

DOSSIER DE PRESSE





CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE

LE SAMEDI 26 SEPTEMBRE 2026

ON NE PRÉSENTE PLUS CE FLEURON CULINAIRE EMBLÉMATIQUE DU NORD DE LA FRANCE ET POURTANT ELLE RESTE UN PRODUIT CULTE : LA FRITE FRAÎCHE MAISON EST ANCRÉE DANS LES TRADITIONS GASTRONOMIQUES DE LA RÉGION HAUTS-DE-FRANCE, DONT ARRAS POURRAIT BIEN ÊTRE L'ÉPICENTRE.

Fort du succès des trois précédentes éditions, Arras Pays d'Artois Tourisme organise une nouvelle fois le Championnat du Monde de la Frite, sur la Grand'Place d'Arras. Un événement gastronomique et festif, qui s'adresse aux chefs, aux professionnels de la restauration et aux amateurs.

LA FRITE DANS TOUS SES ÉTATS

Les candidats présélectionnés parmi les

meilleurs de France et d'ailleurs s'affronteront au sein de différentes catégories : la frite authentique, la frite familiale, sauces frite, la frite du monde et la frite espoir, réservée aux élèves de lycées hôteliers et écoles de cuisine accompagnés de leur professeur.

Les candidatures ont été lancées en avril sur le site www.arraspaysdartois.com. Un comité de sélection s'est réuni début juillet pour désigner les candidats qui participeront le



© Marie-Laure Fréchet



© Axel Willerval



© Marie Porro / Arras Pays d'Artois Tourisme

samedi 26 septembre sur la Grand' Place d'Arras. Deux nouvelles catégories font leur apparition pour cette quatrième édition : **la catégorie chips** et la **battle des champions** (l'ensemble des champions et vice-champions de la catégorie frite authentique remettront leur titre en jeu). Au total, 7 catégories animeront la journée du 26 septembre sur les deux scènes.

UNE COMPÉTITION EN PUBLIC

Les épreuves se dérouleront toute la journée, sur scène et dans le cadre unique et pittoresque de la Grand'Place d'Arras. Le public pourra pleinement profiter de l'événement, en assistant aux épreuves du concours et, bien évidemment, en dégustant des frites dans les friteries invitées. On retrouvera cette année, les friteries d'Aurèle Mestré (sacré en 2023, pour la frite authentique), de Philippe Frenoi (champion 2023 pour la frite familiale), le food truck du chef Florent Ladeyn (président des jurys en 2024) et la friterie Sensas

avec aux commandes Jean-Paul Dambrine, notre ambassadeur de coeur.

Les restaurants arrageois et les friteries de la ville accueilleront également les nombreux visiteurs en quête de frites fraîches et de terrasses ensoleillées. Et, comme d'habitude à Arras, les meilleures bières locales seront de la fête. Animations et fanfares viendront rythmer cette journée intense, au cœur d'un village de la frite, qui accueillera aussi des producteurs locaux.



© Axel Willerval



© Axel Willerval

UN JURY D'AMOUREUX DE LA FRITE

Pour cette nouvelle édition, le Championnat du Monde de la Frite réunit à Arras un jury aux profils aussi variés que complémentaires. Chefs, journalistes, personnalités des médias, experts de la filière pomme de terre, créateurs de contenus et passionnés de gastronomie auront la délicate mission de départager les candidats.

La présidence des jurys sera assurée par **Loïc Ballet**, journaliste et chroniqueur gastronomique reconnu.

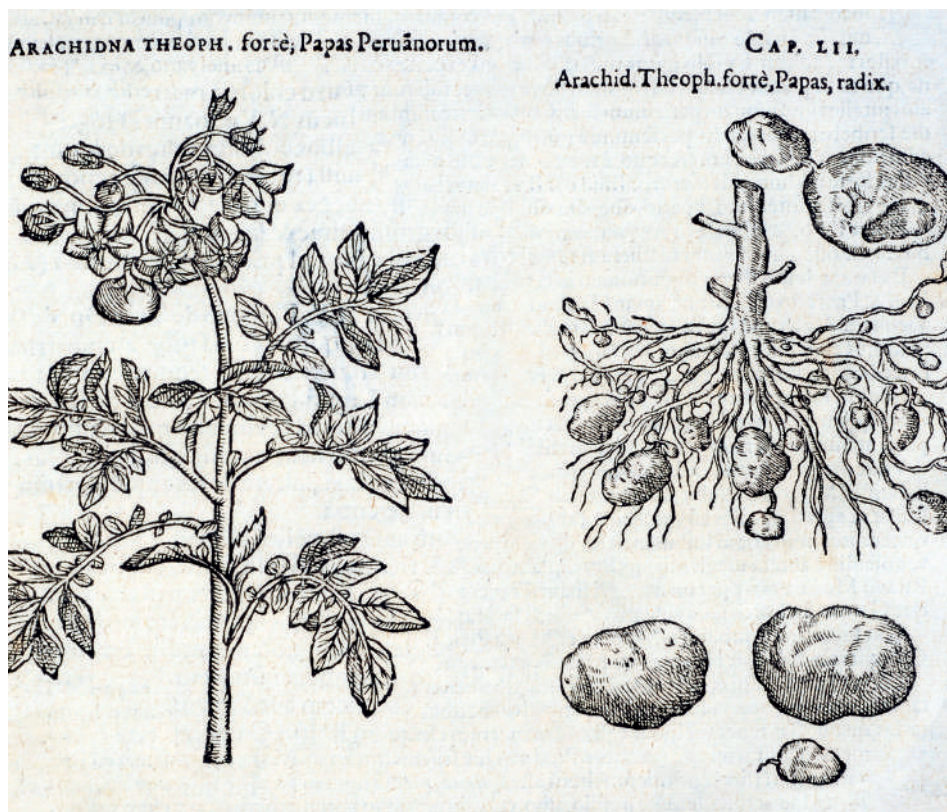
Le Championnat aura également l'honneur d'accueillir **Nora Hamzawi** en qualité de marraine. Humoriste, comédienne et autrice, elle apportera à cette quatrième édition son regard singulier, son énergie et sa personnalité.

