
Présentation du Championnat d'Europe des Produits Tripiers 2025/2026

25 novembre 2025





Sommaire

- Présentation générale et ambitions du championnat
- Organisation et déroulement de l'événement
- Devenez partenaires
- Stratégie de communication et visibilité
- Résultats et retombées de l'édition 2024

Présentation générale et ambitions du Championnat



Publics ciblés et contexte de l'édition 2025/2026

Détails de l'événement

L'édition 2025/2026 aura lieu **le 25 novembre 2025** à Rungis – Rungis Académie, un lieu emblématique pour la restauration et l'alimentation.

Publics ciblés

L'événement vise les professionnels de la restauration, prescripteurs, presse culinaire et le grand public, assurant une large couverture et influence.

Temps fort relais

La remise des prix est prévue en février 2026 lors du Salon de l'Agriculture, sous réserve de l'accord d'INTERBEV, renforçant la visibilité de l'édition.

Critères de sélection des candidats



Originalité et difficulté

L'originalité et la complexité de la recette sont les critères les plus importants avec un coefficient de 4.

Travail en cuisine

Le travail en cuisine est évalué avec un coefficient de 2, soulignant l'importance de la technique et de l'organisation.

Présentation et dressage

La présentation et le dressage des plats sont notés avec un coefficient de 1 pour valoriser l'esthétique.

Épreuve subsidiaire

Une épreuve subsidiaire est également prise en compte avec un coefficient de 1 pour départager les candidats.

Présentation du Parrain et du Président du Jury – Édition 2025 - 2026

Parrain : Alain FONTAINE



Figure emblématique des bistrots parisiens, **Alain Fontaine** est le chef-propriétaire du restaurant **Le Mesturet**, situé en plein cœur de Paris. Défenseur passionné de la cuisine de tradition, il milite depuis des années pour que les bistrots soient reconnus comme **patrimoine immatériel de l'UNESCO**.

Président de l'**Association Française des Maîtres Restaurateurs**, il incarne une restauration sincère, exigeante et populaire, fondée sur la qualité des produits et la transmission des savoir-faire.

Particulièrement attaché aux produits tripiers, Alain Fontaine met un point d'honneur à les valoriser dans ses cartes, en puisant dans la richesse du patrimoine culinaire français.

En 2025, il apporte son soutien en tant que **Parrain du Championnat d'Europe des Produits Tripiers**, pour encourager les jeunes talents et transmettre la passion des produits authentiques.

Président du jury : Nicolas SALE



Chef cuisinier de renom, Nicolas Sale incarne l'excellence de la gastronomie française. Formé à l'école Médéric, il obtient deux fois deux étoiles Michelin pour les restaurants La Table du Kilimandjaro et Le Kintessence à Courchevel, avant de rejoindre le Ritz Paris, où il marque l'histoire en cumulant trois étoiles pour l'ensemble de l'offre gastronomique.

En 2025, Nicolas Sale a ouvert "À la source", sa nouvelle cantine gastronomique située au cœur du Marché de Rungis, où il célèbre les produits bruts et les recettes franches de goût.

Présent lors de l'édition 2024 en tant que parrain, il s'engage cette année comme Président du Jury du Championnat d'Europe des Produits Tripiers, apportant son regard aiguisé et bienveillant à cette compétition culinaire d'envergure.

Récompenses prévues pour les lauréats



Premier prix

Le premier prix offre une récompense de 3 000 €, valorisant l'excellence du lauréat.

Deuxième prix

Le deuxième prix est doté de 1 000 €, récompensant une performance remarquable.

Troisième prix

Le troisième prix propose une récompense de 500 €, encourageant les participants prometteurs.

**Devenez
partenaire**



Pourquoi devenir partenaire du Championnat ?

- Associez votre image à un événement culinaire prestigieux et engagé.

- Touchez un public de professionnels de la gastronomie, prescripteurs et médias.

- Valorisez votre implication dans la défense d'une alimentation durable et du savoir-faire français.

- Bénéficiez d'une visibilité forte à l'échelle nationale et européenne.

Comment nous soutenir ?

