



**CHAMPIONNAT
DU MONDE
DU CHOU FARCI**

**REGLEMENT DU CONCOURS
DU CHAMPIONNAT DU MONDE DU CHOU FARCI**

Edition 2024

BERNARDAUD



**LES ARTCUTIERS
GROUPEMENT**



Le championnat du Monde du Chou farci est organisé par la société Bernardaud sous l'égide de l'Association du Chou Farci.

Les membres fondateurs et partenaires de l'association sont :

- La Maison Bernardaud (Michel Bernardaud)
- Les Artcutiers GIE (Olivier Bécherel)
- L'Académie Culinaire de France (Fabrice Prochasson)
- La chambre professionnelle des Charcutiers de Paris (Pascal Joly)
- Le centre d'excellence des professions culinaires (Xavier Geoffroy)

Ce concours culinaire a pour objectif la mise en valeur des Cuisiniers et des Charcutiers au travers d'une recette emblématique de la gastronomie.

Article 1 – Lieu

La finale du Championnat du Monde du Chou Farci se déroulera le 18 novembre 2024 à Limoges, en France.

Article 2 – Organisation des sélections par zones géographiques

Sont qualifiés pour la finale du Championnat du Monde du Chou Farci, les candidats sélectionnés par les comités de zone géographique.

Les comités sont les suivants :

- Le Comité Japon
- Le Comité Asie (Corée, Chine, etc.)
- Le Comité Amériques
- Le Comité Europe, Afrique, Moyen-Orient
- Le Comité France au travers de l'organisation du Championnat de France du Chou Farci

Chaque comité sélectionne 1 candidat selon le processus décrit ci-après.

Article 3 - Candidats

Ce concours est ouvert à tous(tes) les professionnels(les) artisans charcutiers, cuisiniers, qu'ils soient chef d'entreprise, gérant, chef, salarié ou ouvrier d'un établissement privé ouvert au public.

Les participants devront être âgés d'au moins 23 ans à la date de la finale du concours.

N'ont pas l'autorisation de concourir, toute personne membre du comité d'organisation, toute personne travaillant dans le même établissement qu'un juré (sauf exception), toute personne ayant un lien de parenté avec un juré. Tout candidat ne respectant pas ces critères, verra sa candidature rejetée.

Article 4 - Inscriptions

Le dossier d'inscription sera envoyé en deux parties distinctes :

La présentation du candidat :

- Le formulaire d'inscription dûment complété
- Une copie d'une pièce d'identité
- Un CV

La présentation du Chou Farci :

- Les principaux ingrédients utilisés dans la recette envisagée ainsi que son déroulé
- Les photos du Chou Farci entier et du Chou Farci coupé en deux

Au moment de la finalisation de son dossier d'inscription, le candidat devra :

- Accepter le règlement
- Confirmer que la recette présentée au concours est de sa propre fabrication

Article 5 – Sélections mondiales

La sélection des candidats est organisée par zone géographique. Le concours est administré sur chaque zone par un comité dirigé par un Président. Chaque zone géographique détermine les modalités de fonctionnement de la sélection des candidats sur la base du présent règlement.

Les sélections se feront d'abord sur dossier par le Président du Comité de la zone géographique, ce dernier pourra solliciter les appuis qu'il souhaite. Il sera souverain dans sa décision vis-à-vis des candidats.

Les candidats se verront signifier par le comité de la zone d'où il dépend son éligibilité à la sélection de la zone et les modalités d'envoi du produit qui sera soumis à dégustation.

Une fois sélectionné, le Président du comité organisera la dégustation du produit et sa sélection.

Article 6 – Le produit

Le Chou Farci

- Un Chou Farci pièce entière entre 1,2 kg et 1,6 kg (produit fini)
- Le Chou Farci sera dégusté chaud, pas de Chou Farci froid
- Le Chou Farci devra être accompagné d'un jus ou d'une sauce

Le candidat devra proposer la même recette lors de la sélection et lors de la finale.