Autour d'eux, le jury rassemblera de nombreuses personnalités : **Laurène Petit**, présentatrice de l'événement de 2023 à 2025; **Xavier Vankerrebrouck**, journaliste et influenceur ; **Pierre Hanna**, des Amoureux de la Frite;

Francisco Moya co-dirigeant du groupe agroalimentaire Vitalis ; **Gilles Quillot**, chef à la Résidence de France à Londres ; **Graham Howarth**, chef du Premier ministre britannique; **Luc Chatelain**, président du Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre ; **Raphaël Haumont**, co-dirigeant du Centre Français d'Innovation Culinaire ; **Nathalie Guirma**, animatrice de télévision ; **Mélissa Djabourian**, présidente des Charcutiers de France ; **Souheyla Bounia**, ancienne participante distinguée par la Confrérie de la Frite Fraîche Maison ; **Guillaume Blot**, créateur de contenus sous le nom **Hey Guillaume** ; **Kim Hullot-Guiot**, journaliste à Libération ; **Anaïs Lerma**, fondatrice de Parisianavores ; **Sandy Ramier**, de La Grande Bouffe ; **Benjamin Clipet**, de Lille Addict ; ainsi que l'humoriste **Jojo Bernard**.

Pour faire vivre cette journée au plus près des candidats et du public, l'animation sera confiée à **Valentine Sled** et **Vincent Ferniot**.

UN PATRIMOINE EN NORD



Portrait de Charles de l'Écluse, réalisé lors de son séjour à Vienne, en 1585, attribué à Jacob de Monte. © Domaine public

CHARLES DE L'ÉCLUSE, PROPHÈTE DE LA POMME DE TERRE

Le saviez-vous ?

La frite que l'on connaît aujourd'hui n'aurait probablement jamais existé sans l'opiniâtreté d'un des plus remarquables botanistes de la Renaissance, Charles de l'Écluse (dit Clusius), né à Arras en 1526, qui consacra quelque énergie à étudier, dans son propre jardin expérimental, ce tubercule méconnu venu du Pérou, pour en faire la publicité auprès des grands seigneurs européens, bien avant le célèbre Parmentier. En toute modestie, le Pays d'Artois semblerait donc être "à la racine" de l'avènement de la frite telle que nous la connaissons aujourd'hui !

LES EXPERTS

LA MARRAINE



© Droits réservés

NORA HAMZAWI

LA MARRAINE DE L'ÉDITION 2026

Nora Hamzawi est une actrice et humoriste française. Elle a été chroniqueuse pendant 4 ans sur France Inter, elle a également été chroniqueuse pour Quotidien sur TMC et auparavant au Grand Journal.

Elle a joué son premier spectacle pendant 3 ans à Paris et en tournée dans toute la France. Elle l'a terminé en direct sur TMC en janvier 2018 avec une audience de 800 000 téléspectateurs.

Son second show, nommé aux Molière dans la catégorie meilleur spectacle d'humour, a également été diffusé en direct en prime time sur TMC le 26 janvier 2022 avec une audience

d'un million de téléspectateurs, et a battu des record d'audience sur les cibles 25/40 ans et CSP+.

Elle a écrit deux livres, qui sont des recueils de chroniques (30 ans dont 10 ans de thérapie s'est vendu à plus de 70 000 exemplaires). Et un troisième, *Public Imaginaire* paru chez Acte Sud, qui est basé sur un monologue radio qu'elle a fait pendant le confinement, et qui a été diffusé en direct sur France Inter. Dernièrement elle a publié un roman photo, *Couple, splendeurs et misères de la vie à deux* aux éditions du Seuil.

Côté actrice, elle a notamment joué dans *Doubles Vies* d'Olivier Assayas pour lequel elle a reçu le Swann d'or de la meilleure actrice à Cabourg, *Alice et le Maire* de Nicolas Pariser, ou encore *Le Tableau Volé* de Pascal Bonitzer. Elle tient également un rôle important dans la série HBO *Irma Vep*, d'Olivier Assayas aux côtés Alicia Vikander.

Elle est actuellement en tournée avec son troisième spectacle, également nommé aux Molière dans la catégorie meilleur spectacle d'humour.

Depuis peu, elle anime son podcast *En apparence*, où elle invite des personnalités à parler de leur rapport à leur image.

LES EXPERTS

LE PRÉSIDENT DU JURY



© Droits réservés

LOÏC BALLET

LE PRÉSIDENT DU JURY 2026

Journaliste, animateur, producteur et chroniqueur gastronomique, **Loïc Ballet** parcourt depuis plus de quinze ans les terroirs français à la rencontre de celles et ceux qui font vivre notre patrimoine culinaire : producteurs, agriculteurs, artisans, restaurateurs et grands chefs.

Il fait ses premières armes comme chroniqueur gastronomique sur France Inter, aux côtés de Jean-Pierre Coffé, dans l'émission « *Ça se bouffe pas, ça se mange* ». Une expérience fondatrice qui nourrit son attachement à la transmission, à la qualité des produits et à la défense des savoir-faire locaux.

