **deux truites en croûte de feuilletage, sauce Choron** ;
- **un lapin entier farci aux piquillos et au fenouil** ;
- un **Paris-Brest**, réservé à la catégorie Chefs.

Les dernières heures de la compétition ont notamment été consacrées aux finitions, aux dégustations et au montage des produits sur les buffets avant leur notation par le jury.

LE PALMARÈS 2026

Catégorie Juniors – 18 à 23 ans

1er Prix – Champion de France Junior 2026

Aubin Riehl – [Entreprise Courbet] – Doubs 25

Le lauréat reçoit le **Trophée du Grand Prix de France** ainsi qu'un chèque de **3 000 €**.



LAPIN ENTIER FARCI PIQUILLOS ET FENOUIL



ŒUFS MIMOSAS REVISITÉS

2e Prix

Titouan Menard– [Entreprise Brehier] – Loire Atlantique 44

Le lauréat reçoit un chèque de **1 500 €**.

3e Prix

Pierre Bichon– [Entreprise Gruel] – Gironde 33

Le lauréat reçoit un chèque de **750 €**.





De gauche à droite : Titouan Menard, Aubin Riehl, Pierre Bichon @crédits photos : Hugo Sourdin

« À 18 ans, quand on connaît son métier et qu'on est passionné, on peut déjà aller loin. Ce concours représente pour moi une revanche et j'ai tout donné pour progresser, être plus précis et mieux organisé. Cette victoire montre que le travail finit par payer. J'encourage vraiment tous les jeunes de mon âge à tenter l'expérience et à donner le meilleur d'eux-mêmes. » affirme **Aubin Riehl, Champion de France Junior 2026.**

Catégorie Chefs – 24 ans et plus

1er Prix – Champion de France 2026

Adrien Jolly – [Entreprise Droux l'Essentiel] – SUISSE

Le lauréat reçoit le **Trophée du Grand Prix de France** ainsi qu'un chèque de **5 000 €**.



**TÊTE ROULÉE DE COCHON FAÇON
LYONNAISE**



**TRUITE EN CROÛTE DE FEUILLETAGE AVEC
SA SAUCE CHORON**

2e Prix

Camille Marie – [Entreprise Antoine] – Eure 27

Le lauréat reçoit un chèque de **3 000 €**.

3e Prix

Pierrick Bougerolle – [Entreprise Bougerolle] – Côte d'Or 21

Le lauréat reçoit un chèque de **2 000 €**.





De gauche à droite : Camille Marie, Adrien Jolly, Pierrick Bougerolle @crédits photos : Hugo Sourdin

« Cette victoire récompense beaucoup de travail, d'entraînement, mais aussi beaucoup d'échecs dont j'ai appris. C'est toute la richesse de ces concours : observer les autres, découvrir de nouvelles techniques et continuer à progresser. Il faut accepter de se tromper, recommencer et toujours chercher à s'améliorer. Aujourd'hui, cette première place me donne surtout envie de continuer à apprendre et à aller encore plus loin. » conclut **Adrien Jolly, Champion de France 2026**.

Une 5e édition tournée vers la transmission et l'avenir du métier

À travers le Grand Prix de France, la CNCT entend mettre en lumière toute la richesse de la charcuterie artisanale française et celles et ceux qui la font évoluer.

La coexistence des catégories **Juniors et Chefs** permet de faire dialoguer les générations et de valoriser aussi bien les professionnels confirmés que les jeunes talents appelés à faire vivre et évoluer le métier.

Cette 5e édition illustre une nouvelle fois la capacité des artisans charcutiers-traiteurs à conjuguer **gestes traditionnels, maîtrise technique et créativité**, tout en faisant évoluer les grands classiques du patrimoine culinaire français.

Tout au long de l'année, la CNCT poursuit cette mission de valorisation du métier à travers plusieurs compétitions et rendez-vous professionnels. Prochains temps forts : le **Championnat de France de l'Oreiller de la Belle Aurore, le 5 novembre 2026** et l'**Internationale Catering Cup** qui se tiendra du **19 au 21 janvier 2027** au SIRHA.

À 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.