



LA MEILLEURE CHOUCROUTE
PARIS 2026

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LA MEILLEURE CHOUCROUTE

ÉDITION 2026

RÈGLEMENT

ARTICLE 1 - Les organisateurs

Le Syndicat, **Les Charcutiers Traiteurs du Grand Paris**, sis 15, rue Jacques Bingen – 75017 Paris, organise le Championnat de France de la Meilleure Choucroute 2026 qui se déroulera à la Bonne Franquette – 18 rue Saint-Rustique, 75018 Paris le : **Lundi 19 octobre 2026**

ARTICLE 2 - Les candidats

Ce concours est ouvert :

- Aux artisans charcutiers, cuisiniers, bouchers **PROPOSANT OBLIGATOIREMENT DE LA CHOUCROUTE A LA VENTE DURANT TOUTE LA SAISON.**
- Ouvert à tous les professionnels exerçant sur le territoire français.
- Les candidats devront être âgés d'au moins 18 ans à la date du concours.

N'ont pas l'autorisation de concourir :

- Toute personne travaillant ou ayant un lien familial avec un des membres du jury de dégustation.
- Toute personne rattachée à la GMS (Grandes et Moyennes Surfaces)
- Le gagnant de la médaille d'or n'aura pas l'autorisation de se représenter durant les 3 années suivant le concours.

La CPCT se réserve le droit de refuser les candidatures ne respectant pas les conditions de participation.

ARTICLE 3 – Inscriptions

Les inscriptions débuteront le lundi 7 septembre 2026 et se termineront le vendredi 9 octobre 2026 à minuit

- Je remplis mon bulletin d'inscription en ligne sur : <http://charcutiers-dugrandparis.com/inscription-championnat-de-france-de-la-meilleure-choucroute/>, j'atteste avoir pris connaissance du règlement et en accepte les modalités mentionnées dans le bulletin d'inscription.
- Je règle ma participation en ligne selon les modalités suivantes :
50€ pour les adhérents à la CPCT/CNCT
70€ pour les non-adhérents.



LA MEILLEURE CHOUCROUTE
PARIS 2026

RÈGLEMENT

IMPORTANT

- Ce concours est limité aux 60 premiers inscrits,
- Un candidat par entreprise,
- Un candidat ne peut représenter qu'une seule entreprise, quelle que soit sa forme et sa nature. Tout candidat qui, directement ou indirectement, détient des droits, sous quel titre que ce soit, notamment en qualité d'associé, d'actionnaire, dirigeant de droit ou de fait, conjoint, partenaire de pacs, concubin, collatéral ou allié de l'entreprise d'un autre candidat, ne peut pas concourir.

Exemple : Monsieur Jean Dupont possède 5 entreprises avec des entités différentes : il ne peut présenter qu'un seul produit.

Si le jour du concours, les organisateurs et/ou membres du jury, constatent qu'un candidat a des liens, tels que ci-dessus définis, avec un ou plusieurs autres candidats, l'ensemble des produits de tous ces candidats seront écartés du concours et ne seront pas évalués. Cette exclusion sera alors constatée par le Commissaire de Justice. »

Un mail de confirmation, un justificatif de paiement vous seront communiqués pour valider votre inscription.

ARTICLE 4 – Votre envoi

- 4 x 200grs de choucroute emballés sous vide séparément.
- Nous vous remercions de joindre **IMPÉRATIVEMENT** le coupon de participation qui vous sera transmis par mail lors de la validation de votre inscription.
- La chaîne du froid devra être respectée jusqu'à la réception du produit.
- Pour des raisons de sécurité élémentaires, tout produit ne répondant pas aux règles d'hygiène et d'emballage ne sera pas retenu.
- Les produits devront être réceptionnés à l'adresse suivante :

Maison Thielen 83 avenue de Saint-Ouen, 75017 Paris
DU MARDI 13 OCTOBRE AU SAMEDI 17 OCTOBRE 2026

ARTICLE 5 - Déroulement du concours

L'équipe de la CPCT rendra anonyme chaque produit et supervisera l'intégralité du concours jusqu'à la remise des prix.



LA MEILLEURE CHOUCROUTE
PARIS 2026

RÈGLEMENT

ARTICLE 5 - Déroulement du concours

L'équipe de la CPCT rendra anonyme chaque produit et supervisera l'intégralité du concours jusqu'à la remise des prix.

