



DOSSIER DE PRESSE



Michel Chapoutier, Régis Marcon, Jacquotte Brazier et Pierre Troisgros

LYON

Lundi 5 décembre 2022

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

Twitter @pate_croute

#CDMPC

<http://www.championnatdumondepatecroute.com>

Contact Presse

Audrey Merle

Mobile 06 12 82 17 39

aboutron@pate-croute.fr

Préambule

Le Championnat du Monde de pâté croûte s'apprête à fêter ses 12 ans et vivre sa 13ème édition.

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](#).

Un ouvrage « La Confrérie du Pâté-Croûte », a été publié aux éditions Hachette.

De l'origine du pâté-croûte aux portraits des neuf premiers gagnants du Championnat, découvrez la folle épopée de ce monument de la gastronomie française dans une introduction présentant la Confrérie et le Championnat du Monde.

Finalistes ou gagnants, trente-trois Chefs proposent leur recette de pâté-croûte.



Comment se déroule le championnat du monde de pâté croûte ?

Le championnat est réservé aux professionnels de la restauration, boulangerie, pâtisserie, traiteurs.

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. Cette épreuve sera présidée par **Pierre Hermé, Maître Pâtissier**.

Le jour de la compétition, chaque candidat présente, sous contrôle de l'huissier, son pâté croûte, l'un entier, l'autre découpé en tranches dressées sur assiettes. Le jury officiel composé de chefs et personnalités de la gastronomie déguste à l'aveugle les pâtés en croûte des candidats et les note. Situés dans la même salle que le jury officiel, les membres du jury de la confrérie dégustent et notent également les différents pâtés en vue de l'attribution du Prix spécial de la Confrérie.



Pierre Hermé, Maître Pâtissier, sera Président du Jury de la Finale 2022

Un championnat qui a su attirer de grands noms et de grandes maisons depuis sa création :

EDITION 2009

Les finalistes

- Florian ORIOL
- Christian ROUGIER
- Olivier GRIMAUD
- Eric METIVIER
- Stéphane PACCAUD
- Joël MARECHAL
- Laurent BOUVIER
- Jean-Michel CARRETTE
- Jean-Christophe ANSANAY-ALEX
- Dominic MOREAUD
- Frédéric COTE
- Yann DEVARIEUX

RESTAURANT DANIEL ET DENISE (69) - 1^{er} Prix
LES LOGES DE VAUGETON (86) – 2^{ème} Prix
PRESIDENCE DE LA REPUBLIQUE (75) – 3^{ème} Prix
LENOTRE (75) – Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
MOULIN DE MOUGINS** (06)
LES PLANCHES (69)
RESTAURANT LAURENT BOUVIER (69)
AUX TERRASSES* (71)
AUBERGE DE L'ILE** (69)
TOUT LE MONDE A TABLE (69)
AU COLOMBIER (69)
RELAIS LOUIS XIII** (75)

Le Jury

Daniel Leron – MOF cuisinier,
Christophe Roure – MOF cuisinier,
Mathieu Viannay – MOF Cuisinier,
Guy Lassausaie – MOF cuisinier,
Pascal Molines – MOF pâtissier,
Gabriel Paillasson MOF pâtissier
et glacier...



EDITION 2010

Les finalistes

- Eric METIVIER
- Jean-Michel CARRETTE
- Alexandre DECRUZ
- Olivier CANAL
- Damien BEINEIX
- Fabrice BONNOT
- Cyril BOULAIS
- Kevin GARDIEN
- Nicolas LAFAURIE
- Guillaume RIZZO
- Gilles VEROT
- Nicolas VAN HEMELRIJCK

