



Sélection Europe du Championnat du Monde de Pâté Croûte : les candidats annoncés

Après la désignation des candidats des sélections Asie et Amérique, l'épreuve de sélection Europe du 11ème Championnat du Monde de Pâté Croûte se déroule à Paris le 7 novembre 2019.

Les 9 derniers candidats sélectionnés participeront à la Finale en décembre 2019 au restaurant Celcius à Lyon (69).

20 candidats ont été retenus sur dossier pour cette sélection Europe :

- **Martin VEY, AUX 2 DES MONTS - COUZON AUX MONTS D'OR**
- **Ange LELIEVRE, HOTEL GEORGE V - PARIS**
- **Antoine CHAMPION, DANIEL ET DENISE ST JEAN - LYON**
- **Nicolas DUBUS, EHL GROUPE - LAUSANNE**
- **Iulian FISTOS, LA CÔTE D'OR** - RELAIS BERNARD LOISEAU - SAULIEU**
- **Quentin CARDI, LA MERE BRAZIER** - LYON**
- **Helene BERNARD, LA ROTONDE* - CASINO LE LYON VERT - LA TOUR DE SALVANY**
- **Rudy LANGLAIS, LA SCENE THELEME* - PARIS**
- **Vadim AUBERT, LASTRE SANS APOSTROPHE - PARIS**
- **Elie TRUMEAU, LE BAYVIEW* - HOTEL PRÉSIDENT WILSON - GENEVE**
- **Florian STEIN, LE CHAMBARD** - KAYSERSBERG**
- **Maxime CRESSON, LE ROYAL CHAMPAGNE* - CHAMPILLON**
- **David LE QUELLEC, MOULIN ROUGE - PARIS**
- **Guillaume GOMEZ, PALAIS DE L'ELYSEE - PARIS**
- **Frédéric GARDETTE, PENINSULA PARIS - PARIS**
- **Olivier NICOLAU, RESTAURANT ARRADITZ - LESCAR**
- **Filipe FONSECA, PINHEIRO RESTAURANT DE L'HOTEL DE VILLE DE CRISSIER*** - CRISSIER**
- **Joël PHILIPPS, RESTAURANT LE CERF*- MARLENHEIM**
- **Hugo DETROZ-GABERT, LES COCOTTES DE CHRISTIAN CONSTANT - ST JULIEN EN GNEVOIS**
- **Okino TAKAHIRO, THIERRY SCHWARTZ LE RESTAURANT*- OBERNAI**

Ils seront départagés par **un jury présidé par Thierry Marx** et composé de personnalités de la gastronomie, de chefs (**Christian Millet, Thibaut Sombardier, Frédéric Vardon...**) et de Meilleurs Ouvriers de France (**Alain Le Cossec, Arnaud Lahrer, Bernard Leprince...**).

Le jury dégustera les différentes tranches à l'aveugle et les notera sous contrôle d'huissier. Les invités seront également invités à déguster les préparations, accompagnées de champagnes Mumm et de vins de la Maison M. Chapoutier.



Daniel Gobet, vainqueur 2018 du Championnat du Monde de Pâté-Croûte ©DR

12 finalistes à Lyon le 2 décembre 2019

Les 9 candidats sélectionnés à l'épreuve Europe rejoindront **Osamu TSUKAMOTO** (restaurant Cerulean Tower Tokyo Hotel) et **Yohei SAKON** (Lake Biwa Otsu Prince Hotel) désignés lors de la sélection « Asie » à Tokyo le 2 octobre 2019. Ainsi que **Christian Welch** (restaurant Kingbird, Washington, D.C) élu lors de la sélection « Amérique » à New-York le 14 octobre 2019, rejoint par **Laetitia Rouabah** du restaurant Benoit (New-York) à qui le jury a accordé une wild card.

La Finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte aura lieu au restaurant Selcius, à Lyon, le **lundi 2 décembre 2019**. Le président du Jury sera **René Meilleur**, restaurant La Bouitte***.

Informations pratiques

Date : Jeudi 7 novembre 2019

Lieu : Palace Peninsula, 19 rue Kléber, 75016 PARIS

Déroulement :

- 18 h : Accueil du jury et briefing
- 18h30 à 20h00 : Dégustation et notation
- 20h : Cocktail et annonce des résultats

Photo de Une : Le pâté croute de Daniel Gobet, vainqueur 2018 : volaille de Bresse, canette de barbarie, foie gras des Landes, cèpes, ris de veau et sa gelée au naturel ©#CDMPC