Ingrédients imposés

- Chou (possibilité d'envoi de choux Français à l'étranger)
- Viande de Porc (maigre, poitrine, gorge) et/ou viande de veau à hauteur de 1% minimum. Une farce végétale ou à base de produits de la mer est acceptée à condition qu'elle contienne au moins 1% minimum de viande de porc et/ou de veau.

Ingrédients interdits

- Ingrédient de collage (Agar Agar, poudre de blanc d'œufs, etc.)
- Exhausteur de goût, arômes artificiels, colorants artificiels
- Mix d'épices industrielles
- Jus industriel
- Truffe

Article 7 – Dégustation et sélection

La dégustation des produits sera faite sous la responsabilité du Président du comité qui assurera la neutralité de la dégustation. Le Chou Farci des candidats sera dégusté de façon anonyme.

Les jurys des comités monde seront composés d'un Président et d'au moins un autre membre.

Le jury pourra être composé de M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France), de chefs, de membres de l'académie Culinaire de France, de membres de la Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine, d'artisans charcutiers-traiteurs, de cuisiniers, de journalistes, de personnalités du monde de la gastronomie ou de toutes autre personne ayant des connaissances gastronomiques reconnues.

- Les membres du jury ne peuvent avoir aucun lien de parenté avec les candidats.
- Les décisions du jury seront sans appel et ne pourront être contestées ni par voie judiciaire, ni par voie de presse et d'internet.
- Un des membres du jury sera désigné comme le garant du bon déroulement de la dégustation et du respect de l'anonymat des produits présentés.

Chaque comité désignera 1 candidat pour participer à la finale du Championnat du Monde du Chou Farci à Limoges. Le vainqueur du Championnat de France du Chou Farci sera directement qualifié pour la finale du Championnat du Monde du Chou Farci et représentera la France.

Article 8 – Finale mondiale

La finale mondiale réunira un maximum de 6 candidats.
Elle se déroulera le lundi 18 novembre 2024 à Limoges.

Le produit sera réalisé dans son intégralité le jour du concours dans les cuisines mises à disposition en présence d'un jury de laboratoire qualifié.

Le candidat devra proposer la même recette lors de la sélection et lors de la finale

- Un Chou Farci pièce entière entre 1,2 kg et 1,6 kg (produit fini)
- Le Chou Farci sera dégusté chaud, pas de Chou Farci froid
- Le Chou Farci devra être accompagné d'un jus ou d'une sauce

Les candidats devront travailler leur recette à partir de produits bruts.
Les candidats auront 3 heures pour la réalisation de leur chou.

Ingrédients interdits

- Ingrédient de collage (Agar Agar, poudre de blanc d'œufs, etc.)
- Exhausteur de goût, arômes artificiels, colorants artificiels
- Mix d'épices industrielles
- Jus industriel
- Truffe

Équipement, fournitures et denrées

- Les organisateurs mettent à disposition un équipement de cuisine pour chaque candidat.
- Les organisateurs peuvent mettre à disposition les denrées imposées : viande de porc, viande de veau, chou, etc.
- Le candidat devra apporter le matériel complémentaire et les denrées nécessaires à la réalisation de sa recette.

La dégustation se déroulera en public et les résultats seront proclamés à l'issue de cette dégustation.

Le jury de dégustation sera composé de personnes hautement qualifiées, sélectionnées par le Président du Jury, le Président de l'association du chou farci et le Vice-Président du chou farci.

Il sera composé d'au moins 8 jurés.

La grille d'appréciation du produit accompagné de sa sauce ou son jus comportera une partie sur la gestion des opérations de laboratoire (coefficient 1), l'aspect et le montage (coefficient 2), le goût (coefficient 5)

Article 9 – Les récompenses

Un trophée viendra récompenser le Champion du Monde du Chou Farci.