Les finalistes 2009

LENOTRE (75) – 1^{er} Prix
AUX TERRASSES* (71) – 2^{ème} Prix
LA COUR DES LOGES* (69) – 3^{ème} Prix
LES OLIVIERS (69) – Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
HOTEL AMBASSADEUR (69)
CUISINE ET DEPENDANCES ACTE II (69)
MICHEL ROSTANG** (75)
AUBERGE DE L'ILE** (69)
Etablissement LAFAURIE (69)
HOTEL SAINT JAMES ET ALBANY (75)
BAR BOULUD (New-York)
LE CARO DE LYON (69)

Le jury

Daniel LERON – MOF cuisinier, Christophe ROURE – MOF cuisinier, Joseph VIOLA – MOF cuisinier,
Philippe BERNACHON – chocolatier, François POZZOLI – MOF Boulanger, Gilles GIROUD – MOF
Charcutier, Alain LE COSSEC – MOF Cuisinier, Patrick JUHEL – MOF Cuisinier, Sébastien DEMORAND –
journaliste et critique culinaire, Luc DUBANCHET – journaliste et critique culinaire...

Un championnat qui a su attirer de grands noms et de grandes maisons depuis sa création

EDITION 2011

Les finalistes

- Eric DESBORDES
 - Gilles VEROT
 - Aurélien VIDAL
 - David GUILLERMAIN
 - Olivier CANAL
 - Laurent COGNE
 - Eric ROTIVEL
 - Gilles ETEOCLE
 - Michael GAUDINET
 - Yannick DECELLE
 - Cyril AVELINE
 - Raphael REGNIER
- LE BRISTOL*** (75) – 1^{er} Prix
 - MAISON VEROT (75) – 2^{ème} Prix
 - RESTAURANT VIDAL (43) – 3^{ème} Prix
 - 33 CITE (69) – Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
 - LES OLIVIERS (69)
 - BRASSERIE DE L'OUEST (69)
 - DANIEL ET DENISE (69)
 - LA POULARDE* (42)
 - LA MERE BRAZIER** (69)
 - LE CARO DE LYON (69)
 - LES BISTRONOMES (75)
 - PATISSERIE BAUD (25)

Le jury

D'illustres chefs comme Pierre TROISGROS, Régis MARCON, Jacotte BRAZIER, Flora MIKULA, Jean-Christophe ANSANAY-ALEX, des Meilleurs Ouvriers de France avec Gilles GIROUD, Fabrice BRUNET et Daniel LERON, le Champion du Monde de Pâté Croûte 2010, Eric METIVIER, et Jean-Claude RIBAUT (Journaliste Le Monde)...



Pierre Troisgros, Régis Marcon, il y a des rencontres qu'on n'oublie pas !

Un championnat qui a su attirer de grands noms et de grandes maisons depuis sa création

EDITION 2012

Les finalistes

- Yohan LASTRE LA TOUR D'ARGENT* (75) – 1^{er} Prix
- David GUILLERMIN 33 cité (69) – 2^{ème} Prix
- Stéphane HERRENBERGER HOTEL DU PALAIS* (64) – 3^{ème} Prix
- Martial FACCHINETTI LE PONT DE BRENT** (Brent – SUISSE) – Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
- Frédéric COTE AU COLOMBIER (69)
- Pierre MAILLET HAMEAU ALBERT 1^{er} ** (74)
- Yannick DECELLE LE CARO DE LYON (69)
- Cyril MALARD ELLE IXIR (69)
- Julien SHAPIRO RANGE (Washington – ETATS-UNIS)
- Geert WEYN RESTAURANT DOME* - (Anvers – France)
- Eric ROTIVEL DANIEL ET DENISE (69)
- Eric RABAZZINI LA PLACE DE MOUGINS (06)

Le jury

Des chefs étoilés Régis MARCON, Mathieu VIANNAY, des Meilleurs Ouvriers de France avec Gilles GIROUD, Guillaume GOMEZ, Christian TETEDOIE, Christian NEE et Sébastien BOUILLET – Pâtissier, Vincent LE ROUX – Directeur Général du Restaurant Paul Bocuse***, le Champion du Monde de Pâté Croûte 2011, Eric DESBORDES et Emmanuel GIRAUD – Journaliste