Il rejoint ensuite France Télévisions et devient l'une des figures gourmandes de « *Télématin* » sur France 2. À bord de son célèbre « Triporteur », il sillonne les régions françaises pour raconter l'origine des produits, valoriser les métiers de bouche et mettre en lumière les femmes et les hommes qui façonnent la gastronomie française. Au fil de plusieurs centaines de chroniques, il explore aussi bien les marchés et les exploitations agricoles que les ateliers d'artisans et les cuisines de chefs renommés.

Son parcours l'a également conduit sur France 3, aux côtés notamment de Julie Andrieu, ainsi que sur France Bleu et Europe 1. Il anime aujourd'hui « *En Vadrouille* » sur France 3 Auvergne-Rhône-Alpes, un magazine consacré à la gastronomie, au patrimoine, à la culture et à l'environnement.

Auteur de « *La France des bons produits* », publié aux éditions du Chêne, Loïc Ballet y propose plusieurs itinéraires gourmands à travers les régions françaises et rend hommage aux producteurs engagés dans la préservation du goût et de la qualité.

Observateur passionné des pratiques culinaires et ardent défenseur d'une gastronomie populaire, authentique et accessible, Loïc Ballet présidera les jurys de la quatrième édition du Championnat du Monde de la Frite, organisée le 26 septembre 2026 sur la Grand'Place d'Arras.

LES EXPERTS

UN JURY DORÉ À POINT



© Droits réservés

LAURÈNE PETIT

Journaliste, autrice et animatrice, Laurène Petit a présenté le Championnat du Monde de la Frite pendant trois éditions, dégustant des centaines de frites avec un sérieux très professionnel. Elle collabore avec Le Fooding, Regain et Écotable, tout en enseignant au sein du master « Boire, Manger, Vivre » de Sciences Po Lille. Native du Plat Pays, elle défend une approche engagée de l'alimentation.



© Droits réservés

ANAÏS LERMA

Anaïs Lerma fonde en 2012 le blog *Parisianavores* pour raconter les bistrots, bouis-bouis et cantines populaires de Paris, ces lieux de brassage social souvent ignorés des médias. Elle est l'autrice de guides consacrés à ces adresses et poursuit aujourd'hui son travail d'écriture dans différents médias. La gastronomie populaire et le voyage sont au cœur de son regard.



© Ylly Photography

JOJO BERNARD

Humoriste originaire du Nord, Jojo Bernard se produit sur les scènes de toute la France. Passionné de football et de frites, il met en scène avec autodérision le personnage du Ch'ti un peu beauf, familier à tous les habitants du Nord-Pas-de-Calais. Son humour populaire joue avec les clichés régionaux tout en célébrant l'identité et la convivialité du territoire.



© Droits réservés

BENJAMIN CLIPET

Entrepreneur, photographe et créateur de contenu lillois, Benjamin Clipet est le fondateur de Lille Addict. Avec son équipe, il met en valeur Lille et les Hauts-de-France à travers des reportages consacrés au patrimoine, à la gastronomie et aux initiatives locales. Réunis, ses réseaux sociaux rassemblent aujourd'hui plus d'un million d'abonnés, faisant de Lille Addict l'un des principaux médias locaux de la région.

LES EXPERTS

UN JURY DORÉ À POINT



© Droits réservés

SOUHEYLA BOUNIA

Souheyla Bounia est la gérante de La Caravane Baraque à Frites, une institution familiale des Puces de Vanves à Paris, créée en 1988. Passionnée de gastronomie populaire, elle perpétue un savoir-faire artisanal tout en faisant évoluer cette adresse emblématique avec une vision moderne de la cuisine de rue. Son travail a été mis à l'honneur dans *Ma Frite Adorée*, le guide *Vorace* et *Time Out*. Après avoir participé au Championnat du Monde de la Frite, elle rejoint le jury de l'édition 2026.



© Droits réservés

RAPHAËL HAUMONT

Raphaël Haumont est professeur des universités à Paris-Saclay. Il codirige le Centre Français d'Innovation Culinaire (CFIC), fondé avec Thierry Marx, et dirige la chaire universitaire « Cuisine du futur ». Ses recherches portent sur la cuisine pour l'espace, en collaboration avec Thomas Pesquet et le CNES, mais aussi sur l'alimentation responsable, le food pairing et l'innovation dans les ustensiles et techniques culinaires.



© Droits réservés

MÉLISSA DJABOURIAN

Charcutière depuis plus de vingt ans, Mélissa Djabourian représente une nouvelle génération d'artisans attachés à la qualité des produits, à la créativité et à la transmission du savoir-faire français. Son parcours témoigne d'un engagement constant pour faire vivre les métiers de bouche et valoriser l'excellence artisanale.



© Eve Campestrini

GUILLAUME BLOT

Photographe d'origine nantaise, Guillaume Blot documente depuis 2015, avec un « humour tendre », la culture populaire française et ses lieux de convivialité. Après *Buvettes*, *Rades* et *Restos Routiers*, il a consacré son dernier ouvrage, *French Fries*, à l'univers de la frite. Il collabore régulièrement avec *M Le Monde*, *Le Monde*, *Libération*, *Society* et *Le Nouvel Obs*.

LES EXPERTS

UN JURY DORÉ À POINT



© Droits réservés

KIM HULLOT-GUIOT

Journaliste à Libération depuis une douzaine d'années, Kim Hullot-Guiot s'intéresse notamment à l'alimentation, à celles et ceux qui produisent notre nourriture et à la manière dont la table contribue à faire société. Elle porte une attention particulière aux cuisines populaires, aux produits du quotidien et aux repas qui rassemblent.



