

Osamu Tsukamoto est Champion du Monde de Pâté-Croûte 2019



Après la victoire de Daniel Gobet, traiteur à Divonne les Bains, en 2018, c'est un chef de Tokyo, Osamu Tsukamoto du restaurant Coucagno du Cerulean Tower Hotel, qui remporte le titre de Champion du Monde de Pâté Croûte 2019, sous la présidence de René Meilleur.

Déjà finaliste en 2017 où il avait remporté le Prix Mumm de la Confrérie du Pâté-Croûte, Osamu Tsukamoto a travaillé sans relâche pour décrocher le titre de Champion du Monde de Pâté-Croûte 2019. « *Je m'étais dit que ce serait ma dernière participation* », dit-il, très ému, son trophée en mains, « *mais une nouvelle porte s'ouvre, l'histoire continue !* ».

Face à 70 concurrents, **Osamu Tsukamoto** a remporté l'épreuve de sélection Asie du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, organisée en Octobre dernier à Tokyo.

Sous-chef dans le restaurant gastronomique **Coucagno du Cerulean Tower Hotel** à Tokyo, il a participé à différentes épreuves de sélection Asie avec la ferme intention de monter sur la plus haute marche du podium.

Son pâté-croûte intitulé « **Pâté-croûte au foie gras et sang de canard challandais** », et composé d'épaule et gorge de porc, de cuisse de pintade, foie de porc, foie blond de volaille, suprême de canard et de pintade, vin de porto, cognac, figue et raisin, a séduit le jury présidé par **René Meilleur, La Bouitte***** et récompense sa ténacité.



Osamu Tsukamoto à l'oeuvre

Palmarès de la 11ème édition du Championnat du Monde de Pâté Croûte

- **1^{er} Prix** Chapoutier : Osamu TSUKAMOTO - CERULEAN TOWER - TOKYO
- **2^{ème} prix** 6^{ème} Sens : Hugo DETROZ-GABERT - LES COCOTTES DE CHRISTIAN CONSTANT - ST JULIEN EN GENEVOIS
- **3^{ème} prix** Anahome : Ange LELIEVRE - HOTEL GEORGE V - PARIS
- **Prix Mumm de la Confrérie du Pâté-Croûte** : Martin VEY - AUX 2 DES MONTS - COUZON AUX MONTS D'OR
- **Prix Moreteau de l'Elégance** : Vadim AUBERT - LASTRE SANS APOSTROPHE - PARIS
- **Prix Rolando et Poisson du Meilleur Espoir** : David LE QUELLEC - MOULIN ROUGE - PARIS



Le Pâté-croûte au foie gras et sang de canard challandais de Osamu Tsukamoto, vainqueur du championnat du monde 2019

LE JURY

Pour cette finale, le jury du Championnat du Monde de Pâté Croûte était présidé par **René Meilleur** :

- Gabriel Paillason, MOF pâtissier et MOF glacier
- Daniel Leron, MOF cuisinier
- Bernard Leprince, MOF cuisinier
- Christophe Roure, MOF cuisinier
- Alain Le Cossec, MOF cuisinier
- Jérôme De Oliveira, pâtissier, Champion du Monde de Pâtisserie 2009
- Valérie Cristina, chef
- Karen Torosyan, chef étoilé et Champion du Monde de Pâté-Croûte 2015
- Daniel Gobet, Champion du Monde de Pâté-Croûte 2018
- Frédéric Vardon, chef étoilé
- Vincent Guerlais, chef pâtissier et chocolatier, Président Relais Desserts
- Christophe Paucod, cuisinier étoilé à Tokyo
- Gilles Verot, Charcutier, Vice-Champion du Monde de Pâté-Croûte 2010
- Sébastien Bouillet, chef pâtissier et chocolatier
- Amandine Chaignot, Chef
- Odile Mattei, journaliste gastronomie
- Luc Dubanchet, fondateur d'Omnivore
- Frédéric Berthod, chef cuisinier
- Frédéric Côte, chef cuisinier
- Stéphane Durand-Souffland - Journaliste Gastronomie
- Vincent Ferniot, journaliste gastronomie
- Olivier Ginon, PDG GL Events
- Michel Chapoutier, vigneron de la Vallée du Rhône
- Mathilde Chapoutier, Directrice Commercial du Groupe



