

13 candidats s'affronteront le 29 novembre 2021 à Lyon pour le titre de Champion du Monde de Pâté-Croûte 2021

Davy Tissot, MOF et vainqueur Bocuse d'Or 2021 sera Président du Jury de la Finale de cette 12^{ème} édition

A l'issue des différentes épreuves de sélection qui ont eu lieu en France et au Japon ([dossier de presse](#)), 13 candidats ont été retenus pour présenter leur pâté-croûte :

- Alexis Trolliet - Boucherie Trolliet - Lyon
- Olivier Nicolau - Restaurant Arraditz - Lescar (64)
- Jérémie Crauser - Maison Crauser et Bello - Lyon
- Iulian Fistos - Restaurant La Côte d'Or** - Saulieu (21)
- Frédéric Le Guen-Geffroy - CLUBTP90 - Paris
- Thierry Larralde - Cantine du Troquet Dupleix - Paris
- Damien Raymond - So Good Traiteur - Divonnes les Bains (01)
- Emeline Aubry - L'Atelier d'Emeline Aubry - Paris
- Olivier Horville - Maison Verot - Paris
- Ange Lelièvre - Four Seasons George V - Paris
- Kohei Fukufa - Takara Shokuhin Kogyo Bütz Delicatessen - Tokyo
- Yoichi Nakaaki - A table - Tokyo
- Gregory Faye - Hôtel Place d'Armes - Montréal

Ils s'attaqueront au titre de champion, devant un **jury présidé par Davy Tissot, MOF, vainqueur des Bocuse d'Or 2021**, et composé notamment de :

- Daniel Leron, MOF cuisinier
- Yvonne Christensen, Propriétaire Geranium*** - Danemark
- Jocelyn Deumie, chef exécutif Rougié
- Karen Torosyan, chef cuisinier* et Champion du Monde de Pâté-Croûte 2015 - Belgique
- Vincent Guerlais, chef pâtissier et chocolatier, Président Relais Desserts
- Christophe Paucod, chef cuisinier* à Tokyo - Japon
- Philippe Bernachon, chef pâtissier et chocolatier
- Mathieu Viannay, MOF cuisinier**
- Michel Chapoutier, vigneron de la Vallée du Rhône
- Sébastien Bouillet, chef pâtissier et chocolatier
- Christophe Raoux, MOF cuisinier
- Frédéric Vardon, chef cuisinier*
- Franck Reynaud, chef cuisinier* - Suisse

« Année après année, le Championnat du Monde de Pâté-Croûte a pris de l'ampleur et de la notoriété à travers le globe. La crise sanitaire a malheureusement marqué une courte parenthèse mais le concours revient en force avec des candidats plus motivés que jamais. Le Championnat du Monde de Pâté-Croûte fédère au-delà de nos frontières et nous nous réjouissons d'avoir, en plus des épreuves existantes en Amérique et au Japon, tissé des contacts en Thaïlande, Pologne, Chine ou encore Tahiti... pour inciter les chefs de ces régions à concourir, voire créer des épreuves de sélection en vue de rayonner encore davantage dans le monde... », commente Christophe Marguin, organisateur du Championnat du Monde de Pâté-Croûte.

Pour tout renseignement sur le championnat, le règlement, les dossiers de candidatures, rendez-vous sur : <http://www.championnatdumondepatecrooute.com>
Facebook <https://www.facebook.com/championnat.du.monde.de.patecrooute>
Twitter et Instagram @pate_croûte
#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.