© Droits réservés

PIERRE HANNA

Connu sous le nom des Amoureux de la Frite, Pierre Hanna parcourt la Belgique à la découverte des meilleures friteries et des artisans qui perpétuent cette tradition. À travers ses vidéos, ses photographies et ses avis, il valorise le savoir-faire des frituristes, la qualité des produits et l'authenticité des établissements, tout en fédérant une communauté de passionnés autour de ce patrimoine culinaire.



© Droits réservés

NATHALIE GUIRMA

Animatrice de télévision et de radio en Belgique comme en France, Nathalie Guirma met en lumière le patrimoine, les savoir-faire et les initiatives locales. Elle présente notamment Les Ambassadeurs sur la RTBF et anime «*C'est ça la France !*» à la radio. Fille d'un père originaire d'Hazebrouck et Bruxelloise d'adoption, elle revendique une passion assumée pour la frite, entre traditions belges et ch'tis.



© Droits réservés

XAVIER VANKERREBROUCK

Créateur du compte Instagram *Mon Paname*, Xavier Vankerrebrouck est chroniqueur gastronomique et journaliste food. Collaborateur de Bon Magazine et ancien rédacteur en chef de Barbecue Magazine, il anime également de nombreux événements culinaires. Défenseur des produits populaires bien réalisés, il considère la frite maison comme un sujet aussi gourmand qu'exigeant.

LES EXPERTS

UN JURY DORÉ À POINT



© Droits réservés

GRAHAM HOWARTH

Originaire d'Oldham, dans le nord de l'Angleterre, Graham Howarth est chef depuis 35 ans. Il a passé 24 ans à Chequers, résidence de campagne du Premier ministre britannique, dont 15 comme chef principal. Médaillé de l'Empire britannique, il a cuisiné pour de nombreux chefs d'État et familles royales et vient d'assurer, pour la deuxième fois, les repas du président des États-Unis.



© Greg Gonzalez

FRANCISCO MOYA

Francisco Moya découvre la filière pomme de terre en 1988. Il dirige aujourd'hui les sociétés Négonor et Vitexport et codirige le groupe Vitalis, qui rassemble neuf sites de conditionnement en France. Issu du rapprochement de plusieurs entreprises familiales, Vitalis figure parmi les principaux conditionneurs et négociants français du secteur de la pomme de terre.



© Droits réservés

GILLES QUILLOT

Chef de cuisine à la résidence de l'ambassadeur de France à Londres depuis 28 ans, Gilles Quillot s'est formé au lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines avant d'exercer dans plusieurs restaurants étoilés. Après des expériences à Saint-Barthélemy et au Colorado, il rejoint Londres où il défend une cuisine fondée sur les produits frais, de saison et issus d'une agriculture raisonnée.



© Droits réservés

VIRGINIE DUFOUR

Ancienne directrice commerciale, Virginie Dufour s'est lancée dans la restauration en autodidacte en créant à Arras le RDV, « Restaurant de Virginie ». Elle y développe une cuisine qui lui vaut de participer au Grand RECHO en 2018, aux côtés de nombreux chefs. En 2019, elle cède son restaurant et se tourne vers l'hôtellerie. Elle dirige aujourd'hui l'Ibis Styles Arras Centre et son rooftop, le 7ème Ciel, tout en continuant à exercer comme cheffe : création de recettes, fiches techniques, grands services et cocktails pour des groupes.

LES EXPERTS

UN JURY DORÉ À POINT



© Droits réservés

JEAN-PAUL DAMBRINE

Il est à l'origine de Sensas, véritable empire de la frite. En 1969, il vend sa première portion de frite dans une caravane. Il est présent au stade Bollaert (Lens). On le retrouve forcément lors des grands événements régionaux, ou dans ses friteries mobiles qui parcourent la France pour prêcher... La bonne frite ! On lui doit aussi la célèbre friterie Momo, star du film Bienvenue chez les Ch'tis que Jean-Paul a spécialement créée à la demande de Dany Boon.



© Droits réservés

EDOUARD VERMERSCH

Passionné de pomme de terre depuis plus de 30 ans, Édouard Vermersch a développé son expertise au contact de l'ensemble de la filière. Responsable du développement variétal et technique chez Desmazières depuis de nombreuses années, il accompagne producteurs et clients dans le choix et le suivi des variétés. Convaincu que l'innovation variétale est au cœur de la transition écologique, il met son savoir-faire au service de variétés toujours plus durables.



© Droits réservés

LIONEL STRUB

Né à Nancy, Lionel Strub découvre la cuisine dès l'enfance dans la boulangerie de son grand-père. Après une formation à l'École hôtelière de Strasbourg, dont il sort diplômé en 1982, il travaille notamment au Restaurant des Vannes, à Liverdun, deux étoiles Michelin. Installé en Angleterre depuis 1989, il dirige aujourd'hui le Clarendon, dans le Yorkshire. Il y développe une cuisine mêlant influences françaises et britanniques. En 2024, il a représenté la Grande-Bretagne au Championnat du Monde de la Frite à Arras avec son interprétation du fish and chips.



JÉRÔME EUDIER

Producteur de pommes de terre à Saint-Romain-de-Colbosc, en Seine-Maritime, il perpétue une histoire familiale profondément ancrée dans le terroir. Jérôme cultive aujourd'hui 45 hectares de pommes de terre de consommation, avec des variétés précoces destinées à la distribution de proximité et des variétés tardives pour l'exportation. Attaché à une agriculture respectueuse de l'environnement et à une production de qualité, Jérôme Eudier défend une vision simple : du producteur au consommateur, privilégier la proximité et la satisfaction des gourmands.

