



COMMUNIQUÉ DE PRESSE · septembre 2025



Olivier Caillon, charcutier chez Arnaud Nicolas à Paris est sacré Champion de France

Le 22 septembre 2025, Paris a accueilli la finale nationale de la 4^{ème} édition du Championnat de France du Chou Farci, organisée par le Groupement Les Artcutiers. Cet événement culinaire unique, véritable hommage à la charcuterie traditionnelle française, a rassemblé 10 chef·fes cuisinier·ères et chef·fes charcutier·ères venu(e)s de toute la France. Pendant 4 heures, les finalistes ont mis leur savoir-faire à l'épreuve pour proposer leur meilleure version du chou farci.



"Je suis très ému d'avoir remporté le championnat de France du chou farci, je remercie mon commis Elie Garba Quillet de m'avoir accompagné tout au long de l'épreuve.

Je suis fier de représenter la France au championnat du monde, j'ai beaucoup travaillé pour arriver jusqu'ici et ça ne s'arrête pas là. Très motivé, je vais continuer à beaucoup travailler."

Olivier Caillon, Champion de France 2025 Arnaud Nicolas Paris 18^{ème}

Le palmarès 2025



CHAMPION 2025 Qualifié pour le Championnat du Monde Olivier Caillon Arnaud Nicolas, Paris 18^{ème}

Commis: Elie Garba Quillet

⇒ Médailles d'argent

Mathieu Le Guillois

Hôtel du Casino - Vierville (14) Commis : Augustin Hugonnot

Camille Larquemin

Irwin - Paris 8^{ème}

Commis: Hugo Maigner

⇒ Médailles de bronze

Eric Fontanini

Habile - Paris 10^{ème}, Médaille d'argent au Championnat de France du chou farci 2023

Commis: Yvain Thevenet

Jonathan Hamel

Gueuleton - Paris Commis : Dorian Rolet

Valentin Verbrugghe

Le Haut Allier - Alleyras (43) Commis : Younous Dialo

⇒ Prix du meilleur commis Kayliah Gorre

élève en 1ère année de BP charcutiertraiteur au CEPROC

⇒ Prix de la meilleure valorisation des produits

Camille Larquemin

Irwin - Paris 8^{ème}

Commis: Hugo Maigner







Championnat de France du Chou Farci 2025 UN JURY DE PROFESSIONNELS A **DÉPARTAGÉ LES TALENTS**

PRÉSIDENTE DE L'ÉDITION 2025

Melissa Diabourian

Présidente des Charcutiers du Grand Paris Charcutière Maison Delaye - Au Porcelet Rose

PRÉSIDENT D'HONNEUR 2025

Fabrice Prochasson

Meilleur Ouvrier de France (cuisine - 1996) Président de l'Académie Culinaire de France

Pierre Reure

Chef du restaurant mobile Tambouille Pierre Participant Top Chef 2024

David Bret

Meilleur Ouvrier de France (charcutier-traiteur 2004) Formateur des charcutiers-traiteurs au Ceproc

Sonia Bichet

Meilleure Ouvrière de France (poissonnière-écaillère 2023)

Membre de l'Académie Culinaire de France

Sébastien Guérin

Chef de partie à l'Elysée Champion de France du chou farci 2024 et finaliste au championnat du Monde du chou farci 2024

Sylvie Barbé

Cheffe d'entreprise Charcuterie du Parvis à Louviers (27)

Enzo Franceschelli

Chef de cuisine depuis plus de 30 ans Membre titulaire de l'Académie Culinaire de France et responsable des régions de France

Hubert Aviles

Membre de l'Académie Culinaire de France

Emile Cotte

Chef du restaurant Baca'v Boulogne, Membre de l'Académie Culinaire de France

Stéphane Debracque

Chef exécutif Autret / Maxim's Traiteur Membre titulaire de l'Académie Culinaire de France

David Boyer

Meilleur Ouvrier de France (cuisine 2023) Champion du Monde du lièvre à la Royale 2018

André Audouy (Moustache)

Boucher puis chef pendant plus de 40 ans Figure Gastronomique dans le Sud-Ouest

Anne-Elisabeth Carcano

Médaille d'or des Cuisiniers Français Membre titulaire de l'Académie Culinaire de France

Éric Métivier

Champion dumonde 2010 du Pâté en Croûte et charcutier pendant 42 ans de la maison Lenôtre Membre de l'Académie Culinaire de France

Valérie Vrinat

Présidente de l'Association Jean Claude Vrinat

Cyril Montégu

Créateur de contenu et aventurier gastronomique

Stéphane Lesveque

Président des Toques Normandes Chef du restaurant Entre Terre et Mer à Honfleur

Frédéric Bernardaud

Directeur de la création de Bernardaud

En route pour le Championnat du monde du Chou Farci



Lors de cette épreuve, Olivier Caillon s'est qualifié pour la deuxième édition du Championnat du monde du chou farci, organisée par la société Bernardaud sous l'égide de l'Association du Chou Farci.

Cet évènement marque une véritable reconnaissance internationale de cette recette traditionnelle.

"C'est une immense fierté de pouvoir porter les couleurs de mon pays sur la scène internationale!"

affirme Olivier Caillon, champion de France 2025



Le Groupement Les Artcutiers réunit 13 PME grossistes indépendantes aux côtés des professionnels des métiers de bouche, engagées depuis 2014 pour faire connaître et valoriser les spécialités de la charcuterie traditionnelle.

Leur mission : apporter une offre de produits sélectionnés auprès de producteurs et d'artisans pour leur qualité et leur spécificité, et les proposer au prix juste.

Le G.I.E. Les Artcutiers et la société Bernardaud sont les membres fondateurs de l'association du chou farci. À travers cette recette emblématique du patrimoine culinaire français, cette association valorise le savoir-faire des cuisinier-ères et charcutier-ères, et organise le Championnat de France et le Championnat du monde du Chou Farci.

Les partenaires du Championnat de France du Chou Farci

Les membres du Groupement Les Artcutiers :

























Nos partenaires:















CLEMENT/DESIGN*

Pour plus d'informations sur le Championnat de France du Chou Farci : https://www.lesartcutiers.com/championnat-de-france-du-chou-farci/