Wydanie 9.

Przewodnik dla kandydatów

Mistrzostwa Europy w produktach z podrobów, edycja 2026/2027

Spis treści

1. Informacje nt. mistrzostw
2. Harmonogram i selekcja kandydatów
3. Widoczność mistrzostw i relacje w mediach
4. Jak zgłosić się do udziału?

1_Ogólny przegląd i założenia mistrzostw

Ustal temat

Odświeżone tradycje w świątecznej recepturze

Zinterpretuj na nowo świąteczne danie inspirowane Twoim dziedzictwem kulinarnym, wykorzystując jeden lub więcej produktów z podrobów w nowoczesnej interpretacji.

Cele i ambicje 9. edycji

Promowanie produktów z podrobów

Zaprezentuj produkty z podrobów w gastronomii, aby wzmocnić ich rozpoznawalność kulinarną.

Profesjonalna wiedza

Podkreślenie umiejętności szefów kuchni, rzemieślników i specjalistów od podrobów, którzy z fachową wiedzą pracują z tymi produktami.

Wizerunek francuskiego przemysłu mięsnego

Wspieranie i promowanie pozytywnego wizerunku francuskiego sektora hodowli zwierząt i produkcji mięsa wśród ogółu społeczeństwa.

Widoczność na szczeblu krajowym i europejskim

Utrzymanie silnej widoczności na poziomie krajowym i europejskim w odniesieniu do produktów z podrobów oraz podmiotów z nimi związanych.

Zdjęcie: Didier Venom

Najważniejsze daty edycji 2026/2027

Najważniejsze atrakcje edycji

Rozpoczęcie przyjmowania zgłoszeń: 18 maja 2026 r.

Termin składania zgłoszeń: 30 września 2026 r.

Ogłoszenie finalistów: 7 października 2026 r.

Finał konkursu: 24 listopada 2026 r. w Rungis Académie

Ceremonia wręczenia nagród: luty 2027 r., w ramach Salon International de l'Agriculture

Grupa docelowa

Mistrzostwa skierowane są do **profesjonalistów z branży gastronomicznej i usług gastronomicznych** zajmujących się produktami z podrobów: szefów kuchni, restauratorów, rzemieślników oraz wyspecjalizowanych kandydatów z Europy.

Wydarzenie zyskuje również **rozgłos wśród prasy gastronomicznej**, **przedstawicieli branży mięsnej**, liderów opinii oraz **ogółu społeczeństwa** dzięki relacjom w mediach i kanałach cyfrowych.

Zdjęcie: Didier Venom

Kryteria wyboru kandydatów

Oryginalność i stopień trudności

Oryginalność, kreatywność i złożoność przepisu to główne kryteria oceny.

Praca w kuchni

Jury ocenia biegłość techniczną, organizację, profesjonalną technikę oraz zarządzanie czasem w kuchni.

Prezentacja i serwowanie

Szczególną uwagę zwraca się na estetykę dania, jakość serwowania oraz sposób ekspozycji produktów.

Zdjęcie: Didier Venom

Przedstawienie gospodarza i przewodniczącego jury

Przewodniczący jury: Alain Fontaine

Alain Fontaine, czołowa postać paryskiej sceny bistrowej, jest szefem kuchni i właścicielem restauracji „Le Mesturet", położonej w samym sercu Paryża. Jako zagorzały orędownik tradycyjnej kuchni od lat prowadzi kampanię na rzecz uznania bistro za niematerialne dziedzictwo kulturowe UNESCO. Uosabia on autentyczną, wymagającą i popularną kuchnię, opartą na jakości produktów i przekazywaniu wiedzy i umiejętności. Alain Fontaine, szczególnie przywiązany do potraw z podrobów, stara się je eksponować w swoich menu, czerpiąc z bogactwa francuskiego dziedzictwa kulinarnego.

Prowadząca wydanie: Ghislaine Arabian

Ghislaine Arabian zdobyła dwie gwiazdki Michelin za swoją restaurację w Lille, a później w Pavillon Ledoyen w Paryżu. Ghislaine Arabian specjalizuje się w kuchni flamandzkiej i francuskiej, czerpiąc z obu tych tradycji w swoich przepisach. W 1994 roku otrzymała nagrodę Trophée des Femmes en Or. W 2007 roku przejęła restaurację Les Petites Sorcières w Paryżu i przekształciła ją w „neo-bistro". Znana jest również z udziału w programie telewizyjnym „Top Chef", emitowanym na kanale M6 w latach 2010–2014.

