

La 12^{ème} édition du Championnat du Monde de Pâté-Croûte aura lieu le 29 novembre 2021 à l'Abbaye Paul Bocuse, à Lyon

L'épreuve de sélection Europe se déroulera le 21 octobre 2021 au Bristol à Paris
L'épreuve de sélection Asie a eu lieu le 21 octobre 2020 à Tokyo

Davy Tissot, MOF et vainqueur Bocuse d'Or 2021 sera Président du Jury de la Finale et Eric Frechon, Epicure*** sera Président de l'épreuve de sélection Europe à Paris

Les organisateurs du Championnat du Monde de Pâté-Croûte Arnaud Bernollin, Audrey Merle, Gilles Demange, et Christophe Marguin, Président des Toques Blanches Lyonnaises, annoncent que la 12^{ème} édition se déroulera à Lyon le lundi 29 novembre 2021, sous la Présidence de Davy Tissot, MOF, vainqueur des Bocuse d'Or 2021, restaurant Les Saisons*.

Compte-tenu de la crise sanitaire, les épreuves de sélection de l'édition 2020 n'ont pas pu se dérouler, à l'exception de la **sélection Asie qui s'est tenue le 21 octobre 2020** à l'Ambassade de France de Tokyo.

- Kohei FUKUFA - Takara Shokuhin Kogyo Bütz Delicatessen à Tokyo a reçu le premier Prix
- Yoichi NAKAAKI - A table à Tokyo a reçu le deuxième Prix

Ils sont tous les deux qualifiés pour participer à la finale à Lyon.

La **sélection Amérique n'ayant pu avoir lieu, une wild card a été accordée à Gregory Faye**, Hôtel Place d'Armes à Montréal. Il participera à la finale.

A l'issue de la sélection sur dossiers qui s'est tenue en Octobre 2020, 20 candidats ont été retenus pour participer à **l'épreuve de sélection Europe, qui se déroulera au Bristol à Paris le 21 octobre 2021** sous la présidence d'Eric Frechon, Epicure***. Au cours de cette épreuve, les membres du jury dégusteront et noteront les tranches des 20 candidats sélectionnés pour désigner les 10 qui iront en finale.

La finale se déroulera le 29 novembre 2021 à l'Abbaye Paul Bocuse, à Lyon, avec les 12 candidats retenus devant un jury d'exception composé de Chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités de la gastronomie, sous la Présidence de Davy Tissot, MOF, vainqueur des Bocuse d'Or 2021, restaurant Les Saisons*.

Les 20 candidats sélectionnés pour l'épreuve de sélection Europe à Paris :

- Inaki Bouillon – Charcuterie Joly - Paris
- Alexis Trolliet - Boucherie Trolliet - Lyon
- Maxime Cresson - Le Royal Champagne* - Champillon (51)
- Romain Collomb - Restaurant Paul Bocuse** - Collonges au Mont d'Or (69)
- Pierre-Jean Liogier - Boucherie Vocanson - St Genest Lerp (42)
- Renaud Dugoujon, - Restaurant La Cave - Montlouis sur Loire (37)
- Olivier Nicolau - Restaurant Arraditz - Lescar (64)
- Yannick Decelle - Decelle Pâté-Croûte - Lyon
- Jérémie Crauser - Maison Crauser et Bello - Lyon
- Philippe Demules - Boucherie Demules - Lyon
- Iulian Fistos - Restaurant La Côte d'Or** - Saulieu (21)
- Frédéric Le Guen-Geffroy - CLUBT90 - Paris
- Thierry Larralde - Cantine du Troquet Dupleix - Paris
- Damien Raymond - So Good Traiteur - Divonnes les Bains
- Emeline Aubry - L'Atelier d'Emeline Aubry - Paris
- Kenji Takenoshita - La Pyramide** - Vienne
- Marie Lecoq - Café du Pond - Lyon
- Olivier Horville - Maison Verot - Paris
- Louis Meriguet - L'Abellana - Vénissieux
- Ange Lelièvre - Four Seasons George V - Paris

Pour tout renseignement sur le championnat, le règlement, les dossiers de candidatures, rendez-vous sur : <http://www.championnatdumondepatecroute.com>

Facebook <https://www.facebook.com/championnat.du.monde.de.patecroute>

Twitter et Instagram @pate_croute

#CDMPC

Livre « [La Confrérie du Pâté-Croûte](#) » aux éditions Hachette dans toutes les bonnes librairies

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-croûte... il fallait donc les départager !

En ayant très rapidement interpellé de grandes maisons comme des charcuteries traditionnelles, et motivé de prestigieux chefs comme des artisans, le championnat a su 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 souriaient lors de sa 1^{ère} édition, nul doute que le championnat a gagné ses lettres de noblesse et s'est imposé plus de 10 ans, comme un grand événement de la gastronomie.

Le renouveau de la charcuterie française, comme un pilier de la cuisine et de la gastronomie participe à l'engouement autour de ce concours.