



CHAMPIONNAT
DU MONDE
DU CHOU FARCI

ÉDITION 2024



LES ARTCUTIERS
GROUPEMENT

COMMUNIQUÉ DE PRESSE · novembre 2024

Le Français Sébastien Guérin marque les esprits lors du Championnat du Monde du Chou Farci

Une finale remportée par la Singapourienne Bernadette De Rozario



Le premier Championnat du Monde du Chou Farci, organisé par l'Association du Chou Farci (fondée par Les Artcutiers et la Maison Bernardaud), s'est déroulé dans la prestigieuse manufacture Bernardaud à Limoges, le 18 novembre dernier.

Au terme de cette compétition de haut niveau qui a réuni cinq chefs internationaux, Bernadette De Rozario (Singapour) a été couronnée Championne du Monde du Chou Farci.

Sébastien Guérin, chef cuisinier au Palais de l'Élysée et représentant de la France, a également impressionné par son talent et son savoir-faire, mettant à l'honneur la gastronomie française et son riche héritage culinaire. **Il quitte cette compétition avec les honneurs, après avoir livré une performance remarquable**, précisent les jurés.

Sébastien Guérin confirme ainsi sa place parmi l'élite mondiale, dans la continuité de son titre de Champion de France du Chou Farci, remporté en octobre dernier lors de la compétition organisée par [Les Artcutiers](https://www.lesartcutiers.com/).

« Représenter la France sur une scène mondiale est une expérience inoubliable. Bien sûr, je suis un peu déçu car j'ai réalisé une recette que je maîtrise bien, avec une farce 100 % cochon, échalotes confites, foie gras poêlé et ris de veau, mais la vie continue. Remporter le Championnat de France du Chou Farci est déjà une immense fierté. Merci à la Team France Les Artcutiers pour leur soutien depuis le début de cette aventure. »

Sébastien Guérin, Palais de l'Élysée (75),
Finaliste du Championnat du Monde du Chou Farci 2024
et Champion de France du Chou Farci 2024

Un Championnat du Monde sous le signe de l'excellence



Les candidats : Dimitri Veith (Norvège), Sato Keita (Japon), Sébastien Guérin (France), Bernadette De Rozario (Singapour) - Championne du Monde du Chou Farci 2024 et Guillaume Ginther (Etats-Unis).

Lors de cette première édition du Championnat du Monde du Chou Farci, les candidats ont disposé de 3h30 pour préparer un chou farci de pièce entière, entre 1,2 kg et 1,6 kg, en mettant en avant créativité et maîtrise technique.

Sébastien Guérin s'est mesuré à 4 autres candidats internationaux venus de Norvège, des États-Unis, du Japon, et de Singapour dans une ambiance de compétition conviviale et passionnée.

Championne du Monde 2024 Bernadette De Rozario

Cheffe du restaurant Odette et Sous-Cheffe du restaurant Claudine (Singapour)

Les membres du jury

Arnaud Donckele - Président du jury

Chef, Cheval Blanc, La Vague d'Or et Plénitude (France)

Elisabeth Bernardaud - Experte culinaire

Manufacture Bernardaud (France)

Yves Camdeborde - Chef et consultant (France)

Jean-Louis Dumontet - Jury laboratoire

Chef et consultant (USA)

Pascal Joly - Jury laboratoire

Charcutier M.O.F. (France)

Ernesto Laccarino - Chef Restaurant Don Alfonso 1890 (Italie)

Marie-Victorine Manoa - Cheffe Restaurant Aux Lyonnais

(France)

Raphaële Marchal - Journaliste (France)

Bruno Menard - Chef et consultant (Singapour)

Kenichiro Sekiya - Chef Château Restaurant Joël Robuchon

(Japon)



"Le chou farci est une véritable madeleine de Proust universelle, et les candidats l'ont montré aujourd'hui. Ce plat n'est pas si technique qu'on pourrait le penser : c'est avant tout un plat d'émotions, où la sensibilité du chef fait toute la différence. Les résultats étaient très serrés. Chacun des candidats a su apporter sa propre signature. »

— Arnaud Donckele
Président du Jury du Championnat du Monde
du Chou Farci 2024

La Team France Les Artcutiers aux côtés de Sébastien Guérin

Soutenu par la Team France Les Artcutiers, Sébastien Guérin a bénéficié d'un accompagnement dans sa préparation au Championnat du monde.

Grâce au soutien de Dipsa, de l'Académie Culinaire et des membres du groupement Les Artcutiers ; Sébastien Guérin a mis tout en œuvre pour représenter avec brio l'excellence de la charcuterie et de la gastronomie française.

Depuis la finale régionale Ile-de-France jusqu'à cette compétition mondiale, l'implication des membres de la Team France a été importante.

Sébastien Carabeuf, dirigeant de Dipsa, a accompagné le candidat France en partageant son expertise, et en soutenant la progression de Sébastien, il incarne l'esprit de collaboration et de transmission propre à cette initiative.



Sébastien Guérin lors du Championnat de France du Chou Farci au Ceproc le 9 octobre 2024



Le Champion de France 2024 Sébastien Guérin et Sébastien CARABEUF, dirigeant de DIPSА

« Nous sommes très fiers de Sébastien. Ce championnat montre combien la tradition culinaire française rayonne à l'international. Chez Les Artcutiers, notre engagement est de faire rayonner les métiers de l'artisanat et de la gastronomie, à travers des initiatives telles que le Championnat de France et le Championnat du Monde du Chou Farci. »

— Sébastien CARABEUF
Président de DIPSА (78), membre du Groupement Les Artcutiers

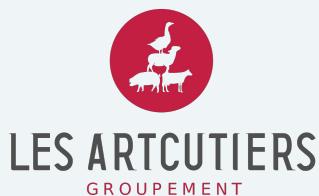


DIPSА
Dirigeant : Sébastien CARABEUF
Installé dans les Yvelines à Sartrouville

Depuis plus de 50 ans, DIPSА est un acteur majeur dans le secteur des métiers de bouche en Île-de-France. Fondée par une famille de charcutiers, l'entreprise est restée fidèle à ses racines en valorisant les spécialités culinaires régionales, tout en développant une offre diversifiée de produits frais et surgelés. DIPSА s'engage à sélectionner les meilleurs produits de charcuterie de chaque région, garantissant ainsi une qualité exceptionnelle à ses clients.

Aujourd'hui, DIPSА accompagne plus de 1000 clients professionnels, dont des restaurateurs, des charcutiers, et des traiteurs, en leur proposant des solutions sur mesure.

Forte de plus de 50 salariés, l'entreprise s'appuie sur son expertise pour offrir des produits de charcuterie traditionnelle ainsi qu'une gamme étendue de viandes, de produits de la mer et de spécialités culinaires. Résolument tournée vers le service client, DIPSА peut compter sur ses équipes commerciales et logistiques pour répondre aux besoins spécifiques de chaque professionnel, avec réactivité et engagement.



Le Groupement Les Artcutiers réunit 12 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 membres du Groupement Les Artcutiers



Les membres de l'Association du chou farci



Pour plus d'informations sur Les Artcutiers
<https://www.lesartcutiers.com/>

Contacts Presse – Agence Madame Kotoba

Bérengère Creton : bc@madamekotoba.fr - 06 62 62 93 49 // Cécilia Ah-Tong : cat@madamekotoba.fr - 06 44 19 23 56