

CHAMPIONNAT DE FRANCE

du Fromage de Tête

32^{ème} ÉDITION

L'EXCELLENCE DE LA CHARCUTERIE FRANÇAISE MISE À L'HONNEUR.



CHAMPIONNAT

Lundi 9 mars 2026

CENTRE DE FORMATION LE CEPROC

GALA & REMISE DES PRIX

Dimanche 29 mars 2026

Pavillon Chesnaie du Roy,
Parc Floral de Vincennes, **Paris 12**

UN CHAMPIONNAT ORGANISÉ PAR

LES CHARCUTIERS *du* GRAND PARIS

DEPUIS 1805

L'art de célébrer

LE PATRIMOINE VIVANT

Le Championnat de France du Fromage de Tête est la plus prestigieuse compétition nationale dédiée à la charcuterie artisanale française.

Organisé depuis plus de 30 ans par les Charcutiers du Grand Paris et le CEPROC, il met à l'honneur l'excellence, le savoir-faire et la créativité des artisans charcutiers.

MÉLISSA DJABOURIAN
Présidente des Charcutiers du Grand Paris

SOMMAIRE

EN BREF – DATES, LIEUX ET CHIFFRES CLÉS

Page 4-5

LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DU FROMAGE DE TÊTE

Page 6-7

UN JURY D'EXPERTS RECONNUS

Page 8-9

LE GALA & LA REMISE DES PRIX

Page 10-11

VALENTINE SLED, MAÎTRESSE DE CÉRÉMONIE

Page 12-13

LA PRÉSIDENCE & LA VISION

Page 14-15

RETOMBÉES MÉDIATIQUES & IMPACT

Page 16-17

ANGLES MÉDIATIQUES & SUJETS DE PRESSE

Page 18-19

LES PARTENAIRES

Page 20-21

INFORMATIONS PRATIQUES & CONTACT PRESSE

Page 22-23

Objectifs

VALORISER UNE TRADITION GASTRONOMIQUE
emblématique du patrimoine français

RÉVÉLER LES MEILLEURS ARTISANS
autour du fromage de tête.

CRÉER UN RENDEZ-VOUS MÉDIATIQUE FORT
réunissant chefs, journalistes et partenaires.



Dates & lieux

OUVERTURE DES INSCRIPTIONS

Lundi 2 février jusqu'au lundi 2 mars 2026

CHAMPIONNAT

Lundi 9 mars 2026 – **CEPROC**

GALA & REMISE DES PRIX

Dimanche 29 mars 2026

Pavillon Chesnaie du Roy, Parc Floral de Vincennes, 102 Route de la Pyramide, Paris 12

Chiffres clés - Édition 2026

60

CANDIDATS SÉLECTIONNÉS À L'ÉCHELLE NATIONALE

30

PARTENAIRES PRESTIGES

26

JURYS EXPERTS (CHEFS, ARTISANS, JOURNALISTES GASTRONOMIQUES)

600

INVITÉS ATTENDUS AU GALA



UNE RÉFÉRENCE NATIONALE DE LA CHARCUTERIE ARTISANALE.

CHAMPIONNAT DE FRANCE *du Fromage de Tête*

DEPUIS PLUS DE 30 ANS, LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DU FROMAGE DE TÊTE S'IMPOSE COMME LA COMPÉTITION DE RÉFÉRENCE DÉDIÉE À L'UN DES PRODUITS LES PLUS EMBLÉMATIQUES DE LA CHARCUTERIE FRANÇAISE. ORGANISÉ PAR LES CHARCUTIERS DU GRAND PARIS EN PARTENARIAT AVEC LE CEPROC, IL DISTINGUE CHAQUE ANNÉE L'EXCELLENCE ARTISANALE, LA RIGUEUR TECHNIQUE ET LA QUALITÉ GUSTATIVE.

Ouvert aux artisans charcutiers, cuisiniers, bouchers et élèves de centres de formations de toute la France, le championnat repose sur une dégustation à l'aveugle menée dans des conditions d'exigence strictes. Les produits sont évalués selon des critères précis : équilibre des saveurs, texture, présentation et respect des savoir-faire traditionnels.

Chaque édition réunit 60 candidats sélectionnés à l'échelle nationale, témoignant du rayonnement et de l'attractivité du concours. Véritable vitrine du métier, le Championnat de France du Fromage de Tête contribue à valoriser une tradition gastronomique vivante, en constante évolution, tout en favorisant la transmission et la reconnaissance des talents.

UN CONOURS EXIGEANT,
RECONNU PAR L'ENSEMBLE DE LA PROFESSION.



UN JURY D'EXPERTS RECONNUS

Le Championnat de France du Fromage de Tête s'appuie chaque année sur un jury d'exception, composé de professionnels reconnus pour leur expertise et leur exigence. Chefs, artisans charcutiers, Meilleurs Ouvriers de France, journalistes gastronomiques, sommeliers et experts du goût sont réunis pour évaluer les produits dans des conditions rigoureuses et impartiales.