LES EXPERTS

UN JURY DORÉ À POINT



GABRIEL ASSEMAN

Originaire de Valenciennes, Gabriel Asseman débute en cuisine auprès de l'Éducation nationale, à L'Huîtrière à Lille et en Angleterre. Après une expérience comme chef au golf de Marcq-en-Barœul, il devient commercial dans l'alimentaire pendant huit ans, au contact des restaurateurs de l'Arrageois. En 2016, il remporte la Bourse de la création Badoit et ouvre l'année suivante L'Œuf ou la Poule à Arras, où il défend depuis une cuisine locale autour de l'œuf et de la volaille.



MARCELLE RATAFIA

Journaliste et autrice passionnée d'histoire culinaire, Marcelle Ratafia collabore au Figaro Vin, au Fooding ou à Time Out. Lauréate du prix Curnonsky 2023, elle a co-signé plusieurs ouvrages et publie Street Food en octobre 2024.

LES CANDIDATS (SÉLECTION OFFICIELLE)

CATÉGORIE

FRITE AUTHENTIQUE

Théo KHIREDINE

Friterie Place Carnot. Douai, Hauts-de-France

Jacco PLOMP

De geschildde aardappel. Zwartsluis, Pays-Bas

Arnaud MEUNIER

Friterie Meunier. Arras, Hauts-de-France

Karl GERBER

Les Délices d'Alice et Karlito. Albertville, Auvergne-Rhône-Alpes

Fanny ENGESET

Ginette La Frite. Luxembourg, Luxembourg

Rémy DAUCHY

Friterie Barkette. Saint-André-lez-Lille, Hauts-de-France

Fabrice HOCHART

Brasserie de Paudex. Paudex, Suisse

Logan POIRSON

La Baraque Poirson. Saint-Michel-en-l'Herm, Pays de la Loire

Renaud GAULTIER DU PERRAY

Sinray la Rotissailles. Versailles, Île-de-France

Ayla VAN GRAAS

Frite d'Anvers. Hyères, Provence-Alpes-Côte-d'Azur

Quentin LEVEQUE

La Friterie by Marell&Co. Hotton, Belgique

Billy WIRTZ

No Forks. Houdemont, Belgique

Mallory GABS

140°. Paris, Île-de-France / Bruxelles, Belgique

CATÉGORIE

FRITE FAMILIALE

Guy LEMOINE

Croisilles, Hauts-de-France

Sébastien RODEFF

Pluvigner, Bretagne

Josette CASTERAN-RUFFAT

Toulouse, Occitanie

Xavier d'HALLUIN

Compiègne, Hauts-de-France

Geoffrey THERET

Saint-Pol-sur-Ternoise, Hauts-de-France

Pénélope BONTOUX

Arras, Hauts-de-France

Thierry BAILLIET

Loos-en-Gohelle Hauts-de-France

Charles PLAISANT

Ruelisheim, Grand Est

CATÉGORIE

SAUCES FRITE DE L'ANNÉE

Alexandre BLONDIAUX

Dupont Restauration. Mons-en-Baroeul, Hauts-de-France

Dylan HAMY

Délices partagés. Achicourt, Hauts-de-France

Mina BRETTE

Professionnelle en recherche d'emploi. Châtenay-Malabry, Île-de-France

Samuel LEHINGUE

Les Jardins de Saint-Laurent. Saint-Laurent-Blangy, Hauts-de-France

Benjamin DEQUEKER

2.0 Coffee & Waffles. Mons, Belgique

Alexandre NOWAK

Iodoline. Arras, Hauts-de-France

CATÉGORIE

FRITE DU MONDE

Karl GILLES

Candidat allemand, *J'ai la frite.* Saint Marc de Jaumegarde, PACA, France

Vanessa KALLEN

Candidate allemande, *Frittenwerk GmbH.* Dusseldorf, Allemagne

Gerson GMELICH MEIJLING

Candidat néerlandais, *Dapp Frietwinkel.* Utrecht, Pays-Bas

Javier SAN PIO GARRIDO

Candidat espagnol, *San Fries.* Madrid, Espagne

Olivier DUSZYNSKI

Candidat français, Wattignies, France

Stanimir RODRIGES

Candidat bulgare, *Chef privé.* Londres, Royaume-Uni

CATÉGORIE

FRITE ESPOIR

Noha LOGEZ

CFA Don Bosco. Bailleul, Hauts-de-France

Noah SOUFFET

Campus-Agro Environnemental. Tilloy-les-Mofflaines, Hauts-de-France

Jade HARTEL

Baudimont. Arras, Hauts-de-France

Antoine WIGNERON

Baudimont. Arras, Hauts-de-France

CATÉGORIE

CHIPS ARTISANALE

Isabelle LOINGEVILLE

La Chips Bellevue. Sercus, Hauts-de-France

André VANLERBERGHE

La Chips Française. Saint-Aubin, Hauts-de-France

Gaëtan DOISY

Phalempin, Hauts-de-France

Mathieu BERTRAND

Estaires, Hauts-de-France

LA BATTLE DES CHAMPIONS

Jean-Philippe COVIC

La Friterie du ch'Nord au Sud. La Ciotat, PACA

Alexandre LAIGO

BADEM TARTARE. Angers, Val de Loire

Siem VAN BRUGGEN

Dapp Frietfiets. Utrecht, Pays-Bas

Armand BROUTIER

O' GRAS DE BOEUF. Montcavrel, Hauts-de-France

Aurèle MESTRE

Friterie Mestré. Lille, Hauts-de-France

Nilufer BAHADIR

La Frite d'Or. Cannes, PACA

LE PROGRAMME



LES COMPÉTITIONS

8h30-9h50 - Scène 1 :

