Communiqué de presse

2ème édition - Résultats

Championnat de France l'Oreiller de la Belle Aurore 2026 : qui sont les lauréats ?

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



© Crédit photo : Johanna Demuro pour la CNCT.
(Légende de gauche à droite : Gaëlle LAUNAY, André AUDOUY, Philippe BRIZET, Fabrice HEYRIES, Hervé LE JEUNE, Laurent REYNON, Julien DENJEAN)

Champion de France 2026 : Florian BUCZEK - 25 ans (**benjamin du concours)**
[Charcuterie BUCZEK - 60200 Compiègne]

2e Prix : Danny FOURNIER - 36 ans
[Fournier Charcutier Traiteur - 54200 – Dommartin-les-Toul]

3e Prix : Kévin Merle, 33 ans, également lauréat du 3e prix lors de l'édition 2025.
[Sazena Madeli - 33520 – Bruges*]*

Paris, le 9 novembre 2026 – **La deuxième édition du Championnat de France de l'Oreiller de la Belle Aurore 2026, organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT), a récompensé 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. Forte du succès de cette deuxième édition, la CNCT affiche désormais son ambition de donner une dimension internationale à ce concours, avec l'objectif de le faire évoluer vers un Championnat du Monde de l'Oreiller de la Belle Aurore dès 2027.**

Organisé le 5 novembre au CEPROC (Centre d'Excellence des Professions Culinaires) à Paris, le concours a réuni **21 candidats, hommes et femmes âgés de 24 à 54 ans**, venus de toute la France, dont certains de nationalité italienne et japonaise. Parmi eux, **9 participants de l'édition 2025 ont renouvelé l'expérience cette année**. Tous ont eu l'occasion de démontrer leur savoir-faire, leur maîtrise technique et leur créativité devant un jury d'experts composé de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités reconnues de la profession.

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 pièce en croûte complexe et prestigieuse du répertoire français mêlant tradition et raffinement. 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 des artisans charcutiers-traiteurs et de valoriser la richesse de leur métier. À travers cette pièce emblématique de la gastronomie française, les candidats démontrent leur maîtrise technique, leur créativité et leur capacité à perpétuer un savoir-faire d'exception.

Les créations ont été évaluées selon des critères exigeants : respect des traditions, composition, équilibre des saveurs, cuisson de la pâte et des viandes, goût, technique de montage, régularité, découpe et présentation.

Véritable monument de la charcuterie française, l'Oreiller de la Belle Aurore est une pièce en croûte d'exception, réalisée 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 2026 : Florian BUCZEK - 25 ans, benjamin du concours** [Charcuterie BUCZEK - 60200 Compiègne] - Le lauréat reçoit le Trophée du Championnat de France de l'Oreiller de la Belle Aurore 2026 ainsi qu'un chèque de 3000 €.



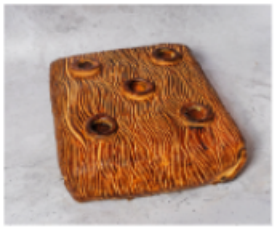


(©

Crédit photo : Johanna Demuro pour la CNCT)

« *Cette victoire est la récompense d'un travail acharné et passionné. C'est un peu le Graal, car ce produit est sans doute l'un des plus techniques à réaliser. On ne peut ni mentir ni tricher, seul le savoir-faire parle. C'est aussi une partie de la gastronomie française que nous continuons à faire briller à travers des concours aussi prestigieux !* » déclare **Florian BUCZEK, Champion de France 2026 de l'Oreiller de la Belle Aurore.**

- **2e Prix : Danny FOURNIER - 36 ans** [Fournier Charcutier Traiteur - 54200 - Dommartin-les-Toul] - Le lauréat reçoit le Trophée d'Argent et un chèque de 2000 €.




(©

Crédit photo : Johanna Demuro pour la CNCT)

- **3e Prix : Kévin Merle - 33 ans** [Sazena Madeli - 33520 – Bruges] - Le lauréat reçoit le Trophée de Bronze et un chèque de 1000 €. Il était également lauréat du 3e prix lors de l'édition 2025.




