



SAVE THE DATE – Invitation Presse

Sélection France 2026 – International Catering Cup 2027

10^e Édition : Lundi 2 février au CEPROC et Mardi 3 février 2026 - Pavillon Elysée Té

(10 Av. des Champs-Élysées, 75008 Paris)

Un événement :



Paris le 15 décembre 2025 - À l'occasion de la 10^e édition de l'International Catering Cup (ICC), concours mondial de référence dédié à l'excellence du métier de traiteur, la France organise sa sélection nationale. Un rendez-vous incontournable qui rassemble les talents les plus prometteurs de la profession, prêts à concourir pour représenter la France lors de la grande finale mondiale en 2027.

Cette année, la sélection française se tiendra dans des lieux emblématiques de la formation et de la gastronomie tels que le CEPROC à Paris, véritable incubateur d'excellence des métiers de bouche et au Pavillon Elysée Té, écrin parisien d'exception. Les équipes candidates y rivaliseront de créativité, de technicité et de précision autour d'épreuves culinaires exigeantes : entrées, plats signatures, pièces sucrées... Un condensé de savoir-faire français observé en conditions réelles de concours.

« La France a toujours été une terre de gastronomie et d'innovation culinaire. À l'occasion de la 10^e édition de l'International Catering Cup, nous démontrons une nouvelle fois notre capacité à former, soutenir et révéler des talents capables de rayonner à l'international. Notre ambition est claire : porter haut les couleurs du métier de traiteur français. » affirme Joël Mauvigney, Président-Fondateur de l'ICC et Président de la CNCCT.



Un moment fort de la gastronomie française

Ce moment est une immersion unique dans les coulisses d'un concours de niveau international, offrant l'occasion de découvrir les tendances, les techniques et les inspirations qui façonnent aujourd'hui le métier de traiteur. Cet événement réunit professionnels reconnus, formateurs d'exception et futurs ambassadeurs du savoir-faire français, et constitue une étape déterminante pour désigner l'Équipe de France 2026, qui portera les couleurs du pays lors de la finale mondiale.

Organisés en équipes de trois personnes (capitaine, coéquipier et coach), tous les professionnels des métiers de bouche sont admissibles. Conditions : être âgé d'au moins 23 ans, exercer une activité commerciale dans le domaine traiteur (charcuterie, restaurant, hôtellerie, pâtisserie...) en tant que salarié ou chef d'entreprise.

PRÉSENTATION DES ÉQUIPES SÉLECTION FRANCE 2026

ÉQUIPE 1



Théo COURBET - Cuisinier
Chef de partie - Le Pré Catelan
(3*) - Bois de Boulogne Paris 16

Capitaine / Capta



Noé BOUCHAREYCHAS - Pâtissier
Pâtisserie Nicolas Bernardé (MOF pâtissier -
chocolatier- confiseur) - La Garenne-Colombes (92)

Co-équipier / Teammate



Fabrice COURBET - MOF
Charcutier Traiteur
Chef d'entreprise Maison
Courbet -Besançon (25)

Coach

ÉQUIPE 2



Clément CHARLIER - Chef de cuisine
Gérant - Pâtisserie Traiteur, Une histoire
sans faim -Robion (84)

Capitaine / Captain



Benjamin BAYLOT - Chef de cuisine
Restaurant (1*) Le Prieuré Baumanière -
Villeneuve des Avignon (30)

Co-équipier / Teammate



Christophe CHIAVOLA - Chef Executif &
Consultant
Relais &Châteaux 5* - Restaurant (1*) Le
Prieuré Baumanière - Villeneuve des
Avignon (30)
Coach

ÉQUIPE 3



Yannick LEDUC - Chef cuisinier
Restaurant La Table du 1625 - Château
de la Mar - Jongieux (73)

Capitaine / Captain



Baptiste PERILLAT - Chef pâtissier
Restaurant (2*) Les Morainières - Jongieux
(73)

Co-équipier / Teammate



Michaël ARNOULT - Chef cuisinier
Chef d'entreprise - Restaurant (2*) Les
Morainières - Jongieux (73)

Coach

ÉQUIPE 4



Geoffrey GANE-HACHE - Traiteur
Chef Dirigeant - Fusion Traiteur - St
Martin-de-Crau (13)

Capitaine / Captain



Lauriane DOLL - Traiteure Pâtissière
Cheffe Dirigeante - Fusion Traiteur - St Martin-de-
Crau (13)

Co-équiper / Teammate



Christopher HACHE - Chef Cuisinier
Dirigeant - Restaurant Maison Hache -
Eygalières (13)

Coach

Déroulé du programme de compétition :

Lundi 2 février 2026 - au CEPROC (19 Rue Goubet, 75019 Paris, France)

A partir de 14h - 17h : Découvrez les coulisses des préparations des épreuves

Mardi 3 février 2026 - au Pavillon d'Elysée Té - (10 Av. des Champs-Élysées, 75008 Paris)

11-14h : Ouverture des portes aux journalistes et envoi des dégustations PLAT DUO DE LA MER, PLAT COCHON, DESSERT LA PAVLOVA.

15h30 - 16h00 : Proclamation des résultats

Cocktail de clôture.



Main Sponsor de la 10ème édition :

www.cateringcup.com



A propos de la CNCT :