Les dégustations se déroulent à l'aveugle, selon des critères précis, garantissant une évaluation objective et équitable des candidats. Cette diversité de profils permet de croiser les regards, d'enrichir l'analyse et d'assurer une reconnaissance unanime du palmarès par l'ensemble de la profession.

Par son niveau d'exigence et la qualité de ses jurés, le Championnat s'impose comme une référence nationale, reconnue et respectée dans le monde de la gastronomie et de l'artisanat charcutier.



Christophe Tourneux
MOF Charcutier-Traiteur



Anne Etorre
Auteure et organisatrice d'événements



Rémi Prieon
Océanid Or 2025



Stefan Etcheverry
Journaliste



Yoann Grégory
Direction de restaurants
Meilleur ouvrier de France Maître hôtel 2023



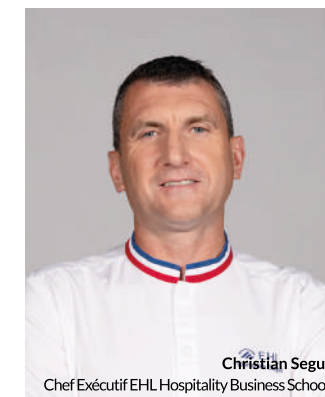
Thibault Gonzales
Champion du Monde de Pâté Croûte 2025



Jérôme Bourcet
MOF Charcutier-Traiteur



Emeline Aubry
Cuisinière



Christian Segui
Chef Exécutif EHL Hospitality Business School



Benoît Belguy
Président Adjoint CNCT

EXIGENCE,
INDÉPENDANCE
ET SAVOIR-FAIRE.

La crédibilité d'un concours se mesure à son *jury*.

PARMI LES MEMBRES DU **JURY 2026** :



Vincent Ferriot
Journaliste Gastronomique



Philippe Faure Brac
Meilleur Sommelier du Monde,
MOF Honoris Causa



L'édition 2026 du Gala se tiendra cette année au Pavillon Chesnaie du Roy, à Paris et réunira près de 500 invités issus du monde de la gastronomie et de l'artisanat.



LE GALA

DU CHAMPIONNAT

UN TEMPS FORT DE RENCONTRE ET DE CÉLÉBRATION

Moment d'aboutissement du Championnat de France du Fromage de Tête, le Gala réunit chaque année artisans charcutiers, jurés, chefs, journalistes et partenaires autour d'une soirée placée sous le signe de l'excellence et de la convivialité.

Plus qu'une remise de prix, le Gala est un espace de rencontres privilégiées, favorisant les échanges entre professionnels du sec-

teur gastronomique. Il permet de célébrer les lauréats dans un cadre élégant et de mettre en lumière le savoir-faire artisanal français auprès d'un public qualifié.

La soirée est ponctuée de temps forts : remise des prix, prises de parole, dégustations et moments de partage, contribuant à faire du Gala un rendez-vous attendu et reconnu par la profession.

Un moment où la *charcuterie française* célèbre ses talents.



Valentine SLED

UNE VOIX ENGAGÉE POUR ANIMER LE GALA

Journaliste gastronomique reconnue, Valentine Sled sera, une nouvelle fois, la maîtresse de cérémonie du Gala du Championnat de France du Fromage de Tête. À travers son regard passionné et accessible, elle accompagne l'événement en mettant en lumière les artisans, leurs parcours et leur savoir-faire.

Habituée à transmettre la gastronomie avec justesse et modernité, Valentine Sled apporte au Gala une dimension éditoriale forte, mêlant exigence professionnelle et sens du récit. Sa présence contribue à faire de cette soirée un moment vivant, rythmé et fédérateur, à la hauteur des valeurs portées par le Championnat.

En donnant la parole aux lauréats, aux jurés et aux acteurs de la profession, elle participe pleinement à la valorisation de la charcuterie artisanale française auprès des médias et du grand public.

Résonance Médiatique

Journaliste gastronomique

Chroniqueuse dans « Flavie en France » (France TV)

Animatrice « Le Goût des Rencontres » sur France 3

Maîtresse de cérémonie d'événements gastronomiques

Créatrice de contenus suivie par 21 K+ abonnés

Ambassadrice du savoir-faire artisanal français

“

UNE PRÉSIDENTE ENGAGÉE

AU SERVICE DE L'EXCELLENCE ARTISANALE

Le Championnat de France du Fromage de Tête est un rendez-vous essentiel pour valoriser notre métier, transmettre nos savoir-faire et célébrer l'excellence artisanale française.