René Meilleur (au centre et ici entouré de sa brigade), Président du Jury de cette 11ème édition

LES 13 FINALISTES

- Vadim AUBERT - LASTRE SANS APOSTROPHE - PARIS
- David LE QUELLEC - MOULIN ROUGE - PARIS
- Olivier NICOLAU - RESTAURANT ARRADITZ - L'ESCAR
- Quentin CARDI - LA MERE BRAZIER** - LYON
- Hugo DETROZ-GABERT - LES COCOTTES DE CHRISTIAN CONSTANT - ST JULIEN EN GENEVOIS
- Martin VEY - AUX 2 DES MONTS - COUZON AUX MONTS D'OR
- Rudy LANGLAIS - LA SCENE THELEME* - PARIS
- Guillaume GOMEZ - PALAIS DE L'ELYSEE - PARIS
- Ange LELIEVRE - HOTEL GEORGE V - PARIS
- Osamu TSUKAMOTO - CERULEAN TOWER - TOKYO
- Christian WELCH, KINGBIRD WATERGATE HOTEL - WASHINGTON DC
- Yohei SAKON - LAKE BIWA OTSU PRINCE HOTEL - KYOTO

- Laetitia ROUABAH - BENOIT - NEW-YORK

A propos du Championnat du Monde de pâté croûte

Créé en 2009 sur un pari audacieux entre amis, le concours a gagné, année après année, engouement, crédibilité et notoriété.

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 et les plus savoureux à déguster. Rares sont les chefs qui s'y frottent et ceux qui s'y piquent prétendent tous faire le meilleur pâté en croûte... il fallait donc les départager !Après avoir très rapidement interpellé de grandes maisons comme des charcuteries traditionnelles, et motivé de prestigieux chefs comme des artisans, le championnat a su aussi se doter d'un jury remarquable, composé de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités du monde de la gastronomie. Si beaucoup souriait lors de sa 1ère édition, nul doute que le championnat a gagné ses lettres de noblesse et s'est imposé en 10 ans, comme un grand événement de la gastronomie.

Le palmarès des précédentes éditions

- 2018 - Daniel Gobet - So Good Traiteur (Divonne-les-Bains)
- 2017 - Chikara Yoshitomi - L'Ambroisie*** (Paris)
- 2016 - Jérémy Poulet - La Ferme du Poulet (Villefranche s/Saône)
- 2015 - Karen Torosyan - Bozar Brasserie (Bruxelles)
- 2014 - Hideyuki Kawamura - Maison Lameloise *** (Chagny)
- 2013 - Jean-François Malle - La Rotonde** (Lyon - Charbonnières-les-Bains)
- 2012 - Yohan Lastre - La Tour d'Argent * (Paris)
- 2011 - Eric Desbordes - Le 114 Faubourg* (Le Bristol - Paris)
- 2010 - Eric Métivier - La Maison Lenôtre (Paris)
- 2009 - Florian Oriol - Le Restaurant Daniel et Denise (Lyon)

Déroulement du championnat du Monde de Pâté-Croûte

Le championnat est réservé aux professionnels de la restauration, boulangerie, pâtisserie, traiteurs. Pour désigner les 12 finalistes, les épreuves de sélection se déroulent chaque année, en plusieurs étapes à travers le monde :

- **Un appel à candidature mondial** avec l'envoi des dossiers de candidature et une première sélection sur dossier désignent les 20 candidats qui participeront à la **deuxième épreuve de sélection qui détermine 10 finalistes**.
- **Une épreuve de sélection « Asie »** à Tokyo, au Japon et **une épreuve de sélection « Amérique »** à New York désignent deux vainqueurs qui participeront ensuite à la finale.
- **Une finale 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.