



Communiqué de Presse
Juin 2022

Pierre Hermé sera le Président de la 13^{ème} édition du Championnat du Monde de Pâté-Croûte

Les épreuves de sélection auront lieu à Tokyo, Montréal, Papeete et 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 13^{ème} édition se déroulera à Lyon le lundi 5 décembre 2022, sous la Présidence de Pierre Hermé, Maître Pâtissier.

Face au succès mondial de ce championnat, et afin de désigner les 14 finalistes qui participeront à la finale, les épreuves de sélection des candidats se dérouleront cette année, en plusieurs étapes à travers le monde :

- Un appel à candidature mondial avec l'envoi des dossiers de candidature jusqu'au 15 octobre 2022. Une première sélection sur dossier sera faite par les membres du comité d'organisation qui désigneront les 20 candidats qui participeront à la deuxième **épreuve de sélection « Europe »**. Cette dernière aura eu lieu lors d'une manifestation organisée au Bristol à Paris le 8 novembre 2022, au cours de laquelle les membres du jury dégusteront les tranches des 20 candidats sélectionnés pour désigner les 9 finalistes. Cette épreuve sera présidée par Eric Frechon, Epicure***.
- Une **épreuve de sélection « Asie »** aura lieu à Tokyo, au Japon à l'automne 2022. Le vainqueur et le deuxième sont sélectionnés pour participer à la finale.
- Une **épreuve de sélection « Amériques »** aura lieu au restaurant Place d'Armes à Montréal, au Canada, le 17 octobre 2022. Le vainqueur et le deuxième sont sélectionnés pour participer à la finale.
- Une **épreuve de sélection « Tahiti »** aura lieu le 29 Août 2022 à Papeete. Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- Une **finale** le 5 décembre 2022, à Lyon, avec les 14 candidats retenus (9 candidats sélectionnés lors des épreuves de présélection Europe, les gagnants et les deuxièmes prix des sélections « Asie » et Amériques » et le vainqueur de l'épreuve de Tahiti), devant un jury d'exception composé de Chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités de la gastronomie.

« Le Championnat du Monde de Pâté-Croûte est devenu un grand rendez-vous de la gastronomie avec un engouement mondial. Nous nous réjouissons de la très forte participation des candidats japonais qui depuis la création de l'épreuve de sélection Asie en 2015, constituent de redoutables candidats. L'édition 2021 a d'ailleurs vu deux candidats japonais monter sur le podium ! » se réjouit Gilles Demange, Co-fondateur du

Championnat. « Cette année, nous ouvrons une épreuve de sélection à Tahiti, pour départager les nombreux chefs installés en Polynésie, après avoir effectué de brillants parcours dans des restaurants étoilés et des palaces en France... Compte-tenu de l'interdiction de commercialisation du foie gras à New-York, nous organisons désormais l'épreuve de sélection Amériques au Canada. Cette sélection départagera les candidats canadiens, américains et mexicains. La compétition mondiale ne s'arrêtera pas là, nous envisageons de créer d'autres épreuves de sélection dans différents pays ou continents, afin de faire rayonner le Pâté-Croûte dans le monde entier ».

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.