



# GRAND PRIX DE FRANCE 2025 DE LA CHARCUTERIE ARTISANALE



Du samedi 4 octobre  
au lundi 6 octobre 2025



Au Ceproc,  
Centre d'excellence des  
professions culinaires  
19, rue Goubet, Paris 19<sup>e</sup>

## RÈGLEMENT

Ce concours organisé par la CNCT avec le soutien de l'Aspic a pour objectif de promouvoir l'expérience professionnelle des salariés et des chefs d'entreprise.

**Deux catégories d'âge** : juniors (18-23 ans) et chefs (24 ans et plus).

**Thème du buffet** : décor libre.

Matières premières apportées par le candidat selon le bon d'économat établi par les organisateurs.



## LES SUJETS

**Suprême de cailles, foie gras de canard et cèpes**

6 pièces

**Tourte de saumon et cabillaud, sauce choron**

1 pièce de 10 personnes

**Chou farci de pieds, queues et joues de cochon**

1 chou de 8 personnes (2 kg) et 6 choux individuels

**Palette à la diable, ravioles de palette et tatin d'oignons**

1 palette, version libre et créative de 10 à 12 personnes

12 ravioles de palette avec garniture de tatin d'oignons

**Bûche de Noël (seulement pour la catégorie Chefs)**

2 bûches chocolat, vanille et caramel de 8 personnes chacune



Ouverture des inscriptions dès le 2 avril 2025

LIMITÉ À 20 PLACES

Dossier d'inscription, sujets et règlement  
téléchargeables sur le site de la CNCT

[www.charcutiers-traiteurs.com](http://www.charcutiers-traiteurs.com)

Contact par mail à [concours@lacnct.fr](mailto:concours@lacnct.fr)



AG2R LA MONDIALE