MÉLISSA DJABOURIAN

Présidente des Charcutiers du Grand Paris



DAVID BAROCHE

- Secrétaire Général des Charcutiers du Grand Paris,
- Grand Bailli de la Confrérie des Chevaliers de la Saint-Antoine,
- Président du Championnat de France du Fromage de Tête.



Le Championnat de France du Fromage de Tête est placé sous la présidence de Mélissa Djabourian, Présidente des Charcutiers du Grand Paris, et de David Baroche, Président du Championnat. Ensemble, ils portent une vision commune : **défendre et valoriser la charcuterie artisanale française, ses savoir-faire et celles et ceux qui la font vivre au quotidien.**

À travers le Championnat, la présidence œuvre pour la reconnaissance des artisans, la transmission des métiers et la mise en lumière d'un patrimoine gastronomique exigeant et vivant. Chaque édition s'inscrit dans une volonté de rigueur, d'ouverture et de dialogue avec l'ensemble des acteurs du secteur, des professionnels aux médias.

En donnant la parole aux lauréats, aux jurés et aux acteurs de la profession, elle participe pleinement à la valorisation de la charcuterie artisanale française auprès des médias et du grand public.

Le Championnat de France du Fromage de Tête s'affirme ainsi comme un événement fédérateur, au service de la profession et de son rayonnement auprès du grand public.