- - Soutien financier (mécénat, sponsoring)
- - Dotation en nature ou produits
- - Mise à disposition de compétences ou de matériel
- - Relais de communication
- - Présence dans le jury ou lors des temps forts (sur demande)



Comment devenir partenaire

Prendre contact avec l'équipe

Samuel.bordage@trapiers.fr

Évaluation des objectifs communs

Une évaluation des objectifs communs et des modalités de collaboration est effectuée pour assurer un partenariat réussi.

Signature de l'accord de partenariat

La signature de l'accord officialise le partenariat et ouvre la voie à des échanges bénéfiques et projets conjoints.

Stratégie de communication et visibilité



Actions de communication digitale et imprimée

Campagne digitale

Utilisation des réseaux sociaux, LinkedIn, X, newsletters et relais partenaires pour atteindre le public cible efficacement.

Supports imprimés

Création d'affiches, flyers et dossiers de presse pour renforcer la visibilité via des supports physiques.

Relations presse ciblées

Engagement avec la presse spécialisée métiers et food pour une communication précise et pertinente.



Couverture médiatique et presse écrite/web

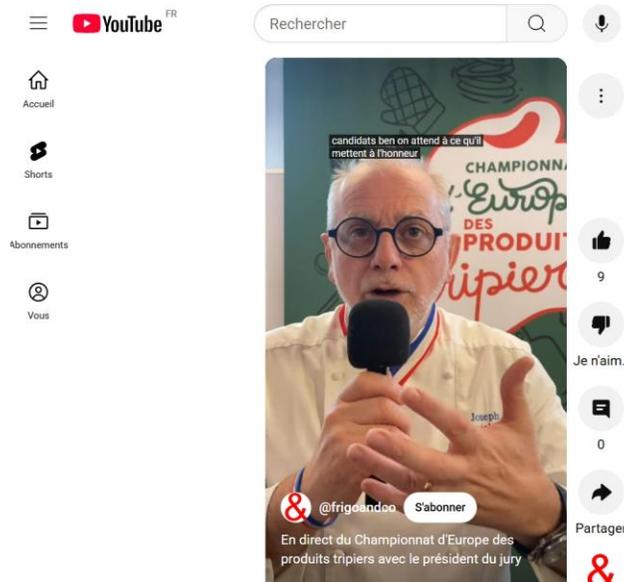
actuParis

Les candidats du Championnat d'Europe des Produits Tripiers (©Didier Venom)

Par [Rédaction Paris](#)

Publié le 1 déc. 2024 à 13h02

C'est sans doute l'un des concours les plus insolites de l'année, après, peut-être, celui du [chou farci](#). Le 26 novembre dernier, la Confédération nationale des tripiers de France organisait dans le restaurant d'application du groupe Louvre Hôtels, sur le [Marché de Rungis](#), la 7e édition du « **Championnat d'Europe** » des **Produits Tripiers**. Une compétition des plus sérieuses, avec une vingtaine de finalistes venus de sept pays (pour la plupart chefs, mais aussi quelques apprentis et même une amateur !) sélectionnés parmi une centaine de candidats ; un jury pour contrôler le déroulement des épreuves ; et un autre constitué de chefs et critiques [gastronomiques](#) auquel nous avons eu le privilège de participer, pour noter la qualité des plats et leur exécution.



Couverture presse variée

Le championnat bénéficie d'une couverture presse écrite et web étendue, illustrant son impact médiatique en 2024.

Médias radiophoniques

Des émissions radio mettent en avant le patrimoine gastronomique tripiier, renforçant la visibilité de l'événement.

Présence sur les réseaux sociaux

Plus de 30 publications Instagram avec le soutien actif de chefs et partenaires participent à la promotion.

Teasing championnat 2024



Conclusion et perspectives du Championnat d'Europe des Produits Tripiers



- Le championnat valorise le savoir-faire et les produits tripiers de qualité.
- Une visibilité renforcée à l'échelle nationale et européenne est attendue.
- Le soutien des partenaires est clé pour le succès futur de l'événement.
- Les ambitions pour les prochaines éditions incluent plus d'innovation et de diversité.
- La collaboration entre professionnels et acteurs du secteur est au cœur du projet.