Skład jury

Jury złożone z uznanych profesjonalistów

W mistrzostwach wezmą udział osoby o różnych, uzupełniających się profilach:

- Jury degustacyjne
- Jury techniczne
- Specjaliści z branży i eksperci z sektora gastronomicznego

Zdjęcie: Didier Venom

Nagrody dla zwycięzców

Pierwsza nagroda

Pierwsza nagroda w wysokości 3 000 euro stanowi wyraz uznania dla doskonałości zwycięzcy.

Druga nagroda

Druga nagroda wynosi 1 000 euro i jest przyznawana za wybitne osiągnięcia.

Trzecia nagroda

Trzecia nagroda wynosi 500 euro i ma na celu zachęcenie obiecujących uczestników.

Zdjęcie: Didier Venom

Harmonogram mistrzostw

Etap 1: Nabór zgłoszeń

Kandydaci muszą przesłać plik z przepisem, materiały wizualne oraz zobowiązanie dotyczące produktu do **30 września 2026 r**. Kandydaci z Francji są proszeni, aby podczas etapu wstępnej selekcji przedstawili jury dowód pochodzenia z Francji prezentowanych przez nich produktów z podrobów. Kandydaci z innych krajów europejskich są proszeni o przedstawienie dowodu pochodzenia produktów z ich kraju.

Etap 2: Selekcja i rozmowa kwalifikacyjna

Jury wybiera kandydatów na podstawie złożonych dokumentów. Do **7 października 2026 r.** zostanie wybranych 10 finalistów (kandydaci francuscy i europejscy).

Etap 3: Finał kulinarny

Trzygodzinny finał odbędzie się w Rungis **24 listopada 2026 r.**

Wszystkie produkty z podrobów wykorzystywane przez finalistów zostaną dostarczone przez CNTF i będą posiadały certyfikat „pochodzenia z Francji". Produkty te zostaną zaprezentowane podczas finału (materiały wizualne, pieczęcie itp.).

Etap 4: Ceremonia wręczenia nagród

Ceremonia wręczenia nagród odbędzie się w **lutym 2027 r.** podczas Salon de l'Agriculture.

Zdjęcie: Didier Venom

2_Inicjatywy w zakresie komunikacji i widoczności

Edycja 2025 o dużej widoczności

Poprzednia edycja mistrzostw cieszyła się **dużą rozpoznawalnością** wśród profesjonalistów i mediów branżowych.

W 2025 , **Kevin Letertre** wzbudził **szerokie zainteresowanie w mediach społecznościowych,** a także kilka artykułów prasowych poświęconych produktom z podrobów oraz wiedzy fachowej kandydatów.

Mistrzostwa te stały się już **wydarzeniem uznanym w branży gastronomicznej** i wśród profesjonalistów z **sektora** usług gastronomicznych.

ici Télévi

Sainte-Suzanne-et-Chammes

Un jeune chef cuisinier de Sainte-Suzanne-et-Chammes est sacré champion d'Europe des produits tripiers

Kévin Letertre a remporté le prix de champion d'Europe des produits tripiers ce mardi 25 novembre. © Aucun(e) - Kévin ...

Malwenn Bordron

Publié le mercredi 26 novembre 2025 à 11:07

Le champion d'Europe des produits tripiers est un Mayennais de 24 ans : Kévin Letertre travaille au sein du restaurant Le Clos de Loré à Saint-Suzanne-et-Chammes, dans les Coëvrons. Le jeune chef cuisinier participait au premier concours de sa carrière.

Un Mayennais a été sacré champion d'Europe des produits tripiers ce mardi 25 novembre : le concours avait lieu à Rungis en région parisienne, il était organisé par la confédération des tripiers de France. Il s'agit de Kévin Letertre, le chef cuisinier du restaurant Le Clos de Loré à Saint-Suzanne. **Le jeune Mayennais de 24 ans affrontait 11 autres candidats originaires d'Espagne, de Roumanie, d'Irlande mais aussi de Thaïlande.**

Edycja 2025 o dużej widoczności

Mistrzostwa Europy w produktach z podrobów cieszą się **coraz większą rozpoznawalnością**, o czym świadczą **liczne publikacje poświęconych temu wydarzeniu, kandydatów oraz produktów z podrobów** w mediach branżowych, prasie regionalnej i mediach społecznościowych.

