



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”. Znała 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 przesać 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, pieczenie 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

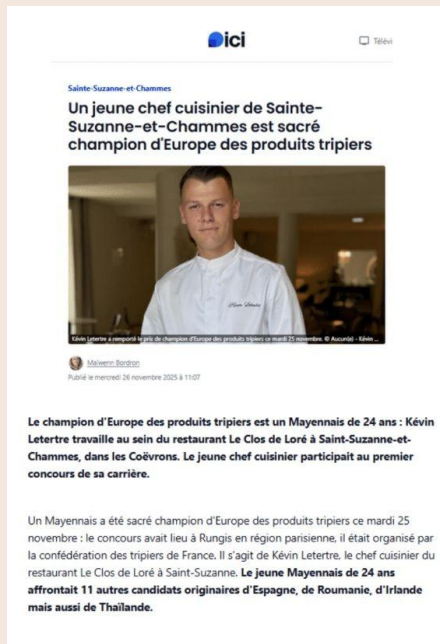
Edycja 2025 o dużej widoczności



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**.



Edycja 2025 o dużej widoczności

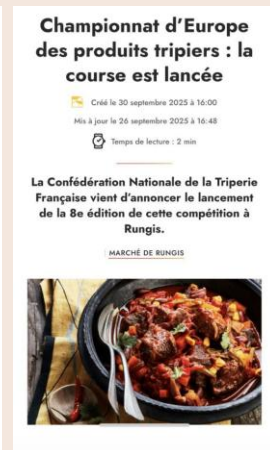


Mistrzostwa Europy w produktach z podrobów cieszą się **coraz większą rozpoznawalnością**, o czym świadczą **liczne publikacje poświęconych temu wydarzeniu, kandydatów oraz produktów z podrobów** w mediach branżowych, prasie regionalnej i mediach społecznościowych.

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**.



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

- **83% 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

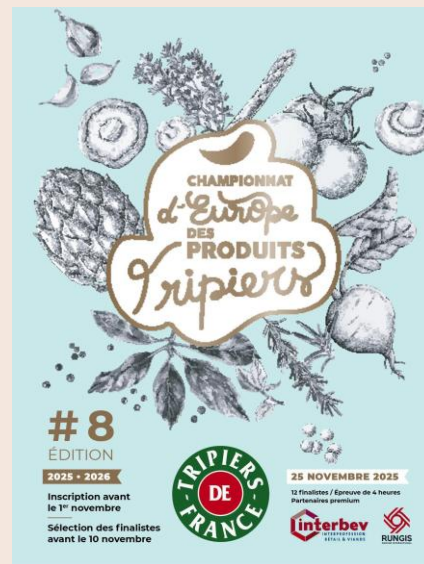
- Plakaty, zaproszenia i materiały prasowe
- Materiały wizualne dystrybuowane wśród odbiorców branżowych i mediów

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



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

