LES FINALISTES 2027 DU 9e CHAMPIONNAT D'EUROPE DES PRODUITS TRIPIERS DÉVOILÉS

FINALE LE 24 NOVEMBRE 2026 À LA RUNGIS ACADÉMIE

Le 24 novembre prochain, la Rungis Académie accueillera la finale du 9e Championnat d'Europe de la Meilleure Recette de Produits Tripiers. Après sélection des finalistes par le jury, conformément au règlement, **11 finalistes ont été retenus : 5 français, 5 chefs venus de 5 autres pays européens, ainsi qu'une invitée spéciale venue de Thaïlande**. Ils vont ainsi s'affronter autour d'un défi placé sous le signe de la créativité et de la transmission : **« Traditions revisitées pour une recette festive »**.

Pour cette nouvelle édition, les candidats devront réinterpréter un plat de fête inspiré de leur patrimoine culinaire en intégrant un ou plusieurs **produits tripiers de veau, origine France**. Trois heures d'épreuve permettront au jury d'évaluer leur maîtrise technique, leur créativité et leur capacité à révéler toutes les qualités de ces produits emblématiques.



Alain Fontaine et Ghislaine Arabian

UNE ÉDITION PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA TRANSMISSION, AVEC GHISLAINE ARABIAN POUR MARRAINE ET ALAIN FONTAINE - PRÉSIDENT

Figure incontournable de la gastronomie française, Ghislaine Arabian, cheffe doublement étoilée et ancienne jurée de Top Chef, sera la marraine de cette 9e édition.

Attachée à la transmission, aux produits et aux savoir-faire qui font la richesse de la cuisine française, elle accompagnera les finalistes lors de cette journée consacrée à la créativité culinaire et au patrimoine gastronomique.

LES 11 FINALISTES 2027

11 finalistes dont 5 français, ainsi qu'une invitée spéciale représentant la Thaïlande.

ROYAUME-UNI
Félix ARNOLD
Second de cuisine, Que du Bon, Paris (Île-de-France)

CROATIE
Alen BELIC
Chef, Restaurant Fakin, Legrad

ROUMANIE
Andrei BULZ
Chef, Royal Bistro Caffe, Bistrița

FRANCE
Nathalie JUCLA
Maison Jucla, Carbonne (Occitanie)

FRANCE
Théo MASSON
Chef de partie, Bouchon Alsacien, Lyon (Auvergne-Rhône-Alpes)

ESPAGNE
Luis Alberto MATEO JIMÉNEZ
Chef exécutif, Mesón de Gonzalo, Salamanca

IRLANDE
Richard MILNES
Chef privé, Studio Milnes, Cork

THAÏLANDE · INVITÉE SPÉCIALE
Nat NATSASI NUIN
Bouchère, cheffe du Lady Butcher Steakhouse, Bangkok · Participante de MasterChef Australie (saison 16)

FRANCE
Baptiste RENOUARD
Chef-restaurateur, restaurant Ochre, Rueil-Malmaison (Île-de-France)

FRANCE
Thibaut REPETO
Chef de cuisine, La Petite Chaise, Paris (Île-de-France)

FRANCE
Thomas TRICHET
Chef consultant, On Passe à Table, Vauhallan (Île-de-France)

DES TRADITIONS CULINAIRES RÉINVENTÉES

Cette année, les finalistes sont invités à puiser dans leur propre patrimoine culinaire pour imaginer une recette festive contemporaine autour des produits tripiers.

Foie, rognons, cœur, langue, joue, ris, onglet, hampe… Ces produits, longtemps associés à une cuisine traditionnelle, offrent aujourd'hui aux chefs un terrain d'expression particulièrement riche : technique, créativité, goût et lutte contre le gaspillage.

À travers cette compétition européenne, la Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF) entend ainsi montrer que les produits tripiers peuvent trouver leur place dans une cuisine contemporaine, tout en faisant vivre les traditions et les savoir-faire qui leur sont associés.

Cette édition bénéficie une nouvelle fois du **soutien premium d'INTERBEV**, l'Interprofession de l'Élevage et des Viandes. Ce partenariat met en avant l'engagement de toute la filière en faveur du respect du vivant, de la traçabilité, de l'équilibre alimentaire.



Crédit photo : Didier Venom

UN JURY DE PROFESSIONNELS POUR DÉPARTAGER LES FINALISTES

Pour départager les finalistes, le championnat réunira un jury composé de chefs, professionnels de la gastronomie et journalistes, réunis autour d'une même exigence : évaluer la créativité des recettes, la maîtrise technique et la capacité des candidats à révéler les produits tripiers.

Alain Fontaine – Chef, président de l'AFMR et président du jury
Jérémy Denoyer – Rédacteur en chef, journaliste (L'Auvergnat de Paris, Au Cœur du CHR, Décision Business, Yam)
Kévin Letertre – Chef et Champion d'Europe des Produits Tripiers 2025
Maria Nikolaou – Restauratrice Evi Evane
Marc Pagès – Directeur général d'INTERBEV, l'interprofession de l'Élevage et de la Viande
Gilles Pudlowski – Journaliste et critique gastronomique
Anne-Marie Talbot – Directrice générale chez Les Tripes Paillard
Joseph Viola – Chef, Meilleur Ouvrier de France
Frédérique Wagon – Directrice exécutive de la SEMMARIS

RENDEZ-VOUS À RUNGIS LE 24 NOVEMBRE

La finale se déroulera à la Rungis Académie, au cœur du Marché International de Rungis.

24 novembre 2026

8h00 : début de l'épreuve
11h00 à 13h00 : envoi des assiettes selon l'ordre de passage
14h00 – 14h30 : annonce du palmarès
15h30 : fin de l'événement

Remise des prix lors du Salon International de l'Agriculture 2027

À PROPOS DE LA CNTF

La Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF) fédère industriels, grossistes et artisans tripiers afin de défendre la profession, promouvoir les métiers et accompagner la valorisation des produits tripiers auprès du grand public et des professionnels.
Basée à Rungis, elle mène également des actions de formation et de transmission autour de ce patrimoine culinaire historique de la gastronomie française.

ILS SOUTIENNENT LE CHAMPIONNAT

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