Każda edycja generuje relacje, które prezentują kunszt kulinarny, zawody związane z gastronomią oraz bogactwo smakowe produktów z podrobów.

Artykuły prasowe, posty na Instagramie i Facebooku, materiały wideo oraz relacje partnerów – wszystko to przyczynia się do tej **wielokanałowej widoczności.**

Ten rozgłos medialny pomaga również zaprezentować kandydatów, ich wiedzę specjalistyczną oraz ścieżki kariery.

LA DÉPÊCHE

COUNTRY:France
PAGE(S) :14
SURFACE :56 %
FREQUENCY :Weekly
► 31 December 2025 - Edition Louviers

SECTION :Val-de-reuil et sa région
AUTHOR :>Pierre Boissonnat...
Page Source

Éric Legendre cuisine avec ses tripes

•Pierre Boissonnat L'Impartial

L'ancien chef du Moulin de Connelles, retraité à Saint-Aubin-sur-Gaillon, participait au championnat d'Europe des produits tripiers. À 68 ans, Éric Legendre a décroché la médaille d'argent. Une récompense qui met à l'honneur le terroir normand.

Éric Legendre et Martine Desfaudais, son épouse, ont conçu dans leur cuisine

plus grand marché de produits agricoles au monde. **« Nous étions invités avec Martine à cuisiner pour le plus grand buffet campagnard du monde »**, raconte Éric. Ce 21 juillet 2024, le couple est au fourneau avec le chef du restaurant le Veau qui tête dans un food truck. **« Il a fait des trucs incroyables avec des abats (NDLR : appellation qui regroupe l'ensemble des produits tripiers) »**, détaille le cuistot qui se souvient d'un tartare de rognon de veau, de beignets ou de tempuras. **« C'est à ce moment-là que j'ai décidé de participer au concours »**, reprend Éric Legendre toujours avide d'apprendre de nouvelles techniques culinaires.

Queue de bœuf et foie de génisse

Éric Legendre avec les autres lauréats du concours. Didier Venom

Mais pas seulement. Comme à chaque fois qu'il se lance dans une compétition, Éric Legendre veut **« raconter quelque chose, transmettre de l'émotion »** à partir du terroir normand. Et comme toujours, **« avec lui, tu sais, une**

Championnat d'Europe des produits tripiers : la course est lancée

Créé le 30 septembre 2025 à 16:00
Mis à jour le 26 septembre 2025 à 16:48
Temps de lecture : 2 min

La Confédération Nationale de la Triperie Française vient d'annoncer le lancement de la 8e édition de cette compétition à Rungis.

MARCHÉ DE RUNGIS

Wykwalifikowana grupa odbiorców i wymierny wpływ

58 opublikowanych materiałów w mediach

- **32** publikacje internetowe
- **15** publikacji drukowanych
- **9** postów w mediach społecznościowych
- **2** reportaże radiowe

Zasięg ogólnokrajowy

- Potencjalna liczba odbiorców: **59 963 194**
- Wartość ekwiwalentu reklamowego: **55 352 €** (44 281,60 € bez podatku)

Zróżnicowany zasięg medialny

- **48%** prasa ogólnokrajowa
- **26%** prasa regionalna
- **21%** prasa departamentalna
- **5%** prasa międzynarodowa

Trwała widoczność

- **20** artykułów przed mistrzostwami
- **38** artykułów po mistrzostwach, w tym 4 w 2026 r.

