

## **Le Champion du Monde de Pâté-Croûte 2021 est (encore) japonais : Kohei FUKUDA de Takara Shokuhin Kogyo Bütz Delicatessen à Tokyo**

### **Le titre reste au Japon !**

Vainqueur de l'épreuve de sélection Asie, Kohei FUKUDA de Takara Shokuhin Kogyo Bütz Delicatessen à Tokyo a remporté le titre de Champion du Monde de Pâté-Croûte lors de la Finale qui s'est déroulée lundi 29 novembre à l'Abbaye Paul Bocuse à Lyon.

Avec un pâté-croûte plutôt traditionnel à base de Canard challandais, Foie-gras, Pintade, Langue de bœuf, Gorge de porc, Foie de volaille, Porto rouge, Cognac, Pistache, Consommé de canard au vin rouge, Kohei FUKUDA a séduit le jury et décroché le premier prix.

Pour la deuxième édition consécutive, le prix s'envole au Japon, après la victoire d'Osamu Tsukamoto du Cerulean Tower Tokyo Hotel à Tokyo en 2019 (ndlr : pas d'édition en 2020 cause Covid). Lancée en 2015, la sélection Asie n'a cessé de susciter un engouement croissant auprès des chefs nippons. Avec plus de 70 dossiers reçus et une épreuve de sélection organisée à l'Ambassade de France de Tokyo en octobre 2020, l'étape Asie avait décerné un premier Prix à Yohei Fukuda et un deuxième prix à Yoichi Nakaaki, les deux candidats étaient venus défendre leur chef d'oeuvre à la Finale et tous deux sont montés sur le podium !

Le palmarès de la 12<sup>ème</sup> édition du Championnat du Monde de Pâté-Croûte est :

- 1<sup>er</sup> Prix Chapoutier : Kohei FUKUDA - Takara Shokuhin Kogyo Bütz Delicatessen - Tokyo
- 2<sup>ème</sup> prix 6<sup>ème</sup> Sens : Damien RAYMOND – So Good Traiteur – Divonnes les Bains (01)
- 3<sup>ème</sup> prix Anahome : Yoichi NAKAAKI - A table - Tokyo
- Prix Mumm de la Confrérie du Pâté-Croûte : Olivier NICOLAU - Restaurant Arraditz – Lescar (64)
- Prix Moreteau de l'Elégance : Gregory FAYE, Hôtel Place d'Armes - Montréal
- Prix Rougié Richelieu : Ange LELIEVRE – Four Seasons George V – Paris

Pour cette finale, le jury du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, présidé par Davy Tissot, MOF et Bocuse d'Or 2021 était notamment composé de Daniel Leron, MOF cuisinier, Yvonne Christensen, Propriétaire Geranium\*\*\*, Joseph Viola, MOF cuisinier, Jocelyn Deumie, chef exécutif Rougié, Vincent Guerlais, chef pâtissier et chocolatier, Christophe Paucod, cuisinier étoilé à Tokyo Président Relais Desserts, Michel Chapoutier, vigneron de la Vallée du Rhône, Vincent Ferniot, journaliste gastronomie, Christophe Quantin, MOF cuisinier, Christophe Raoux, MOF cuisinier, Valérie Vrinat, Présidente de l'Association Jean-Claude Vrinat, Dumé Cesari, chef charcutier...

### **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 plus de 10 ans, comme un grand événement de la gastronomie.

- 2019 - Osamu Tsukamoto - Cerulean Tower Tokyo Hotel - Tokyo
- 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 - Hideyyuki 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)

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

Si vous voulez vous désinscrire, [suivre ce lien](#)