Les échantillons seront soumis au jury qui se réunira et dégustera les échantillons de choucroute **le lundi 19 octobre 2026 à :**

**La Bonne Franquette 18 rue Saint-Rustique,
75018 Paris**

Le concours sera supervisé par son Président, Monsieur Stéphane THIELEN.

Le jury sera composé de M.O.F., de membres de la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine, d'artisans charcutiers-traiteurs, de cuisiniers, de journalistes émérites et de professionnels de la gastronomie.

CAHIER DES CHARGES :

- Chou fermenté agrémenté de condiment, de matière grasse, légume.
- Seul le chou sera dégusté, aucune garniture ne sera acceptée.
- Les lardons sont autorisés.
- Truffe et foie gras interdits.

DÉGUSTATIONS :

1^{ER} TOUR

5 tables de 12 produits.

Sur chaque table seront sélectionnés les 6 meilleurs de manière suivante :

- Aspect
- Teneur en matières grasses
- Équilibre des saveurs

2^{ÈME} TOUR

3 tables de 10 produits

La notation sélectionnera les 3 meilleurs produits par table + 1 joker sur l'ensemble des tables.

Note générale sur 30 détaillée comme suit :

- Note de l'aspect sur 10,
- Note du goût sur 20.

3^{ÈME} TOUR

Finale avec les 10 derniers produits pour le classement du palmarès.

Note générale sur 30 détaillée comme suit :

- Note de l'aspect sur 10,
- Note du goût sur 20.

PALMARÈS :

- 1 CHAMPION DE LA MEILLEURE CHOUCROUTE DE FRANCE 2026
- 1 VICE CHAMPION DE LA MEILLEURE CHOUCROUTE DE FRANCE 2026
- 3^{ÈME} PRIX DE LA MEILLEURE CHOUCROUTE DE FRANCE 2026
- 6 DIPLÔMES D'HONNEUR



LA MEILLEURE CHOUCROUTE
PARIS 2026

RÈGLEMENT

ARTICLE 6 – Proclamation des résultats et remise des prix

- Les résultats seront proclamés le jour même, à l'issue des délibérations du jury.
- Tous les participants sont invités gracieusement à la cérémonie de remise des prix.
- Une soirée de remise des prix sera organisée autour d'une dégustation de choucroute géante.
- Chaque participant bénéficie d'une invitation.
- Les accompagnants pourront participer à la soirée au tarif de 50 € par personne.

ARTICLE 7 – Clauses restituables

La récompense étant personnelle, seul le lauréat pourra en faire état, en précisant « Championnat de France de la meilleure choucroute », Edition 2026.

ARTICLE 8– Droit à l'image photos des candidats.

Les candidats autorisent, à titre gratuit, la reproduction des photos et vidéos d'eux-mêmes et de leurs produits prises à l'occasion du concours, sur tous les supports de communication édités par les organisateurs.

ARTICLE 9 – Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)

Définition : les « Lois sur la protection des données » désignent l'ensemble des lois, et notamment la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés modifiées, ainsi que les règles, règlements, décrets, arrêtés ou autres obligations légales applicables à la protection ou au traitement de Données personnelles, y compris, le cas échéant, le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la Directive 95/46/CE (règlement général sur la protection des données) (« RGPD ») à compter du 25 mai 2018. Dans le cadre du Contrat, et conformément aux Lois sur la protection des données, chacune des Parties est amenée à effectuer des traitements de Données.

Chacune des Parties reste entièrement et individuellement responsable des traitements qu'elle effectue sur des Données dès lors que la finalité et les moyens de ces traitements ne sont pas définis conjointement, tel que c'est le cas dans le cadre de l'exécution du Contrat. A ce titre, chacune des Parties, agissant en tant que responsable de traitement, déclare se conformer aux obligations incombant aux responsables de traitement découlant des lois sur la protection des données, impliquant notamment pour chacune des Parties de :

- Communiquer les mentions légales adéquates et recueillir le consentement des personnes concernées par les traitements de Données, si nécessaire, dès lors que chacune des Parties collecte des Données, communique via ses propres supports ou transfère les Données des personnes concernées à l'autre Partie, et ce, conformément aux Lois sur la protection des données.

ARTICLE 10 – Acceptation du règlement :

La participation au Championnat de France de la meilleure choucroute implique l'acceptation de ce règlement dans son intégralité.