

Championnat du Monde de Pâté-Croûte 2020 : la finale programmée !



La finale du 12ème édition du Championnat du Monde de Pâté Croûte se déroulera le 30 novembre 2020 à Lyon. Après plusieurs étapes de sélection, 12 finalistes venus du monde entier s'affronteront dans cette ultime épreuve pour succéder à **Osamu Tsukamoto**, vainqueur 2019.

Le Jury de la finale sera présidé par Stéphanie Le

Quellec, Restaurant La Scène**.

Les organisateurs du Championnat du Monde de Pâté Croûte **Arnaud Bernollin, Audrey Merle, Gilles Demange, et Christophe Marguin**, Président des Toques Blanches Lyonnaises, ont annoncé la date et le lieu de la prochaine finale du concours.

Cette 12^{ème} édition se déroulera à Lyon le **lundi 30 novembre 2020 à Lyon**, sous la Présidence de **Stéphanie Le Quellec, La Scène****.



Osamu Tsukamoto, champion du monde de pâté croûte 2019

En 2019, c'est **Osamu Tsukamoto, chef du restaurant Coucagno du Cerulean Tower Hotel à Tokyo** qui avait remporté le titre.



Stéphanie Le Quellec préside le jury du championnat du pâté-croûte 2020

Les étapes de sélection

Elles se dérouleront de la façon suivante :

- **Un appel à candidature mondial** avec l'envoi des dossiers de candidature jusqu'au 17 octobre 2020. **Une première sélection sur dossier** sera faite au plus tard le 23 octobre 2020 par les membres du comité d'organisation qui désigneront les 16 candidats participant à la **deuxième épreuve de sélection** qui aura lieu à **Paris en novembre 2020**. Les membres du jury dégusteront en public les tranches des 16 candidats sélectionnés **pour désigner les 8 finalistes**.
- **Une épreuve de sélection « Asie »** aura lieu à Tokyo, au Japon le 21 octobre 2020, à **l'Ambassade de France de Tokyo**. Le vainqueur et le deuxième seront sélectionnés pour participer à la finale.
- **Une épreuve de sélection « Amérique »** aura lieu à New York en Octobre 2020. Le vainqueur et le deuxième seront sélectionnés pour participer à la finale.
- **La finale le 30 novembre 20120 à Lyon**, avec les **12 candidats** retenus devant un jury composé de Chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités de la gastronomie.

Pour tout renseignement sur le championnat, le règlement, les candidatures, rendez-vous sur :

championnatdumondepatecroute.com



Le pâté croûte de Osamu Tsukamoto, vainqueur du championnat du monde 2019

A propos du Championnat du Monde de Pâté-Croûte

Considéré comme un plat traditionnel, le pâté-croûte a souffert pendant longtemps de la charcuterie industrielle, alors que ce dernier est un des plats les plus techniques à réaliser.

Créé en 2009, le championnat s'est doté depuis d'un jury prestigieux composé de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités du monde de la gastronomie. En 10 ans, il s'est imposé comme un grand événement de la gastronomie.

*« Après avoir séduit les chefs cuisinier, puis les charcutiers, le pâté-croûte connaît un véritable enthousiasme auprès des chefs pâtisseries. Ces derniers sont prêts à en découdre cette année. Le succès remporté par Martin Vey, chef pâtissier aux 2 des Monts à Couzon aux Monts d'Or, avec le Prix Mumm de la **Confrérie du Pâté-Croûte** a suscité un vif intérêt et beaucoup d'engouement dans le monde de la Pâtisserie », commente **Gilles Demange, fondateur du***

Championnat.