EDITION 2013

Les finalistes

- Jean-François MALLE LE PAVILLON DE LA ROTONDE** (69) – 1^{er} Prix
- Keishi SUGIMURA LE BENATON* (21) – 2^{ème} Prix
- Lucas MIOSOTTI LES TROIS DOMES* (69) – 3^{ème} Prix
- David GUILLERMIN 33 cité (69) – Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
- Michel ANINAT Traiteur CABRIE (34)
- Cyril AVELINE LES BISTRONOMES (75)
- Frédéric COTE AU COLOMBIER (69)
- Audrey JACQUIER LE VIVARAIS (69)
- Sébastien LERICOLAIS BRASSERIE DIPLOMATICO (69)
- Aurélien MEROT BRASSERIE LE BELOOGA(69)
- Shinji MORI - RESTAURANT PATRICK JEFFROY** (29)
- Olivier SAUZON ARGENSON GERLAND (69)

Le jury

Présidé par Madame Dominique LOISEAU, autour de meilleurs ouvriers de France, Régis MARCON, Joseph VIOLA, Klaus ERFORT, Mathieu VIANNAY, Daniel BOULUD, Michel KAYSER, Yohan LASTRE, Sébastien DEMORAND, Anthony BOURDAIN – journaliste culinaire CNN.

EDITION 2014

Les finalistes

- Hideyuki KAWAMURA
 - Jeremy RAVIER
 - Nicolas PERDRISET
 - Yannick DECELLE
 - Ludovic NARDOZZA
 - Stephan FOISSAC
 - Olivier SAUZON
 - Sebastien LERICOLAIS
 - Frédéric MONOT
 - Christian MONTALAND
 - Damien MOUGEY
 - Panagiotis KORONIS
- MAISON LAMELOISE *** (71) - 1^{er} Prix
LES TROIS DOMES* – LYON - 2^{ème} Prix
MAISON DU DANEMARK - PARIS - 3^{ème} Prix
LE CARO DE LYON (69) - Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
DOMAINE DE CLAIREFONTAINE* (38) Prix de l'Elégance
CABRIE – HEREPIAN (34)
ARGENSON GERLAND– LYON
BRASSERIE DIPLOMATICO – LYON
CHARCUTERIE MONOT - VILLEURBANNE (69)
CHARCUTERIE MONTALAND – LYON
SALAISON MOUGEY – DESAIGNES (07)
114 Fbg* - PARIS

Le jury

Présidé par Benoît Violier, restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier***, Lausanne autour de Jean-François Malle -Restaurant la Rotonde**(Lyon) - Champion du Monde de Pâté Croûte 2013, Dominique Loiseau – Restaurant Bernard Loiseau***, Jean Sulpice– Cuisinier - Restaurant Jean Suplice**, Mathieu Viannay – MOF Cuisinier – La Mère Brazier**, Christophe Roure – MOF Cuisinier – Le Neuvième Art**...



EDITION 2015

Les finalistes

- Karen TOROSYAN
 - Claude CALVET
 - Aurélien DUFOUR
 - Sylvain GIOANA
 - Michel ANINAT
 - Takaaki OKAMURA
 - Ludovic BONNEVILLE
 - Aurélie DEYGAS
 - Pierre NEGREVERGNE
 - Damien MOUGEY
 - Eric RABAZZANI
 - Kevin RAFIN
- BOZAR BRASSERIE (BRUXELLES) - 1^{er} Prix
RESTAURANT GETARIA (64 GUETHARY) - 2^{ème} Prix
DINEX GROUPE/PREP KITCHEN (NEW YORK) - 3^{ème} Prix
SIGNATURE (TOKYO)- Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
Charcuterie CABRIE (34 HERPIAN) - Prix de l'Élégance
LE MIROIR (FUKUYAMA) _ Prix Spécial du Jury
HOTEL WARWICK Champs Elysées (75 PARIS)
PATISSERIE BERNACHON (69 LYON)
LA TERRASSE DE MIRABEAU (75 PARIS)
MAISON MOUGEY (07 DESAIGNES)
LA PLACE DE MOUGINS (06 MOUGINS)
LENOTRE (78 PLAISIR)

