



Communiqué de presse
décembre 2025

4e édition du Championnat de France de la Planche Apéritive : épreuves inédites et jury d'exception au rendez-vous !

Le 1er avril 2026, de 14h à 17h, Rovagnati invite les amateurs de gastronomie et de créativité à assister à la 4e édition du Championnat de France de la Planche Apéritive, au cœur du Salon Snack Show à Paris.

Un rendez-vous unique, gourmand et haut en couleurs, où les candidats vont faire pétiller leur imagination et démontrer tout leur savoir-faire autour d'un art devenu culte : la planche apéritive.

Une célébration du goût et de l'art de vivre

Selon les tendances du marché français, l'apéritif sous toutes ses formes s'affirme comme un moment incontournable de partage : on estime que plus de **40 millions d'apéritifs** sont organisés chaque semaine en France. De plus, près de la moitié des Français (48%) déclarent avoir organisé au moins un apéritif dinatoire au cours des douze derniers mois.

Dans ce contexte, la « planche apéritive », qui mêle charcuterie, fromages, fruits, légumes, produits de boulangerie et herbes aromatiques, s'impose comme un format plus convivial, plus varié et plus créatif que jamais. **1 Français sur 2** a déjà consommé une planche apéritive.



Au-delà de la compétition, ce championnat est une véritable fête du goût, un hommage aux artisans passionnés, aux produits d'exception et à la culture apéritive. Les candidats ne se contenteront pas de composer des planches : ils vont créer de vrais tableaux culinaires, où chaque ingrédient devient un élément de composition artistique. Entre découpes millimétrées, associations audacieuses, harmonies de couleurs et présentations spectaculaires, chaque planche sera un véritable chef-d'œuvre, à la fois gourmand et visuel, promettant un show culinaire aussi savoureux que captivant !

Trois épreuves inédites pour un show culinaire d'exception !

Véritable symbole de convivialité, la planche apéritive séduit plus que jamais les Français, toujours plus friands de moments de partage et de découvertes gustatives. Le Championnat de France de la Planche Apéritive, organisé par Rovagnati, est aujourd'hui un **événement gastronomique incontournable**, alliant technique, créativité et générosité.

Cette année, les candidats s'affronteront dans trois épreuves palpitantes, où précision et imagination feront la différence :

La Planche Rapide

5 minutes pour séduire le jury !

Une épreuve éclair où les candidats doivent composer une planche rectangulaire (50 cm x 20 cm) avec 7 ingrédients imposés : charcuterie Rovagnati, fromage, légume, fruit frais, fruit sec, produit de boulangerie et herbe aromatique.

Objectif : séduire le jury en un temps record avec une disposition soignée et esthétique.

La Planche Imposée Sucré/Salé

25 minutes de pur équilibre !

Sur une planche ronde (40 cm de diamètre), les candidats doivent composer une harmonie sucré/salé avec des produits variés : charcuteries, fromages, fruits, légumes, pains ou pâtisseries.

Objectif : équilibre des saveurs et esthétisme. Le jury déguste les planches pour évaluer la cohérence gustative

La Planche Créative Planche de votre région

20 minutes pour faire voyager les papilles !

Les candidats apportent leur propre planche et doivent mettre en valeur les spécialités et saveurs de leur région. Minimum 5 charcuteries Rovagnati, autres ingrédients libres selon la tradition culinaire locale, décoration autorisée.

Objectif : créativité, authenticité et impact visuel. Le jury déguste également ces planches..

Un jury d'expert pour célébrer l'excellence

Un jury composé de **Meilleurs Ouvriers de France** en charcuterie, fromagerie, primeur et boulanger-pâtissier, ainsi que d'**experts de la gastronomie**, aura la difficile mission de départager les créations. Les critères ? Qualité des produits, précision des découpes, équilibre des saveurs, créativité, et esthétique de la présentation. Ici, tradition et innovation s'unissent pour sublimer la convivialité et l'art de vivre à la française.

Informations pratiques

Le 1er avril 2026, de 14h à 17h
Salon Snack Show – Parc des Expositions
Porte de Versailles, Paris
Inscriptions : du 1^{er} décembre 2025 au
30 janvier 2026 sur le site
Rovagnati France

À propos de Rovagnati :

Fondée il y a près de 80 ans par Paolo Rovagnati, l'entreprise familiale est le spécialiste n°1 en Italie dans la charcuterie haut de gamme. Le succès de la marque repose sur le respect des valeurs de savoir-faire, de goût, de qualité et de sélection des matières premières. Implantée en Lombardie près de Milan, l'entreprise toujours tenue d'une main de fer par la famille Rovagnati, exporte ses produits d'exception à travers le monde entier.

ROVAGNATI
la charcuterie d'exception

