Cher Partenaire,

Pour la deuxième année consécutive, l'Académie Culinaire de France est partenaire du Championnat de France du chou Farci. Ce concours est organisé par Les Artcutiers, groupement de grossistes indépendants dont fait partie DIPSA partenaire premium de l'Académie.

Le Président, Fabrice Prochasson, est également président de ce championnat. Plusieurs membres de l'Académie feront partie du jury : Pascal Joly, Guy Krenzer, Stéphane Debracque, Philippe Astruc, Anne-Elisabeth Carcano, Anne Allassane, Éric Métivier, Bruno Pommier ainsi que le vainqueur de la dernière édition Jean Sévègnes ; le Chef Damien Duquesne (Cofondateur de 750g et restaurateur), Patrick Rambourg et bien d'autres professionnels viendront leur prêter mains fortes.

Nous vous sollicitons aujourd'hui pour soutenir ce concours à l'aide de dotations (financières et/ou produits). Votre entreprise sera ainsi citée dans les communications faites autour du championnat : documents print, web, réseaux sociaux diffusés par Les Artcutiers.

Cécile CALANVILLE, responsable marketing Les Artcutiers, est à votre écoute pour recueillir vos questions et vos offres de soutien : cecile.calanville@lesartcutiers.com – 06 83 82 06 66

Cette recette du terroir français a été choisie car elle permet aux charcutiers et aux cuisiniers d'exprimer pleinement leur savoir-faire au travers de leur technique et leur créativité.

Ce concours est ouvert à tous(tes) les professionnels(les) artisans charcutiers ou cuisiniers, qu'ils soient chef d'entreprise, gérant, chef, salarié ou ouvrier d'un établissement ouvert au public.
Le sujet 2023 : Chaque candidat propose une recette personnelle : un chou farci pièce entière entre 1,2 kg et 1,6 kg (produit fini). Lors de la finale, le candidat élaborera un jus ou une sauce en plus du chou farci.

Le concours se déroule en 2 temps : des qualifications régionales les 14 et 15 septembre 2023(6 comités régionaux), puis une finale nationale qui se déroulera le 18 octobre 2023 au CEPROC (75019).

Pour en savoir plus sur le concours :

- Retour en image sur le concours 2022
- Le palmarès 2022
- La présentation digitale

Je reste à votre entière disposition et vous souhaite une très belle journée !

Veuillez agréer, cher Partenaire, nos salutations distinguées.

F. PROCHASSON
Président de l'Académie Culinaire de France