Le jury

Présidé par Mathieu Viannay MOF Cuisinier – La Mère Brazier** à Lyon, il était composé entre autres de Benoît Carcenat, MOF et Sous-Chef - Hôtel de Ville*** à Crissier, Stéphane Buron, MOF Cuisinier- Le Chabichou** à Courchevel, Frédéric Blanc, Restaurant Blanc*** à Vonnas, Fabrice Sommier – MOF sommelier Restaurant Blanc*** à Vonnas. Philippe Urraca - MOF pâtissier, Arnaud Larher - MOF pâtissier, Dominique Loiseau –Restaurant Bernard Loiseau*** à Seaulieu, Jean Sulpice - Chef** - Restaurant Jean Sulpice à Val Thorens, Christophe Paucod – Cuisinier – Lugdunum* à Tokyo...



EDITION 2016

Les finalistes

- | | |
|--|---|
| • Jeremy DELORE ^{[L]
[SEP]} | LA FERME DU POULET - Villefranche-sur-Saône (69) - 1 ^{er} Prix |
| • Chikara YOSHITOMI ^{[L]
[SEP]} | L'AMBROISIE*** - Paris (75) - 2 ^{ème} Prix |
| • Aymeric BUIRON | LA MERE BRAZIER** - Lyon (69) - 3 ^{ème} Prix |
| • Rafaël COURTIN ^{[L]
[SEP]} | LES 3 DOMES* - Lyon (69) - Prix de la Confrérie du Pâté Croûte |
| • Julien VIOLLET | LE 144 PETROSSIAN – Paris - Prix de l'Élégance |
| • David Baroche | BRASSERIE BAROCHE – Paris |
| • Claude CALVET ^{[L]
[SEP]} | GETARIA – Guethary (64) |
| • Bernard LEPRINCE ^{[L]
[SEP]} | CHEDEVILLE |
| • Cyril MARLARD ^{[L]
[SEP]} | BOUCHON COLETTE - Lyon (69) |
| • Daniel GOBET | SO GOOD TRAITEUR - Lyon (69) |

Le jury

Présidé par **Régis Marcon**, Restaurant Régis et Jacques Marcon***, le jury était composé de Joseph VIOLA – MOF cuisinier, Christophe ROURE – MOF cuisinier, Christophe HATON - MOF cuisinier, Christophe PAUCOD – Chef – Restaurant Lugdunum* - Tokyo, Robert POPY – MOF Charcutier, Alain CHARTIER – MOF Glacier, Fabien FOARE - MOF Charcutier, Christophe QUANTIN - MOF Cuisinier et Marc ESQUERRE - Rédacteur en chef Guides – Gault et Millau



EDITION 2017

Les finalistes

- Chikara Yoshitomi L'Ambroisie*** – Paris (75) - 1^{er} Prix
- Yoshiaki Sakaguchi Le Boudoir – Paris (75) - 2^{ème} Prix
- Aurélien Vidal Restaurant Vidal - St Julien Chapteuil (43) - 3^{ème} Prix
- Osamu Tsukamoto Cerulean Tower Tokyo Hotel - Japon - Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
- Olivier Horville Charcuterie Gilles Verot - Paris (75) - Prix de l'Elégance
- Olivier Canal La Meunière - Lyon (69) - Prix du Meilleur Espoir
- David Le Quellec Le Moulin Rouge - Paris (75)
- Margaux Moisière L'O des Vignes - Fuissé (71)
- Jérémy Pelossier Maison Pignol – Lyon (69)
- Emmanuel Souliere Casino Sands Cotai Central – Macao, Chine
- Guillaume Ginther Restaurant Coq Rico, New-York - Etats-Unis
- Laetitia Rouabah Restaurant Benoit, New-York - Etats-Unis