UN ÉVÈNEMENT

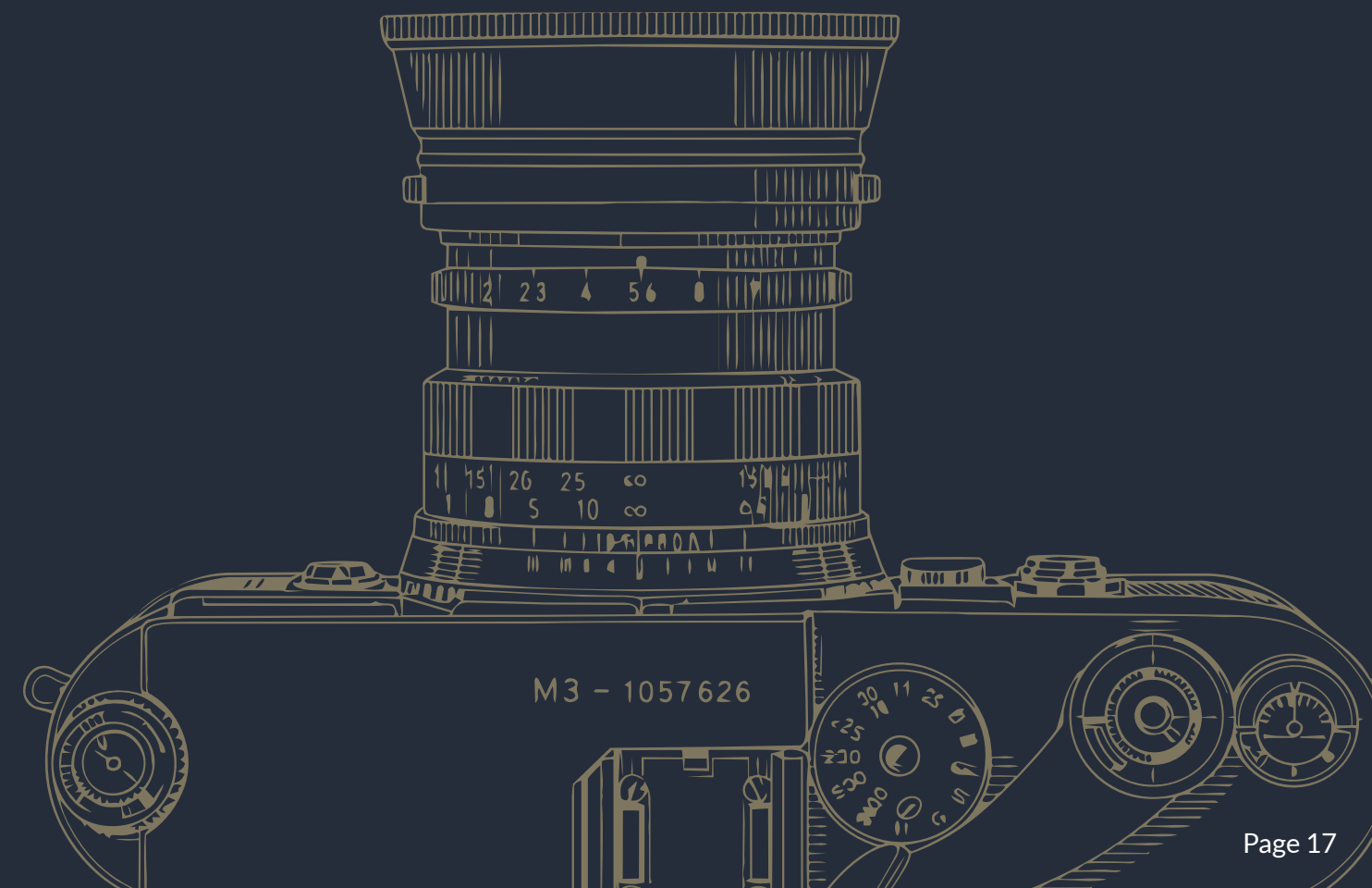
À FORT RAYONNEMENT **MÉDIATIQUE**

À chaque édition, le Championnat de France du Fromage de Tête bénéficie d'une couverture médiatique croissante, tant auprès de la presse professionnelle que des médias grand public. Par son positionnement unique, alliant artisanat, gastronomie et patrimoine, l'événement suscite l'intérêt de nombreux journalistes et influenceurs du secteur.

Le concours comme le Gala constituent des temps forts propices aux reportages, interviews et portraits, mettant en lumière les artisans, les jurés et les partenaires engagés aux côtés du Championnat.

« Un concours emblématique qui valorise l'excellence de la *charcuterie Française.* »

« Une soirée fédératrice réunissant les acteurs majeurs de la gastronomie artisanale. »



DES ANGLES ÉDITORIAUX

VARIÉS POUR LA **PRESSE**



GASTRONOMIE **ET SAVOIR-FAIRE**

- Le fromage de tête, un produit emblématique du patrimoine culinaire français
- Les secrets de fabrication et les critères d'excellence d'un concours national
- Tradition et modernité dans la charcuterie artisanale



PORTRAITS & **PARCOURS**

- Portraits d'artisans charcutiers venus de toute la France
- Parcours de lauréats et révélations de talents
- Transmission intergénérationnelle des métiers



CONCOURS & **EXIGENCE**

- Les coulisses d'une dégustation à l'aveugle
- Le rôle et la diversité du jury
- Ce qui fait la crédibilité d'un concours gastronomique



ÉVÉNEMENT & **RÉSEAU**

- Le Gala comme lieu de rencontres entre artisans, chefs, partenaires et journalistes
- Les temps forts de la remise des prix
- La dynamique collective d'un événement fédérateur

“

Le Championnat de France du Fromage de Tête offre de nombreux angles de traitement éditorial, adaptés aussi bien à la *presse gastronomique* qu'aux *médias grand public*, économiques ou culturels.





De nombreux vignerons



Champagne Laurent-Perrier



Maison Bellor



Maison Masse



Restaurant Habile



Thomas Traiteur



Jorge de Carvalho
Champion de la Meilleure Choucroute de Paris 2025



Page 20



Caviar de Neuvic



Maison Montalet



L'Effet Mer

NOS PARTENAIRES

Un engagement au service de l'excellence artisanale

Le Championnat de France du Fromage de Tête s'appuie sur le soutien de partenaires institutionnels et privés partageant des valeurs communes : excellence, transmission, savoir-faire et valorisation de l'artisanat gastronomique français. Par leur engagement, les partenaires contribuent activement au rayonnement du Championnat, au bon déroulement du concours et à l'organisation du Gala.

Leur présence témoigne de la reconnaissance professionnelle et de la crédibilité de cet événement devenu, au fil des éditions, un rendez-vous incontournable du secteur.

Le Championnat offre à ses partenaires une visibilité qualitative auprès d'un public ciblé composé d'artisans, de chefs, de journalistes et de prescripteurs du monde gastronomique.

Laurent-Perrier





VOTRE CONTACT DIRECT

La Présidente des Charcutiers du Grand Paris

MÉLISSA DJABOURIAN

☎ +33 6 70 21 62 69

@ melissa.d@charcutiers-dugrandparis.com

INFORMATIONS & CONTACT

LE CHAMPIONNAT

DATE : Lundi 9 mars 2026

LIEU : École du Ceproc à Paris

LE GALA & LA REMISE DES PRIX

DATE : Dimanche 29 mars 2026

LIEU : Pavillon Chesnaie du Roy, à Paris

Pour toute demande de partenariat, inscription en tant que jury ou renseignement presse, merci de contacter **Les Charcutiers du Grand Paris** :

📍 Adresse : 15 Rue Jacques Bingen, 75017 Paris

☎ Téléphone : 01 44 29 90 59 - 06 33 49 47 62

@ Email : contact@charcutiers-dugrandparis.com

Suivez toute l'actualité du concours, retrouvez les photos des éditions précédentes et plongez au cœur de l'événement sur :

🌐 www.charcutiers-dugrandparis.com

📷 @charcutiers_traiteurs_paris

Conception et réalisation du dossier de Presse : AGENCE CYNES



UN CHAMPIONNAT ORGANISÉ PAR

LES CHARCUTIERS *du* GRAND PARIS

DEPUIS 1805