Catégorie Frite Espoir

8h45-10h45 - Scène 2 :

Catégorie Sauces Frite

10h30-12h15 - Scène 1 :

Catégorie Frite Familiale

12h00-13h00 - Scène 2 :

Catégorie Chips Artisanale

13h30-15h15 - Scène 1 :

Catégorie Frite du Monde

14h30-16h00 - Scène 2 :

Battle des Champions

16h15-18h15 - Scènes 1 & 2 :

Catégorie Frite Authentique

18h30-19h00 - Scène 2 :

Animation proposée par
Bertrand Fashion

19h00 - Scène 1 :

Remise des trophées

UN DÉCOR BAROQUE FLAMAND UNIQUE EN EUROPE ; **DES CONCURRENTS AMATEURS ET PROFESSIONNELS VENUS DE TOUTE LA FRANCE ET DU MONDE**, SÉLECTIONNÉS POUR S'AFFRONTER DANS **7 CATÉGORIES** ; DES JURYS D'EXPERTS AIGUISÉS ; 10 HEURES DE COMPÉTITION FRÉMISSANTE ; ET DES TONNES DE FRITES FRAÎCHES MAISON... C'EST LA RECETTE DU SUCCÈS DE CET ÉVÉNEMENT POPULAIRE GASTRONOMIQUE ET FESTIF. **NE MANQUEZ PAS LA 4ÈME ÉDITION.**

DES ÉPREUVES TOUJOURS PLUS RELEVÉES

Animation assurée par
Valentine Sled et Vincent Ferniot.
Sous les encouragements d'un public de passionnés, venu parfois de loin pour soutenir un candidat ou pour chercher l'inspiration, les prétendants se disputent le titre de **Champion du Monde de la Frite**, dans sept catégories distinctes (ci-contre).

LE VILLAGE DE LA FRITE

Le village de la frite (ouvert de 8h30 à 21h30) accueille un marché de **producteurs du territoire**, la librairie ambulante **Tours et Détours**, **les stands des partenaires**, **la boutique officielle** et **une buvette...** au son des **fanfares invitées.**



© Droits réservés



© Droits réservés

Humoriste reconnue par ses pairs comme par le grand public, actrice, chroniqueuse à la radio et à la télévision, écrivaine, **Nora Hamzawi** a récemment fait son coming out de dévoreuse de frites. Un aveu qui lui a valu d'être sollicitée pour endosser le rôle de **marraine de l'édition 2026**. Journaliste et chroniqueur culinaire de l'émission *Télématin* sur France 2, **Loïc Ballet** suit de près le Championnat du Monde de la Frite depuis ses débuts. Il sera **Président des jurys 2026**. Ici en compagnie de **Jean-Paul Dambrine** (Friteries Sensas), en 2025.

LA SCÈNE 3

Toute la journée, la scène 3 accueille les animations, les cours de cuisine, les concours, les cérémonies qui donnent la patate.

- **Masterclass GO'frite, par Fanny Bouyagui**, lauréate 2025 dans la catégorie *Frite Créative*
- **Intronisation officielle** des nouveaux dignitaires de la **Confrérie de la Frite Fraîche Maison**
- **Finale du concours culinaire** organisé par le club **Kiwanis International**
- Animations **La pomme de terre c'est la base** (proposées par le CNIPT)
- **Blind test et Karaoké**, animés par Bertrand Fashion

LES ANIMATIONS POUR LES ENFANTS

- Chamboule tout-patate
- Lancer de frites
- Courses en sac à patates
- Jeux anciens et traditionnels
- Carrousel

SOIRÉE MIX FRITES

20H00

DJ set, concocté par **Radio Contact**. Venez costumés !



Siem van Bruggen Champion du monde de la frite 2025, dans la catégorie Frite Authentique.

© Axel Willerval

LA FRITE ACADEMY PLACE DES HÉROS

15H00 / 16H15 / 17H30

Jean-Paul Dambrine, le roi de la frite, vous invite à embarquer dans la **friterie Momo**, pour un cours de cuisine croustillant. Achat des billets en ligne : **arraspaysdarts.com** ou à l'accueil de l'office du tourisme d'Arras, Hôtel de Ville, place des Héros.

DANS TOUTE LA VILLE

10H00-18h00

Vide Boutique, organisé par l'association des commerçants UC2A et ACCV

POUR SE METTRE EN APPÉTIT

JEUDI 24

SEPTEMBRE

SOIRÉE SPÉCIALE POMME DE TERRE

proposée par le chef **Gabriel Asseman**, au restaurant **l'OEuf ou la Poule**, avec un menu en 5 plats (13, rue des Balances, Arras).

Réservation :

Tél. +33 (0)3 21 24 69 81

DES FRITES DE COMPÉTITION

Grâce aux friteries d'**Aurèle Mestré** (sacré en 2023, pour la Frite Authentique), de **Philippe Frenoi** (champion 2023 pour la Frite Familiale), au food truck du chef **Florent Ladeyn** (président des jurys en 2024), à la friterie Sensas, avec aux commandes **Jean-Paul Dambrine**, notre ambassadeur de coeur, et aussi, dans les bars, restaurants, et friteries alentours qui se mettent aux couleurs du Championnat, pour vous régaler !