Le jury

Présidé par **Michel Roth**, MOF Cuisinier et Bocuse d'Or, le jury était composé de Mathieu Viannay, MOF cuisinier, Claude Legras, MOF cuisinier, Bernard Leprince, MOF cuisinier, Christophe Roure, MOF cuisinier, restaurant Le Neuvième Art**, Maurice Trollier, MOF Boucher, Gilles Giroud, MOF Charcutier...



EDITION 2018

Les finalistes

- Daniel Gobet So Good Traiteur – Divonne les Bains _ 1^{er} Prix
- Keiichi Tokita Shinagawa Prince Hotel – Tokyo - Japon - 2^{ème} Prix
- Olivier Horville Maison Vérot – Paris - 3^{ème} Prix
- Margaux Moisiere L'O des Vignes – Fuissé - Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
- Toru Kawamura Le Benaton* – Beaune - Prix du Meilleur Espoir
- Jérémy Pelossier Pignol – Brignais _ Prix de l'Elégance
- Margaux Moisière L'O des Vignes - Fuissé (71)
- Jérémy Pelossier Maison Pignol – Lyon (69)
- Emmanuel Souliere Casino Sands Cotai Central – Macao, Chine
- Guillaume Ginther Restaurant Coq Rico, New-York - Etats-Unis
- Laetitia Rouabah Restaurant Benoit, New-York - Etats-Unis

Le jury

Présidé par Pierre Gagnaire, Chef cuisinier, Pierre Gagnaire***, le jury était composé de Mathieu Viannay, MOF cuisinier, Joseph Viola, MOF cuisinier, Daniel Leron, MOF cuisinier, Bernard Leprince, MOF cuisinier, Jacques Henrio, MOF charcutier, Philippe Girardon, MOF cuisinier, Nicolas Salle, Chef exécutif Ritz, Jean-Marc Delacourt MOF cuisinier...



EDITION 2019

Les finalistes

- | | |
|----------------------|---|
| • Osamu Tsukamoto | Cerulean Tower - Tokyo - 1 ^{er} Prix |
| • Hugo Detroz-Gabert | Les Cocottes de Christian Constant – St Julien en Genevois - 2ème Prix |
| • Ange Lelièvre | Hôtel George V - Paris - 3ème Prix |
| • Martin Vey | Aux 2 des Monts - Couzon aux Monts d'Or - Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte |
| ▪ Toru Vadim Aubert | Lastre sans Apostrophe – Paris - Prix de l'Elégance |
| ▪ David Le Quellec | Moulin Rouge – Paris – Prix Meilleur Espoir |
| ▪ Olivier Nicolau | Restaurant Arraditz – Lescar |
| ▪ Quentin Cardi | La Mère Brazier** - Lyon |
| ▪ Hugo Detroz-Gabert | Les Cocottes de Christian Constant – St Julien en Genevois |
| ▪ Rudy Langlais | La Scène Thélème* - Paris |
| ▪ Guillaume Gomez | Palais de L'Elysée - Paris |
| ▪ Christian Welch | Kingbird Watergate Hotel – Washington DC |
| ▪ Yohei Sakon | Lake Biwa Otsu Prince Hotel - Kyoto |
| ▪ Laetitia Rouabah | Benoit - New-York |

Le jury

Présidé par René Meilleur, Chef cuisinier, La Bouitte***, le jury était composé de Alain Le Cossec, MOF cuisinier, Joseph Viola, MOF cuisinier, Daniel Leron, MOF cuisinier, Jérôme De Oliveira, pâtissier, Champion du Monde de Pâtisserie 2009, Christophe Roure, MOF Cuisinier, Amandine Chaignot, