



LES FINALISTES DU 8^e CHAMPIONNAT D'EUROPE DES PRODUITS TRIPIERS DÉVOILÉS

12 chefs de 7 pays dont une invitée exclusive de Thaïlande prêts à sublimer les abats français à Rungis.

Le 25 novembre prochain, à la **Rungis Académie**, ces cuisiniers passionnés venus de toute l'Europe — et pour la première fois d'Asie — se retrouveront autour d'un défi culinaire audacieux : **sublimer les abats de bœuf français** (cœur, rognon, panse et queue) en 4 heures d'épreuve.

Sous le **parrainage d'Alain Fontaine** (président de l'AFMR) et la **présidence du jury de Nicolas Sale**, chef étoilé du restaurant *À la Source*, la compétition s'annonce aussi technique qu'inspirée. À la clé : trois distinctions – **Médaille d'Or, d'Argent et de Bronze** – qui viendront récompenser le talent, la précision et la créativité des candidats.

LES 12 FINALISTES DE L'ÉDITION 2025

BELGIQUE

David De Maré, chef privé, entrepreneur de Goust (région flamande)

ESPAGNE

Cristina Rey, cheffe, restaurant La Gitana,
nouvelle ambassadrice de la cuisine des Asturies

FRANCE

Michael Labat Gest, chef, Grand Hôtel de Solesmes (Sarthe)
Éric Legendre, retraité, ancien chef du Moulin de Connelles (Eure)
Pierre Viéville, sous-chef, restaurant Le Garet (Rhône)
Thibaut Repéto, chef, restaurant La Petite Chaise (Paris)

IRLANDE

Richard Milnes, chef consultant (Comté de Cork)

ITALIE

Cristian Borchì, chef, restaurant L'Antica Porta di Levante (Toscane)
Stefano Frassinetti, chef à domicile (Toscane)

ROUMANIE

Gheorghe Ciutacu, chef exécutif, restaurant Le Continental,
multi-médaillé pour son savoir-faire (Moldavie)
Vasile-Rares Moga, chef, restaurant La Valtoare (Sibiu)

THAÏLANDE (invitée exclusive)

Nat Natsasi Nuin, bouchère, cheffe du Lady Butcher Steakhouse,
participante Masterchef Australie (saison 16) (Bangkok)

UN CHAMPIONNAT PLACÉ SOUS LE SIGNE DU GOÛT ET DE LA TRANSMISSION



“Ce concours n’est pas qu’une épreuve technique, c’est une célébration du vrai goût, du produit et du geste.

Chaque participant porte une histoire, une culture, une manière unique de magnifier les abats.”

***Alain Fontaine, parrain du Championnat
et président de l’AFMR***

Les 12 finalistes devront, en 4 heures d’épreuve, **créer une assiette audacieuse** autour des **produits tripiers de bœuf d’origine française**. Cette nouvelle édition bénéficie d’ailleurs du **soutien premium d’INTERBEV**, l’Interprofession de l’Élevage et des Viandes. Ce partenariat met en avant l’engagement de toute la filière en faveur du respect du vivant, de la traçabilité, de l’équilibre alimentaire.



RENDEZ-VOUS À RUNGIS LE 25 NOVEMBRE

Lieu symbolique de la gastronomie et de la souveraineté alimentaire française, le **Marché International de Rungis** accueillera la grande finale au sein de sa **Rungis Académie**.



08h30 : **lancement du concours**

12h00 : **cocktail et discours des organisateurs**

16h00 : **délibération du jury**

18h00 : **annonce du palmarès et cocktail de clôture**

Captation, interviews et dégustations possibles pendant les épreuves.



UN JURY D'EXCEPTION

Créativité, respect du produit et maîtrise technique seront scrutés par un jury d’exception composé de chefs, artisans, critiques gastronomiques et ambassadeurs du goût.

Parrain (non membre du jury)

- **Alain Fontaine** – Chef, président de l’AFMR

Président du jury

- **Nicolas Sale** – Chef étoilé, restaurant À la Source (Rungis)





Jury cuisine

- **Sylvain D'Avico** – Chef cuisinier, restaurateur
- **Enzo Franceschelli** – Chef cuisinier

Jury dégustation

- **Illaria Baroni** – Journaliste
 - **Dominique Batani** – Directeur du Marché de Rungis
 - **Ollie Clarke** – Chef cuisinier, Champion 2024
 - **Mélissa Djabourian** – MAF Charcutière
 - **Jean-Raymond Dumas** – Boucher, Président d'Interbev IDF
 - **Sandrine Lobut** – Cheffe cuisinière / restauratrice
 - **Indro Neri** – Écrivain & journaliste, fondateur de TroppaTrippa.com
- 
- 



La Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF) fédère industriels, grossistes et artisans tripiers pour défendre leurs intérêts, promouvoir les métiers et valoriser les produits tripiers, piliers du patrimoine gastronomique français. Basée à Rungis, elle accompagne ses adhérents, mène des actions de communication et propose des formations professionnelles. Elle œuvre ainsi à inscrire durablement la triperie dans l'alimentation et la culture culinaire française.



NOS PARTENAIRES