LE TRAIN DE LA FRITE

À l'occasion du Championnat du Monde de la Frite, l'Amicale des Agents de Paris Saint-Lazare affrètera un train spécial à destination d'Arras le 26 septembre. Près de 300 voyageurs quitteront la Gare du Nord à 9h pour rejoindre l'événement vers 12h. Ils profiteront d'une journée mêlant patrimoine ferroviaire, convivialité et gourmandise, avant un retour prévu à 19h.



UNE CONFRÉRIE POUR DÉFENDRE LA FRITE FRAÎCHE MAISON

Les confréries existent depuis le Moyen Âge et leur rôle est de veiller sur les produits artisanaux et le savoir-faire culinaire d'un territoire. C'est aussi un moyen de promouvoir les patrimoines gastronomiques hors de leur région d'origine. Cette tradition est particulièrement vivace dans les Hauts-de-France. S'il existe une Confrérie de la Pomme de Terre (Eysines – 33) et une Confrérie des Fous de la Patate Aztèque (Esquelbecq – 59), la frite n'était jusqu'alors pas défendue.

Dans la dynamique du Championnat du Monde de la Frite, la CONFRÉRIE de la FRITE FRAÎCHE d'ARRAS a été créée en juin 2023. Elle s'est bien évidemment donnée pour mission de valoriser ce patrimoine emblématique des Hauts-de-France. Elle intronise régulièrement de vrais amoureux de la frite maison.

LE SERMENT DE LA CONFRÉRIE

« SERVIR DANS LES FOYERS LES PLUS MODESTES
COMME SUR LES TABLES LES PLUS PITTORESQUES
PARFOIS SPECTACULAIRE
ET TOUJOURS POPULAIRE
LA FRITE FRAÎCHE MAISON
EST LA SEULE DÎGNE DE CE NOM.

JE JURE AUJOURD'HUI DE LA SERVIR EN TOUTS LIEUX ET EN TOUTES OCCASIONS. »

Association de loi 1901
29 rue des Rosati, 62000 ARRAS
Contact : M-L Fréchet, Présidente et Grande Huile de la confrérie
ml.frechet@arraspaysdartois.com - 06.74.94.38.99



NOS PARTENAIRES



RÉGION HAUTS-DE-FRANCE

Partenaire du Championnat du monde de la frite depuis sa création en 2023, la Région Hauts-de-France soutient un événement qui met à l'honneur un symbole fort de son identité. Première région française productrice de pommes de terre, elle valorise à travers ce rendez-vous les savoir-faire de sa filière agricole et agroalimentaire, tout en renforçant l'attractivité touristique, économique et gastronomique des Hauts-de-France.



LE DÉPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

Mon action est ancrée dans le quotidien. Mes maîtres-mots sont solidarité, proximité, égalité. Je suis ? Le Département du Pas-de-Calais. La collectivité de l'humain ; des projets et du développement des territoires ; des réussites citoyennes. Enfance, grand âge, handicap, insertion, autonomie, collèges, mobilité, environnement, culture, sport, etc., le Département est présent partout. Présidé par Jean-Claude Leroy, le Conseil départemental s'appuie sur un Projet de mandat qui ne vise qu'un seul objectif : « construire le Pas-de-Calais de demain et garantir l'épanouissement de chacun de ses habitants. »



COMMUNAUTÉ URBAINE D'ARRAS

Le Grand Arras est fier d'accueillir le Championnat du Monde de la Frite, un événement qui contribue au rayonnement international du territoire, à l'image du Main Square Festival. Deux rendez-vous majeurs organisés dans des lieux emblématiques : la Grand'Place et la Citadelle d'Arras. Ce championnat s'inscrit pleinement dans le Projet Alimentaire Territorial du Grand Arras, élaboré avec une soixantaine d'acteurs locaux et labellisé niveau 2. Son ambition : soutenir l'agriculture locale et améliorer l'alimentation des habitants. Toute l'année, le territoire valorise ses producteurs à travers des dégustations lors de Terres en Fête, un chalet au Marché de Noël, un annuaire dédié ou encore l'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux.



VILLE D'ARRAS

Attachée à la valorisation de son patrimoine et de son art de vivre unique, la Ville d'Arras est fière d'accueillir dans le cadre historique de sa Grand'Place le Championnat du monde de la frite, devenu en quelques éditions un rendez-vous incontournable. Véritable événement populaire, il incarne l'attachement du territoire à la gastronomie, au partage et à l'excellence des savoir-faire, et participe désormais pleinement au rayonnement d'Arras, aux côtés de manifestations emblématiques telles que la Ville de Noël et le Main Square Festival.

NOS PARTENAIRES



SMAV

Le SMAV est la structure qui collecte et valorise les déchets pour 3 Etablissements Publics de Coopération Intercommunale : la Communauté Urbaine d'Arras, la Communauté de Communes des Campagnes de l'Artois, la Communauté de Communes du Sud Artois. Ceux-ci ont transféré au SMAV la compétence de la collecte et du traitement des déchets. Le SMAV assure une mission de service public en direction des citoyens en assurant la collecte, le recyclage, le réemploi, la valorisation et le traitement des déchets ménagers autour d'une réflexion collective et d'une mise en commun d'outils. Ces efforts de mutualisation permettent au SMAV d'optimiser les dépenses liées au traitement des déchets et de rendre à la population le meilleur service au coût le plus juste. Le SMAV est au service d'environ 170000 habitants (environ 70 000 foyers) qui vivent dans 197 communes, sur un territoire de 1 234 km².



