



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.



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-Crouste** : 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.



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 Croute 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 croûte 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



Edition 2019 du Championnat du Monde de Pâté-Croûte : début des sélections

Le 2 décembre 2019 à Lyon, le Championnat du Monde de Pâté-Croûte fêtera ses 10 ans à l'occasion de sa grande finale. Après plusieurs étapes de sélection dans le monde, les 12 finalistes s'affronteront dans une ultime épreuve pour succéder à Daniel Gobet, vainqueur 2018.

Le Jury de la finale sera présidé par René

Meilleur, restaurant La Bouitte***.

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 11ème édition du Championnat.



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

Ce sera à Lyon le lundi 2 décembre 2019, en présence de **René Meilleur**, restaurant la Bouitte *** à Saint martin de Belleville (73), Président du jury de cette finale.

Alors, qui succédera à **Daniel Gobet**, [vainqueur 2018](#) ?



Qui succédera à Daniel Gobet vainqueur 2018 ?

« Nous sommes fiers de célébrer les 10 ans de ce championnat qui a permis de remettre le pâté-croûte, et plus généralement l'artisanat et la charcuterie française au goût du jour », commente **Gilles Demange**, créateur du Championnat. « A l'heure où le produit prend tout son sens et son expression dans nos assiettes, nous nous réjouissons d'avoir créé un concours d'envergure mondiale, où les plus grands chefs comme les petites maisons s'affrontent pour sacrer un mets d'excellence, de technique et de savoir-faire et nous régaler à chaque édition. »



Les étapes de sélection

Elles se dérouleront de la façon suivante :

1/ Un appel à candidature mondial est lancé dès à présent et les candidats ont **jusqu'au 13 octobre 2019 pour envoyer leur dossier**. Avant le 20 octobre, les membres du comité d'organisation désignent sur dossier 16 candidats pour la deuxième épreuve de sélection.

2/ **La 2ème épreuve aura lieu à Paris le 7 novembre 2019** : les membres du jury dégusteront en public les tranches des 16 candidats sélectionnés pour désigner les 9 finalistes.

3/ **Une épreuve de sélection « Asie »** aura lieu à l'Ambassade de France à Tokyo (Japon) le 2 octobre 2019. Le vainqueur et le deuxième seront sélectionnés pour participer à la finale.

4/ **Une épreuve de sélection « Amérique »** aura lieu au Consulat de France à New York le 14 octobre 2019. Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.

5/ La finale le 2 décembre 2019 à Lyon verra s'affronter les 12 candidats retenus (9 candidats sélectionnés lors des épreuves de présélection, le finaliste et le deuxième de la sélection « Asie » et le finaliste de la sélection « Amérique ») 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



Pierre Gagnaire (au centre) présidait le jury 2018

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.



Régis Marcon préside le 8ème Championnat du Monde de Pâté Croûte

Régis Marcon sera le président de la 8ème édition du Championnat du Monde de Pâté Croûte organisé par Arnaud Bernollin, Audrey Merle, Gilles Demange et Christophe Marguin, qui se tiendra le 5 décembre 2016 à la Maison M.

Chapoutier, située à Tain l'Hermitage.

12 candidats seront en compétition. L'appel à candidature mondial est lancé avec envoi de dossiers jusqu'au 15 octobre 2016.

Le championnat est réservé aux professionnels de la restauration (boulangerie, pâtisserie, traiteurs).

une étape de présélection qui sélectionne 12 dossiers

une grande finale de dégustation qui juge la réalisation effective de cette recette.

Le jour de la compétition, chaque candidat présente, sous contrôle de l'huissier, son pâté croûte, l'un entier, l'autre découpé en tranches dressées sur assiettes. Le jury officiel composé de chefs et personnalités de la gastronomie déguste à l'aveugle les pâtés en croûte des candidats et les notent.

Situés dans la même salle que le jury officiel, les membres du jury de la confrérie dégustent et notent également les différents pâtés en vue de l'attribution du Prix spécial de la Confrérie.



Qui succèdera à Karen Torosyan, champion du Monde de pâté-croûte 2015

Face au succès mondial de ce championnat, et afin de désigner les 12 finalistes qui participeront à la finale, les épreuves de sélection des candidats se dérouleront à travers le monde, en plusieurs étapes :

Un appel à candidature mondial avec l'envoi des dossiers de candidature jusqu'au 15 octobre 2016 à Maître Dalmais, huissier de Justice à Lyon.

Une première sélection sur dossier sera faite le 20 octobre 2016 par les membres du comité d'organisation qui désigneront les 20 candidats qui participeront à la deuxième épreuve de sélection. Cette dernière aura lieu lors d'une manifestation organisée aux Halles de Lyon le 3 novembre 2016, au cours de laquelle les membres du jury dégusteront en public les tranches des 20 candidats sélectionnés pour désigner les 10 finalistes.

une épreuve de sélection « Asie » organisée au Japon le 19 Mai 2016. Le

vainqueur a été sélectionné pour participer à la finale.

une épreuve de sélection « Amérique » organisée à New York le 24 Octobre 2016. Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.

une finale le 5 décembre 2016 avec les 12 candidats retenus (10 candidats sélectionnés lors des épreuves de présélection, le finaliste de la sélection « Asie » et le finaliste de la sélection « Amérique ») devant un jury d'exception composé de Chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalité de la gastronomie.

« Le Championnat est devenu au fil des ans un grand rendez-vous de la gastronomie et un événement respecté et salué par la profession, néanmoins il n'en demeure pas moins un événement festif et convivial » déclarait **Gilles Demange**, fondateur et organisateur du Championnat. « Nous nous félicitons de l'engouement pour ce concours et sommes fiers de constater que le pâté croûte est redevenu ce qu'il n'aurait jamais du cesser être : un plat d'exception ».

Plus d'infos

www.championnatdumondepatecroute.com



Régis Marcon préside le 8ème Championnat du Monde de Pâté Croûte DR