Media zaangażowane w mistrzostwa

Duża rozpoznawalność wydarzenia

- **76%** publikacji zawiera w tytule wzmiankę o Mistrzostwach Europy w produktach z podrobów
- **88%** materiałów medialnych zawiera zdjęcie lub film związany z mistrzostwami

Relacje o charakterze jakościowym

- 8**3% to** prasa ogólnokrajowa
- **17%** prasy branżowej
- **72%** prasy ogólnej
- 28% prasa gastronomiczna / branżowa (CHR)

Dziennikarze na miejscu

- **7** dziennikarzy obecnych podczas mistrzostw
- Przeprowadzono **4** wywiady:
  - RFI Romania — 6 min 01
  - Sweet FM — 1 min 46
  - Affiches Parisiennes — 8 min 32
  - Frigo & Co

Silna obecność w regionie

- **14** artykułów poświęconych departamentowi Eure
- **13** atrakcji w departamencie Mayenne
- **5** atrakcji w departamencie Sarthe
- **3** atrakcje w Paryżu
- **2** artykuły poświęcone departamentowi Rhône

Strategia komunikacyjna poświęcona mistrzostwom

Kampania cyfrowa

- Aktywność w mediach społecznościowych (Instagram, LinkedIn, X)
- Dystrybucja za pośrednictwem newsletterów i kanałów partnerskich
- Tworzenie dedykowanych treści (zapowiedzi, wywiady, krótkie formaty)

Materiały drukowane

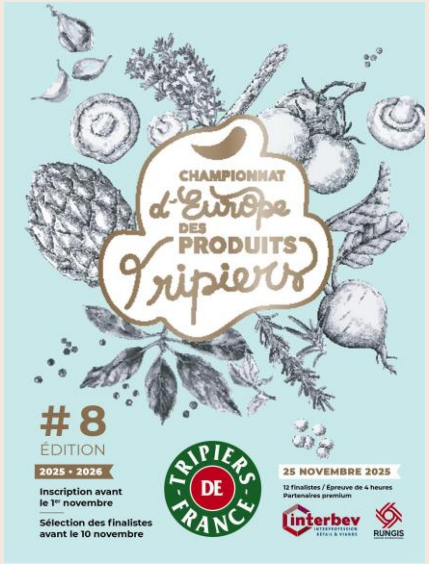
- Plakaty, zaproszenia i materiały prasowe
- Materiały wizualne dystrybuowane wśród odbiorców branżowych i mediów

Ukierunkowane działania w zakresie relacji z mediami

- Mobilizacja prasy branżowej (gastronomia, handel, przemysł)
- Dystrybucja kluczowych informacji przed i po wydarzeniu

Spójny przekaz

- Dostosowanie do komunikatów branżowych



Materiały komunikacyjne z edycji 2025–2026

Mistrzostwa zapewniają kandydatom widoczność przed, w trakcie i po wydarzeniu

Przed wydarzeniem

- Włączenie do kampanii komunikacyjnej (media społecznościowe, relacje z prasą, materiały drukowane)
- Obecność w oficjalnych komunikatach i treściach redakcyjnych
- Powiązanie z promocją mistrzostw w mediach i branży

W trakcie wydarzenia

- Widoczność na miejscu (oznakowanie, materiały, możliwość zabrania głosu w zależności od poziomu)
- Prywatny dostęp do kluczowych wydarzeń (finał, obrady jury, networking)
- Bezpośrednia interakcja z profesjonalistami i mediami

Po zakończeniu wydarzenia

- Relacje prasowe i cyfrowe
- Ponowne wykorzystanie treści (zdjęcia, filmy, cytaty)
- Zwiększona widoczność podczas ceremonii wręczenia nagród na targach Salon de l'Agriculture

Zdjęcie: Didier Venom

Dlaczego warto wziąć udział?

Zaprezentuj swoją wiedzę

Podkreśl swoje umiejętności, kreatywność i podejście do produktów z podrobów.

Zyskaj rozgłos

Skorzystaj z relacji prasowych i cyfrowych związanych z mistrzostwami.

Dołącz do sieci profesjonalistów

Poznaj szefów kuchni, członków jury, rzemieślników i inne osoby związane z branżą gastronomiczną.

Weź udział w uznanych mistrzostwach

Weź udział w wydarzeniu uznanym przez profesjonalistów, media i branżę.

Jak zgłosić się do udziału?

1

Pobierz formularz zgłoszeniowy i regulamin ze strony tripierdefrance.fr

2

Przygotuj swój przepis

3

Złóż wniosek

4

Jeśli zostaniesz wybrany...

Skontaktuje się z Tobą zespół organizacyjny w sprawie udziału w finale mistrzostw, który odbędzie się 24 listopada 2026 r. w Rungis Académie.

9. edycja

DZIĘKUJEMY!

kontakt: championnat@tripiers.fr