



L'ÉQUIPE DE FRANCE CHAMPIONNE DU MONDE DE BOUCHERIE 2025



NOLWENN COURAU : CHAMPION DU MONDE JEUNES BOUCHERS
NINO CANDELA : CHAMPION DU MONDE APPRENTIS BOUCHERS



TITRES MONDIAUX

À l'occasion de la 9^e édition de la Coupe du Monde de Boucherie, qui s'est déroulée pour la première fois en France les 30 et 31 mars 2025, l'équipe tricolore entre dans la légende avec un palmarès impressionnant : 9 titres mondiaux dont 2 places obtenues au sein de l'équipe « All Stars » des meilleurs bouchers de la planète.

Un triomphe pour les 13 candidats français qui ont su prouver aux yeux du monde l'excellence du savoir-faire de la découpe bouchère à la française, un art vivant récemment inscrit au patrimoine culturel immatériel national.



Cette édition de la Coupe du Monde de Boucherie à domicile représentait un enjeu de taille pour les candidats de l'équipe de France. Nous sommes extrêmement fiers des nombreuses récompenses obtenues qui sont à la fois le fruit d'une préparation intense et rigoureuse au sein de l'École Nationale Supérieure des Métiers de la viande (ENSMV), le résultat d'une prestation sans faille et une consécration pour le savoir-faire partagé par les 80 000 bouchers-charcutiers Français. Ces victoires sont aussi une fabuleuse opportunité de mettre un coup de projecteur sur la richesse de notre patrimoine culinaire et sur les nombreux atouts de notre filière engagée en faveur d'une alimentation durable.

Jean-François Guihard, Président de la CFBCT
(Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs) et du WBC Paris 2025

LES FRANÇAIS, MEILLEURS BOUCHERS DU MONDE : LA RECOMPENSE SUPREME !

Zoom sur le palmarès triomphal de l'équipe tricolore

1^{RE} PLACE WORLD BUTCHERS' CHALLENGE (WBC)

Lors de cette épreuve reine qui consiste à réaliser en équipe et en seulement 3 heures 30 un buffet XXL de 7 mètres à partir d'une demi-carcasse de bœuf, d'un demi-porc, d'un agneau et de cinq volailles issus d'élevages français, les 7 candidats français

se sont démarqués auprès du jury international en démontrant l'excellence de leur technique, l'étendue de leur créativité, leur esprit d'équipe mais aussi leur capacité à innover et à valoriser au maximum les carcasses.

QUI SONT LES 7 ARTISANS BOUCHERS CHAMPIONS DU MONDE ?



CHRISTOPHE IP YAN FAT

(BRIVE-LA-GAILLARDE - CORRÈZE) : Capitaine de l'équipe de France déjà Champion du monde dans la catégorie «Parage et découpe des viandes » en 2022 et élu par ses pairs l'un des meilleurs bouchers de la planète, Christophe Ip Yan Fat est artisan boucher au sein de la Maison Bach, une entreprise familiale installée à Brive-la-Gaillarde depuis 1962. Pendant sa carrière, ce compétiteur a également transmis son savoir-faire et son expérience en tant que formateur.



MICKAËL CHABANON

(LE PUY-EN-VELAY - HAUTE-LOIRE) : Capitaine-adjoint de l'équipe de France, Champion d'Europe par équipe en 2021 et Champion du Monde dans la catégorie «Viande de Bœuf» en 2022, Mickaël Chabanon est artisan boucher au Puy-en-Velay, où il sélectionne lui-même les bêtes sur pied dans les élevages pour garantir à ses clients une viande de qualité.



SÉBASTIEN COIRIER

(NANTES - LOIRE-ATLANTIQUE) : Capitaine-adjoint de l'équipe de France, Sébastien Coirier est boucher au sein de la Maison Lussou à Nantes. Il est reconnu pour ses sculptures extraordinaires sur graisse animale.



GODEFROY PIATON

(VERNIOZ - ISÈRE) : Jeune chef d'entreprise de 30 ans installé à Vernioz, déjà récompensé par des médailles d'or lors d'autres concours internationaux, il fait désormais partie de l'équipe des meilleurs bouchers de la planète dans la catégorie «Parage et Découpe».