CRÉDIT AGRICOLE NORD DE FRANCE

Partenaire de l'événement depuis sa première édition, le Crédit Agricole Nord de France est heureux de renouveler son soutien au Championnat du Monde de la Frite. Ce rendez-vous populaire et fédérateur célèbre un emblème culinaire indissociable de l'identité et de la convivialité de notre région. Premier financeur de l'économie régionale, le Crédit Agricole Nord de France accompagne au quotidien plus d'un million de clients particuliers, agriculteurs, professionnels, entreprises et collectivités. Partenaire historique du monde agricole et de la filière agroalimentaire, il réaffirme, à travers cet engagement, sa volonté de soutenir les initiatives qui valorisent les savoir-faire locaux, les producteurs et les acteurs qui contribuent au rayonnement du Nord-Pas-de-Calais.



TOTAL ENERGIES

TotalEnergies est partenaire du Championnat du Monde de la Frite à Arras pour la première fois. Compagnie multi-énergies fortement implantée dans les Hauts-de-France, elle présente une solution concrète d'économie circulaire : recycler les huiles et graisses alimentaires usagées en biocarburants, pour faire voler des avions et rouler des camions.

NOS PARTENAIRES

ADVITAM

Profondément ancré dans les Hauts-de-France, notre groupe coopératif est né il y a un siècle, d'une volonté des agriculteurs de se regrouper. Il est aujourd'hui au service de 12000 agriculteurs, dont 6000 adhérents à la coopérative Unéal.



Le groupe s'articule autour de pôles d'expertise : un pôle agricole dédié aux agriculteurs, regroupant la coopérative Unéal, le négoce Ternoveo et le machinisme (Verhaeghe, CASA, Mapp) ; et un pôle distribution orienté vers le consommateur avec Gamm vert, Jardiland, Chlorodis, et Plein Champ. Au cœur de ces pôles, la maison mère Unéal incarne et renforce l'esprit coopératif qui anime le groupe.

Avec 2600 salariés répartis sur 415 sites, le groupe Advitam contribue chaque jour au dynamisme de la région, faisant de lui un **acteur majeur de l'agriculture**.

COMITÉ NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DE LA POMME DE TERRE

Le CNIPT, Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre, est l'organisme interprofessionnel reconnu par les Pouvoirs Publics (loi du 10 juillet 1975) dans le secteur de la pomme de terre de consommation, vendue sur le marché du frais. Il rassemble l'ensemble des acteurs de la filière, de la production au commerce.



Financé par les contributions des opérateurs de la filière, le CNIPT œuvre à renforcer la cohésion et la compétitivité du secteur, à travers plusieurs missions : développement de la recherche agronomique et de la qualité, suivi et analyse des marchés, accompagnement des professionnels, information de la filière et communication collective pour soutenir la consommation de pommes de terre, en France comme à l'international.

À l'occasion du Championnat de la Frite à Arras, le CNIPT est heureux de s'associer à cet événement qui met à l'honneur un produit emblématique de la cuisine française et le savoir-faire de toute une filière.

LA BALEINE

Icône légendaire des animaux marins, la Baleine a été choisie pour représenter le sel de mer face au Lion, roi des animaux terrestres, symbole du sel de terre raffiné de la région Franche-Comté. C'est le dessinateur Benjamin Rabier, le célèbre illustrateur de "La Vache qui Rit", qui dessina la première baleine en s'inspirant de l'aventure d'un de ses personnages fétiches : Gédéon traverse l'Atlantique. Son dessin a ainsi été un tournant dans l'identité de la marque puisque repris pour en faire son logo.



Depuis, la marque La Baleine n'a cessé d'évoluer jusqu'à s'imposer comme la **marque de référence** sur toutes les tables des familles françaises... puis celles du monde entier !

NOS PARTENAIRES

VITALIS

Vitalis est le premier groupe privé français spécialiste en conditionnement de pommes de terre et de condiments frais. Il dispose de 9 sites de conditionnement en France situés dans les principaux bassins de production.



VITALIS dispose d'un savoir-faire de plus de 50 ans et de la force d'un groupe. Avec près de 300 collaborateurs, il a commercialisé en 2023 plus de 230 000 tonnes de pommes de terre et 35 000 tonnes de condiments issus des parcelles de 700 producteurs partenaires. Son activité à l'international est portée par la structure VITEXPORT et pèse aujourd'hui pour 20 % de ses volumes, et l'un des objectifs est de stimuler la croissance à l'échelle internationale notamment vers l'Europe centrale et la péninsule ibérique.

BFM GRAND LILLE

La chaîne locale de tous les Nordistes. Info, météo, sport, culture, retrouvez chaque jour tous les plus beaux événements nordistes sur BFM Grand Lille.

BFM Grand Lille, accessible canal 31 de la TNT locale, sur les box opérateurs ainsi que sur le digital. Disponible aussi sur Molotov TV, sur BFMLille.com en replay sur la plateforme gratuite VOD RMC BFM PLAY et l'application dédiée.



RADIO CONTACT

Radio Contact se positionne comme la radio hits du Nord de la France. Elle est diffusée dans les régions Nord-Pas-de-Calais, Picardie et Champagne-Ardenne. Elle diffuse les hits du moment, les meilleures classiques dans une énergie positive et rythmée.



LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE EST UN ÉVÉNEMENT
CONÇU ET RÉALISÉ PAR ARRAS PAYS D'ARTOIS TOURISME



AVEC LE CONCOURS DE



MÉDIAS PARTENAIRES



CHAMPIONNAT
DU
MONDE

DE LA

FRITE



PARTENAIRE
OFFICIEL