(©

Crédit photo : Johanna Demuro pour la CNCT)

Félicitations également aux autres candidats (présentés par ordre alphabétique) :

Satoshi AMITSU – Restaurant Baillotte (75 – Paris)

Simon BALZER – Boucherie CT Riedinger Balzer (67 – Vendenheim)
Pierrick BOUGEROLLE – Entreprise Bougerolle (21 – Saulieu)
Stéphane BREHIER – EURL Brehier Traiteur (44 – Couëron)
Simon CHAUVEL – Maison Dumont / Milan Radanovic (MOF CT) (35 – Rennes)
Clément CLERAMBOUR – Aux Fins Gourmets (78 – Poissy)
Paul COUPAIN – Lastre Sans Apostrophe (92 – Issy-les-Moulineaux)
Guillaume DOUGY – Charcuterie Dougy Rodolphe (18 – Mehun-sur-Yèvre)
Kevin GONZALEZ – Maison Piaton (38 – Agnin)
Adrien GOULAY – Charcuterie Goulay (37 – Tours)
Loïc LE BAYON – La Manufacture Le Bayon (33 – Bordeaux)
Willy MANDIN – Maison Maurice (16 – Touvre)
Hugo MENDES – Le Panier Charcutier (45 – Sully-sur-Loire)
Mathieu MONSANGLANT – Restaurant C La Suite (77 – Pomponne)
Gaëtan POULAIN – Poulain &Fils Traiteur (56 – Hennebont)
Mathieu SOULIERE – Soulière Traiteur (63 – Chamalières)
Sandra VETTER – Au Palais des Viandes (68 – Thann)
Benjamin VINCENDEAU – La Millésime / Steph &Co Montlouis (37 – Athée-sur-Cher)

Organisation et composition du jury

Joël MAUVIGNEY - Président du concours, Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur
Marjorie BOUVIER - Directrice du concours et Directrice des concours de la CNCT
Julien DENJEAN - Président du jury et Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur (73)
Bernard-Marie FRANÇOIS - Membre du Staff-Jury et Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur

Jury de présentation et de dégustation :
André AUDOUY - Artisan Charcutier-Traiteur (31)
Philippe BRIZET - Artisan Charcutier-Traiteur, Champion du Monde ICC 2019 (33)
Fabrice HEYRIES - Directeur général, AG2R LA MONDIALE
Pascal JOLY - Meilleur Ouvrier de France, Artisan Charcutier-Traiteur (75 – Paris)
Gaëlle LAUNAY - Directrice générale, Maison LOSTE
Hervé LE JEUNE - Directeur des Relations institutionnelles, AG2R LA MONDIALE
Cédric MELINETTE - Directeur du restaurant La Compagnie (75 – Paris)
Laurent REYNON -Artisan Charcutier-Traiteur, Maison Reynon (69)

Retour sur le palmarès 2025 - 1 édition

La première édition du Championnat de France de l'Oreiller de la Belle Aurore avait récompensé trois artisans charcutiers-traiteurs pour leur maîtrise technique et leur créativité :

- 1er prix : Pierrick Bougerolle – Entreprise Bougerolle (Côte-d'Or, 21)
- 2e prix : Simon Balzer – Boucherie Charcuterie Traiteur Riedinger Balzer (Bas-Rhin, 67)
- 3e prix : Kévin Merle – Entreprise Jauffrey Mauvigney (Gironde, 33)

Tradition, audace et excellence

Avec cette deuxième édition, la CNCT poursuit son ambition d'inscrire le Championnat de France de l'Oreiller de la Belle Aurore dans la durée et d'en faire un rendez-vous de référence pour la profession. Au-delà de la compétition, ce concours contribue à préserver et à transmettre un savoir-faire d'exception, tout en encourageant les nouvelles générations d'artisans à faire vivre cette spécialité emblématique de la charcuterie française.

« *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.**

Rendez-vous en 2027

À l'issue de cette deuxième édition, la CNCT donne d'ores et déjà rendez-vous à tous les passionnés de gastronomie et d'artisanat charcutier en 2027 pour une nouvelle édition, qui prendra une dimension internationale avec le **Championnat du Monde de l'Oreiller de la Belle Aurore**.

Une nouvelle étape dans l'histoire de ce concours, avec l'ambition de faire rayonner ce savoir-faire d'exception au-delà des frontières françaises.

Plus d'informations sur ce championnat : https://www.charcutiers-traiteurs.com/concours/championnat-france-oreiller-belle-aurore

En partenariat avec :

AG2R LA MONDIALE

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.