



Communiqué de presse

Championnat de France de l'Oreiller de la Belle Aurore 2025 : qui sont les lauréats ?



*Le concours national célèbre la tradition
et l'excellence charcutière française*

Champion de France 2025 – Pierrick Bougerolle – Entreprise BOUGEROLLE

[21210 – SAULIEU]

2e Prix – Simon Balzer – Boucherie Charcuterie Traiteur RIEDINGER BALZER

[67550 – VENDENHEIM]

3e Prix – Kévin Merle – Entreprise Jauffrey MAUVIGNEY

[33700 – MERIGNAC]

Paris, le 6 novembre 2025 – Le **Championnat de France de l'Oreiller de la Belle Aurore 2025**, organisé par la **Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT)**, a consacré les **meilleurs artisans charcutiers-traiteurs de France** autour de l'une des pièces les plus emblématiques de la charcuterie française : l'Oreiller de la Belle Aurore.

Cette première édition, qui s'est tenue le 5 novembre au CEPROC (Centre d'Excellence des Professions Culinaires) à Paris, a réuni 21 candidats – hommes et femmes âgés de 20 à 54 ans – venus de toute la France pour démontrer leur maîtrise technique et leur créativité devant un jury d'experts composé de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités du métier.

Un concours au sommet du savoir-faire charcutier

Symbole d'excellence, l'Oreiller de la Belle Aurore est bien plus qu'un pâté en croûte : c'est une œuvre culinaire mêlant tradition, raffinement et précision. Chaque candidat devait réaliser une pièce complète, respectant les codes de la recette historique tout en y intégrant sa touche personnelle.

Le Championnat a pour objectif de mettre en lumière le talent exceptionnel des artisans charcutiers. Cette compétition valorise non seulement la qualité du travail de ces professionnels, mais aussi leur originalité et leur créativité. À travers cette pièce emblématique de charcuterie, prisée par les clients, les participants démontrent leur technicité, reflétant l'excellence et la richesse de la tradition charcutière française.

Les créations ont été évaluées sur des critères exigeants : respect des traditions, composition, équilibre des saveurs, goût, régularité, découpe et présentation.

Véritable monument de la charcuterie française, l'Oreiller de la Belle Aurore est un pâté en croûte d'exception, réalisé à partir d'une pâte brisée ou feuilletée et d'un mélange de sept viandes différentes minimum, dont trois gibiers à poils ou à plumes.

Il doit contenir 20 % maximum de farce et 10 % de gelée, et peut être agrémenté de ris de veau, de foie gras ou de champignons (truffes, morilles, cèpes...).

Un podium d'excellence

- **1er Prix – Champion de France 2025 : Pierrick Bougerolle – Entreprise BOUGEROLLE [21210 – SAULIEU]** - Le lauréat recevra le Trophée Or Champion de France de l'Oreiller de la Belle Aurore 2025 et un chèque de 3.000 € (trois mille euros).



« C'était une belle surprise, surtout face à de si jolis noms ! C'est un vrai monument de la charcuterie et une belle reconnaissance, à la fois de mes pairs et pour mon entreprise. J'ai choisi de rester dans la tradition, avec un montage à la main en forme d'oreiller, des goûts francs de gibier, des assaisonnements prononcés mais toujours doux et subtils, et des marinades longues pour en extraire tout le parfum. La pâte, bien épaisse et croustillante, joue aussi un rôle essentiel. Quand on ouvre le four et qu'on découvre l'oreiller doré, c'est la concrétisation de tout un savoir-faire et de beaucoup de travail. » explique **Pierrick Bougerolle**.

- **2e Prix : Simon Balzer – Boucherie Charcuterie Traiteur RIEDINGER BALZER [67550 – VENDENHEIM]** - Le lauréat recevra un Trophée Argent du Championnat de France de l'Oreiller de la Belle Aurore 2025 et un chèque de 2.000 € (deux mille euros).



« Je ne m'y attendais pas ! Je suis venu ce soir pour m'inspirer et trouver des idées afin d'améliorer ma recette, car une recette est toujours perfectible. À la base, j'ai un Bac +5 en ingénierie agronome et je ne pratique le métier que depuis six ans. La charcuterie me passionne par la créativité qu'elle permet. L'oreiller, c'est un met qui allie technicité, précision et imagination. J'ai travaillé ma recette autour d'un jeu de textures et de saveurs, et je suis heureux du résultat. Mon oreiller rassemble la chasse, l'histoire et la technicité. Le gibier a souvent une mauvaise image, perçu comme une viande trop forte, alors qu'avec le bon assaisonnement et une cuisson maîtrisée, on obtient un résultat à la fois doux, subtil et surprenant. » déclare **Simon Balzer**.

- **3e Prix : Kévin Merle – Entreprise Jauffrey MAUVIGNEY [33700 – MERIGNAC]** - Le lauréat recevra un Trophée Bronze du Championnat de France de l'Oreiller de la Belle Aurore du Grand Prix de France et un chèque de 1.000 € (mille euros).



« Rempporter un concours, c'est une vraie consécration. Pour moi, c'est toujours un accomplissement : on est heureux d'arriver sur le podium après tant de travail. C'est un produit qui me tient à cœur, car j'ai toujours aimé travailler le pâté en croûte. C'est un met qui réunit la pâtisserie, la charcuterie et la cuisine, un exercice à la fois complet et très technique. J'étais très heureux d'obtenir la troisième place. J'ai choisi de rester sur un travail de la viande assez classique, avec une bonne marinade et un assaisonnement juste, sans dénaturer les saveurs. Il était aussi important pour moi de réaliser une farce qui mette en valeur le gibier. J'ai voulu me démarquer un peu sur la création, en intégrant un insert en forme de rosace. » partage **Kévin Merle**.

Tradition, audace et excellence

Cette première édition du Championnat de France de l'Oreiller de la Belle Aurore a mis en lumière le haut niveau technique et la créativité des artisans français. Les participants ont su sublimer une pièce d'exception, héritée de Jean Anthelme Brillat-Savarin, le philosophe du Goût, et dédiée à sa mère, Claudine Aurore Récamier, dite « La Belle Aurore ».

« L'Oreiller de la Belle Aurore, c'est l'expression ultime de notre savoir-faire. Il incarne la tradition française dans toute sa noblesse, tout en offrant un champ d'expression infini à la créativité des artisans. », souligne **Joël Mauvigney, Président de la CNCT, charcutier-traiteur à Mérignac et Meilleur Ouvrier de France**.



Joël Mauvigney, Président de la CNCT et Julien Denjean, Président des Jurys du Championnat de France de l'Oreiller de la Belle Aurore. (© Crédits photos : Agence Imprononçable pour la CNCT)

L'excellence au service du patrimoine culinaire

À travers ce concours, la CNCT réaffirme son engagement pour la transmission du savoir-faire artisanal et la promotion de la charcuterie française dans toutes ses expressions. Cette initiative contribue à valoriser la profession, à inspirer les nouvelles générations et à rappeler que la charcuterie française reste un art vivant.

« Ce championnat illustre à merveille l'esprit de notre métier : respect des traditions, rigueur technique et recherche de perfection. », conclut **Joël Mauvigney**.

Rendez-vous en 2026

Fort du succès de cette première édition, la CNCT donne déjà rendez-vous à tous les passionnés de gastronomie et d'artisanat charcutier pour la prochaine édition du Championnat de France de l'Oreiller de la Belle Aurore.

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.

<https://www.charcutiers-traiteurs.com/>

