

CHAMPIONNAT DU MONDE
DU CASSOULET
DE TOULOUSE



Il y a dix ans, à la fin d'un repas convivial, Les Chevaliers du Fiel et leurs amis ont eu l'idée de créer « **Le championnat du monde du cassoulet** ».

Ils ont aussitôt appelé leur proche, le chef étoilé Michel Sarran. Ils ont trinqué, l'affaire était lancée : le concours aurait lieu chaque année à Toulouse !



Le principe est clair : cinq chefs préparent leur cassoulet et s'affrontent.

Cent cinquante convives dégustent à l'aveugle les cinq cassoles et élisent le meilleur, qui obtient le titre de Champion du monde du cassoulet, prix du public.

En même temps, le jury, présidé par Michel Sarran, accompagné des Chevaliers du Fiel et d'une dizaine de personnalités, décerne le Grand Prix du jury.

Le succès est fulgurant !

La presse et les télévisions plébiscitent cette fête devenue une référence culinaire. New York, en 2021, et Tokyo, en 2024, ont organisé des finales mondiales.

La prochaine grande capitale sera **Buenos Aires !**

PRESSE

Dès sa création, le Championnat du monde du cassoulet de Toulouse a intéressé les médias.



TF1 lui a consacré un large reportage dans l'émission *50' Inside*.
France 2, repris par TV5 Monde, a diffusé dans 7 à 8 un documentaire sur le concours.

TF1, France 2, France 3 et **Canal+** ont réalisé des sujets sur les vainqueurs. La presse spécialisée a, à de nombreuses reprises, mis en avant cet événement.

Les retombées commerciales se sont avérées spectaculaires : tous les vainqueurs ont vu la fréquentation de leurs établissements augmenter notablement, drainant un nouveau public venu goûter le cassoulet « Champion du monde ».

TOKYO 2024

Le 22 février 2024, le Championnat du monde du cassoulet de Toulouse s'est exporté à Tokyo pour sa 8e édition.

Présidé par Michel Sarran, l'événement a réuni 200 convives et 6 chefs autour d'une dégustation à l'aveugle.

TF1 (*50' Inside*), **La Dépêche du Midi** et de nombreux médias nationaux ont largement relayé l'événement, confirmant son rayonnement international.





Gault&Millau

Voici le restaurant où découvrir le meilleur cassoulet du monde

Janvier 2026

Le championnat du monde du cassoulet a fêté ses dix ans à Toulouse, au Rex, début 2026. Né d'une initiative des humoristes les Chevaliers du Fiel, l'événement est devenu un rendez-vous incontournable pour les passionnés de gastronomie du Sud-Ouest. Cinq chefs se sont affrontés devant 150 convives et un jury prestigieux, dont le chef Michel Sarran. C'est le restaurant Le Bibent, brasserie historique de la place du Capitole, qui a décroché le titre grâce à un cassoulet salué pour

son équilibre et sa maîtrise. La Conserverie Quillot a quant à elle remporté le prix du public. Un sacre qui confirme le cassoulet comme emblème vivant de la convivialité toulousaine — et une bonne raison de réserver une table au Bibent.

le Bonbon

Toulouse reprend sa couronne : Le Bibent sert le meilleur cassoulet du monde

Janvier 2026

Après un titre parti à Lyon l'an dernier, Toulouse a pris sa revanche. Lors de la 10e édition du Championnat du monde du cassoulet, organisée au Grand Rex devant 150 convives, c'est Le Bibent, institution de la place du Capitole, qui a conquis le prix du jury. Cette compétition, créée il y a dix ans par les Chevaliers du Fiel, oppose cinq chefs autour de règles strictes : pas de tomate, pas de carotte, des produits irréprochables et un profond respect de la tradition. Devant un jury composé notamment du

chef étoilé Michel Sarran, du maire Jean-Luc Moudenc et de l'influenceur Damien Épicurien, Le Bibent s'est imposé grâce à un jus intensément aromatique et des viandes fondantes. La Conserverie Quillot a de son côté décroché le prix du public. Toulouse retrouve son rang de capitale mondiale du cassoulet — et les gourmands ont désormais une adresse toute trouvée.



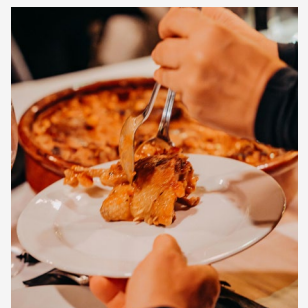


Le restaurant toulousain «Le Bibent» sacré champion du monde du cassoulet devant un jury d'exception et 150 passionnés

Janvier 2026

Ce qui avait commencé comme une boutade des Chevaliers du Fiel est devenu, dix ans plus tard, une véritable institution. Le championnat du monde du cassoulet a célébré son anniversaire au Rex de Toulouse, réunissant cinq chefs, 150 dégustateurs triés sur le volet et un jury de poids : Michel Sarran, le maire Jean-Luc Moudenc, Jean-Nicolas Baylet ou encore l'influenceur Damien Épicurien. L'article plonge dans les coulisses de l'événement, entre un

passionné tiré au sort qui décortique chaque bouchée avec une précision d'orfèvre et des candidats comme la Table Fermière, défenseurs d'un cassoulet ancré dans la tradition et le terroir. Le mot d'ordre du jury ? « Faisons simple, faisons bon », selon Michel Sarran — pas de tomate, pas de carotte, mais des produits irréprochables et beaucoup d'amour. Au final, la Conserverie Quillot a conquis le public, tandis que le Restaurant Bibent, place du Capitole, a décroché le prix du jury pour l'équilibre et la maîtrise de sa recette. Un article savoureux qui donne autant envie de découvrir l'événement que de réserver une table.



CHAMPIONNAT DU MONDE
DU CASSOULET
DE TOULOUSE

www.championnatdumondeducassoulet.fr

CREA2F