



J-7 de la 14ème finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte

**Lundi 4 décembre 2023
La Sucrière 50 quai Rambaud 69002 LYON**

Après une domination des candidats japonais depuis les 3 dernières années, qui sera cette année le candidat qui aura réalisé le meilleur pâté-croûte du monde ?

A l'issue d'épreuves de sélection à travers le monde, Londres, Tokyo, Montréal, Papeete, Stockholm et Paris, les 14 finalistes feront déguster leur pâté-croûte à un jury d'exception présidé par Karen Torosyan, Vainqueur 2015 du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, propriétaire et chef doublement étoilé du restaurant Bozar à Bruxelles.

14.00	Accueil candidats
15.15	Briefing candidats / tirage au sort ordre de passage par huissier de justice
15.45	Accueil membres du Jury
16.15	Briefing Jury
16.30	Début Concours / Dégustation par le jury des pâtés croûte dressés sur assiette
18.40	Fin du concours
20.30	Proclamation des résultats et remise des trophées.

Les 14 finalistes :

- Emeline AUBRY
 - Cédric CHABAUDIE
 - Jérémie CRAUSER
- IN PÂTÉ CROÛTE WE CRUST - Charencey (61)
PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE - Paris
CHARCUTERIE CRAUSER ET BELLO - Lyon

- Frédéric LE GUEN-GEFFROY CLUB90 - Paris
- Cyprien PICARD L'ATELIER DE RAPHAEL - Soissons (02)
- Damien RAYMOND DANIEL GOBET TRAITEUR - Segny (01)
- Antonin ROUX LA MÈRE BRAZIER** - Lyon
- Taiki MANO IMPERIAL HOTEL - Tokyo
- Yoichi NAKAAKI A TABLE - Tokyo
- Cédric ROBIN HEI RESTAURANT - Papeete
- Malidza LARSSON SVARTENGRENS - Stockholm
- Georges JEPHSSON MEAT FISH CHEESE - Londres
- Félix DUQUET SOFITEL LE CARRE DORE – Montréal
- Mathieu COUTURE FAIRMONT REINE ELIZABETH – Montréal

Le Jury de la Finale :

Il est composé de Chefs (Amandine Chaignot, Christophe Paucod, Lugdunum* Tokyo), de Meilleurs Ouvriers de France (Jean-Jacques Borne, MOF Pâtissier, Fabrice Prochasson, MOF Cuisinier, Bernard Leprince MOF Cuisinier, Fabien Pairon, MOF Charcutier-Traiteur) et de personnalités de la gastronomie (Yvonne Christensen, Propriétaire Géranium***)...

<https://www.championnatdumondepatecroute.com>

<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

[Dossier de presse](#)

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 en 14 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.

Le Palmarès

2022 - Ryutarō Shiomi - Kobe Kinato - Kobe (Japon)

2021 - Kohei Fukuda - Takara Shokuhin Kogyo Bütz Delicatessen - Tokyo

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)