

Championnat de France 2025 de la Planche Apéritive

Découvrez les 5 finalistes et le jury d'exception !



Le compte à rebours est lancé pour la nouvelle édition du Championnat de France de la Planche Apéritive, qui se tiendra le 2 avril prochain dans le cadre du Salon Snack Show à Paris. Cette année, cinq profils issus de divers horizons s'affronteront pour tenter de décrocher le titre tant convoité.

5 talents en compétition

Co-animée par **Alexandre Hurtaud**, Directeur France de Rovagnati, et **Alexis Thiebaut**, créateur de contenu (Le Paris d'Alexis), cette 3^e édition mettra en lumière 5 candidats motivés et prêts à se démarquer :



Monica Goguet Hariot

Co-gérante de O Rondygo à Bondoufle (91), elle représente le commerce de proximité avec une approche authentique et gourmande de la planche apéritive.



Marion Dupuis

Traiteur et fondatrice de Les Dinettes de Misha à Saint-Mandé (94), elle excelle dans la mise en scène des produits de charcuterie et de fromagerie.



Gaetan Nonnenmacher

Apprenti au sein de Tableaux Paris (75), il incarne la nouvelle génération talentueuse et prometteuse du métier.



Alexandre Jager

Dirigeant de Miyuki Grazing Table à Lingolsheim (67), spécialiste des tables gourmandes, il apporte une touche d'élégance et de raffinement à ses créations.



Mathieu Souliere

Gérant de Souliere Traiteur à Chamalières (63), il met son expertise au service de créations audacieuses et savoureuses.



Un défi culinaire en trois épreuves

Les candidats devront faire preuve de technique et de créativité à travers trois épreuves exigeantes. La **Planche classique**, exclusivement composée de charcuterie, mettra à l'honneur la découpe et la présentation des produits. La **Planche thème Italie** célébrera les traditions culinaires transalpines en associant charcuterie et ingrédients typiques. Enfin, la **Planche freestyle de votre région** permettra aux participants d'exprimer leur identité gastronomique en réalisant une composition unique intégrant au moins cinq charcuteries ainsi que divers accompagnements.

Un jury d'exception pour un concours de prestige

Les finalistes seront départagés par un jury composé de **professionnels éminents et passionnés**, garantissant un jugement expert et avisé :



Pascal Joly

M.O.F.
charcuterie



Laëtitia Gaborit

M.O.F.
fromagerie



Melissa Djabourian

présidente de l'Association
des Charcutiers de Paris

**Véronique
Jourdain-Rume**

Gagnante
1ère édition

**Jean-Sébastien
Petitdémange**

journaliste
gastronomique

Jérémy Lesaffre

créateur de contenu



Un spectacle gourmand à ne pas manquer !

Cette compétition sera l'occasion pour le public et les professionnels présents au Salon Snack Show d'admirer la créativité et la technicité des candidats, qui devront sublimer leurs produits tout en respectant un équilibre parfait des saveurs et des textures.

Rendez-vous le 2 avril 2025 de 14h à 17h

sur le salon Snack Show, Parc des Exposition Porte de Versailles à Paris

À propos de Rovagnati :

Fondée il y a près de 80 ans par Paolo Rovagnati, l'entreprise familiale est le spécialiste n°1 en Italie dans la charcuterie haut de gamme. Le succès de la marque repose sur le respect des valeurs de savoir-faire, de goût, de qualité et de sélection des matières premières. Implantée en Lombardie près de Milan, l'entreprise toujours tenue d'une main de fer par la famille Rovagnati, exporte ses produits d'exception à travers le monde entier.



Contact Presse - Agence Match

Aline Didier - aline@agencematch.fr - 06 52 96 94 77

Cassandra Gomes - cassandra@agencematch.fr - 06 70 19 93 24