



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



Baroque à Paris ; plus qu'une

brasserie, un lieu de vie

Ouvert depuis 7 ans la brasserie Baroque dans le 8ème arrondissement à Paris (75), à deux pas des Champs Elysées, ne désemplit pas, animée du matin au soir sur deux niveaux et 300m2 offrant une amplitude de restauration du petit déjeuner au diner sans discontinué.

Les dynamiques et chaleureux propriétaires Delphine et David Baroque mettent en exergue l'accueil, la convivialité, autour d'une cuisine du terroir «comme on aime», précise le charcutier de métier/ cuisinier.



Delphine et David Baroque ©SandrineKauffer

En 2011, **Delphine et David Baroque** fermaient le **Café du Théâtre**, qui pourtant faisait succès, pour chercher une nouvelle adresse à exploiter, reprenant un ancien restaurant chinois à l'angle d'une avenue très fréquentée.

Le décor est chic avec ses fauteuils et canapés « club » dorés très confortables, mur de vieilles pierres au cachet rustico-chic, mobiliers chinois, cultivant une ambiance semi-vintage avec des notes contemporaines.



la salle de la brasserie Baroque ©Baroque

Fils et petit-fils de Charcutiers, dont il a fait son métier, **David Baroque** est devenu cuisinier par goût de la transformation des produits, passant au fourneau

de la brasserie Baroche le matin avant de rejoindre Delphine Baroche en salle à midi pour le service.

« Le matin je suis en cuisine pour les préparations et la mise en place puis finalement être en salle me permet aussi de vérifier toutes les assiettes qui sortent mais également d'être en contact avec la clientèle », précise-t-il.



Il suffit de l'observer évoluer en salle pour saisir qu'il est totalement dans son élément, vantant les mérites des plats charcutiers et autres spécialités de la maison, conseillant au plus juste selon l'appétit et les envies, souriant avec allant, dynamisme et bonne humeur sont de mises dans ce bistrot, en constante animation.



Piccata de grillades de cochon et poulpe, fricassée de légumes de saison, chorizo grillé © SandrineKauffer

« Nous avons une belle clientèle d'habitues et de nombreux professionnels de la restauration » se réjouit-il, citant les plats préférés des uns et des autres. **Guillaume Gomez** par exemple le chef des cuisines de l'Elysée, adore la Piccata de grillades de cochon et poulpe, fricassée de légumes de saison, chorizo grillé.

Mais, l'un des best-seller est sans doute le célèbre pâté en croûte, classé 4ème au concours du meilleur pâté en croûte du monde.



le croque-madame de chez Baroche © SandrineKauffer

Delphine Baroche, diplômée de l'école Ferrandi est aussi cuisinière de métier.

Les deux forment un binôme gagnant, dans cette brasserie, où il fait bon se restaurer, se retrouver et se laisser surprendre chaque jour par les suggestions.

« Ce matin nous avons rentré du bar et le chef décline les cèpes en velouté », énonce-t-elle. Comment ne pas se laisser tenter ?

Par Sandrine Kauffer

crédit photo © Sandrine Kauffer et © Baroche

Brasserie Baroche

101, rue de la Boétie

75008 Paris

0 1 43 59 69 57



le millefeuille framboise eucalyptus/verveine ©SandrineKauffer



le millefeuille se décline toute l'année ©Baroche