PAOLO DESBOIS

(BRUZ - ILLE-ET-VILAINE) : Chef d'entreprise installé à Bruz, à la tête d'une boucherie de 15 salariés à seulement 23 ans, Paolo Desbois complète avec ce titre mondial un palmarès déjà impressionnant. Ce jeune professionnel peut aujourd'hui affirmer être l'un des meilleurs bouchers de la planète, reconnu comme tel par ses pairs dans la catégorie «Création Artistique».



ALEXIS CAQUELARD

(DIEPPE - SEINE-MARITIME) : Coach de nombreux jeunes bouchers, Alexis Caquelard est artisan boucher à Dieppe. Ses connaissances poussées en charcuterie ont été un véritable atout pour son équipe !



JOHAN BOUDINEL

(ARREST - SOMME) : Formateur de nombreux apprentis, Johan Boudinel a su transformer une petite boucherie en une entreprise florissante de 11 personnes basée à Arrest.

En plus du titre mondial par équipe, LES FRANÇAIS SE SONT ILLUSTRÉS DANS DIFFÉRENTES CATÉGORIES



2 ARTISANS BOUCHERS FRANÇAIS PARMIS LES MEILLEURS BOUCHERS DE LA PLANÈTE !

En marge des récompenses par épreuve, le jury de la compétition a également distingué les meilleurs bouchers de la planète en composant l'équipe « All Stars ». Parmi eux, deux artisans bouchers français font aujourd'hui la fierté de toute une profession : GODEFROY PIATON dans la catégorie « Parage et Découpe » et PAOLO DESBOIS dans la catégorie « Création Artistique ».

ÉPREUVE PAR ÉQUIPE



1^{re} place « Parage et Découpe
des viandes »

GODEFROY PIATON
CHAMPION DU MONDE



1^{re} place « Création Artistique »

PAOLO DESBOIS
CHAMPION DU MONDE

1^{ER}, 2^E ET 3^E DANS LA CATÉGORIE « JEUNES BOUCHERS »

Présente sur les trois marches du podium, la France fait tout simplement un sans-faute dans cette catégorie qui met en avant le talent des nouvelles générations de bouchers. 23 jeunes bouchers étaient engagés dans cette compétition.

CATÉGORIE « JEUNES BOUCHERS »



1^{re} place

NOLWENN COURAU
CHAMPION DU MONDE



2^e place

BASTIEN DUCHEMIN
VICE-CHAMPION DU MONDE



3^e place

ALBAN FILLION



1^{ER} ET 2^E DANS LA CATÉGORIE « APPRENTIS BOUCHERS »

Les apprentis bouchers tricolores ont également su imposer leur talent en remportant les titres de Champion et Vice-Champion du Monde de leur catégorie. Une consécration pour ces jeunes passionnés qui n'ont pas attendu la fin de leur formation pour triompher ! 14 apprentis étaient en compétition.

CATÉGORIE « APPRENTIS BOUCHERS »



1^{re} place

NINO CANDELA
CHAMPION DU MONDE



2^e place

DORIAN MENAGER
VICE-CHAMPION DU MONDE



QUI LES SONT LES 5 JEUNES BOUCHERS ET APPRENTIS BOUCHERS VAINQUEURS DU WORLD BUTCHERS' CHALLENGE ?

DANS LA CATÉGORIE « JEUNES BOUCHERS »



NOLWENN COURAU
(RENNES – ILLE-ET-VILAINE) : Depuis son premier titre obtenu en 2018 en étant sacré « Un des Meilleurs Apprentis de France », Nolwenn Courau multiplie les victoires et les trophées, comme le prouve cette nouvelle récompense suprême.



BASTIEN DUCHEMIN
(VERNOZ – ISÈRE) : Rigoureux, passionné et ambitieux, Bastien Duchemin n'a pas hésité à traverser la France pour acquérir de nouvelles compétences. En devenant Vice-Champion du Monde de boucherie, il marche aujourd'hui sur les pas de son mentor et patron multirécompensé, Godefroy Piaton.



ALBAN FILLION
(BIÈVRES – ESSONNE) : Fils d'artisan boucher, Alban Fillion a fait ses armes dans la boucherie familiale et aime repousser les limites de son « art » en enchaînant les concours nationaux et désormais internationaux.

DANS LA CATÉGORIE « APPRENTIS BOUCHERS »



NINO CANDELA
(THURINS – RHÔNE) : Aujourd'hui Meilleur Apprenti Boucher du monde, Nino a déjà eu le privilège de démontrer la qualité de son savoir-faire et de représenter son métier à l'Élysée, sur invitation du Président de la République !



DORIAN MÈNAGER
(BRUZ – ILLE-ET-VILAINE) : Reconnu pour ses qualités techniques, Dorian Ménager enchaîne les compétitions. Il parcourt la France pour assister à des concours et s'inspirer des meilleurs dont il fait désormais partie.



Prix spécial RSE/AG2R La Mondiale

L'équipe de France a également eu l'honneur de remporter, ex-aequo avec les Espagnols, le prix spécial RSE décerné par AG2R La Mondiale, partenaire de l'événement. Une récompense qui souligne l'engagement des artisans bouchers français en faveur de la lutte contre le gaspillage, et la sécurité professionnelle et alimentaire.



Retour sur
**LE PLUS GRAND RENDEZ-VOUS
DE L'HISTOIRE DE LA BOUCHERIE**

**LA 9^E ÉDITION DE LA COUPE
DU MONDE DE BOUCHERIE**
AU SEIN DU PARC DES EXPOSITIONS DE PARIS

**150
CANDIDATS**

UN ESPACE DE
15 000 M²

**6 000
SPECTATEURS**

**16 ÉQUIPES
INTERNATIONALES**



**L'EUROPE, L'AMÉRIQUE,
L'ASIE ET L'OCÉANIE**

5 TONNES DE VIANDE
OFFERTES AUX PLUS DÉMUNIS.

3 ÉPREUVES PRINCIPALES

PAR ÉQUIPE
(WORLD
BUTCHERS'
CHALLENGE)

APPRENTIS

**JEUNES
BOUCHERS**

Plus qu'un concours, cet événement a également dessiné les contours de l'avenir de la boucherie à l'international avec de nombreuses innovations et mis en avant les valeurs partagées au sein de la filière.



UNE ÉDITION RESPONSABLE, PORTÉE PAR L'ENGAGEMENT DE LA FILIÈRE FRANÇAISE DE LA BOUCHERIE

Sous la supervision de Stéphanie Chevalier Lopez, Meilleur Ouvrier de France « Conseil-expertise en sécurité alimentaire » et de Tiphaine Piriou, consultante en gastronomie et alimentation durable, la CFBCT a noué un partenariat avec l'association de chefs Les Disciples Escoffier et s'est rapprochée du Refugee Food, qui favorise l'insertion socio-professionnelle des réfugiés dans le secteur de la restauration, afin de valoriser les 5 tonnes de viande de la compétition.

Résultat : les repas préparés à partir de cette matière première par les bénéficiaires du Refugee Food et avec l'aide de deux chefs des Disciples Escoffier ont été offerts à différents bénéficiaires dont l'Armée du Salut et des cantines sociales de Paris.



En tant qu'organisateur de la Coupe du Monde de Boucherie, nous nous devons de faire de cette 9^e édition un événement exemplaire en matière de responsabilité sociétale, à la hauteur des engagements de notre filière. En écho à plusieurs objectifs de développement durable, nous avons fait de la gestion des déchets et de la valorisation des produits une priorité.

Patrick Gimonet

Directeur général des services
de la CFBCT



À PROPOS DE LA CFBCT

Fondée en 1894, la CFBCT est l'organisation professionnelle représentative des bouchers, bouchers-charcutiers, traiteurs. La mission principale de la CFBCT est d'accompagner les 18 000 artisans bouchers, bouchers-charcutiers, traiteurs dans leur quotidien. Dotée de relais départementaux et de structures régionales, elle assure une vraie proximité avec les professionnels du secteur. Elle les représente auprès des pouvoirs publics, dans les médias et les différentes interprofessions de l'artisanat, du commerce de proximité et des filières viande. Conseil, formation, communication, information... la CFBCT déploie une palette de services pour ses adhérents.

CONTACTS PRESSE AGENCE GULFSTREAM

Manon JOSSE-DRUENNE – mjossedruenne@gulfstream-communication.fr – 06 88 83 88 41
Vanessa LAI – vlai@gulfstream-communication.fr – 06 03 51 61 89

CONTACT CFBCT

Anne-Sophie BRAME – as.brame@boucherie-france.org – 06 60 62 74 50

**PARTENAIRES OFFICIELS
DE LA COUPE DU MONDE DE BOUCHERIE**

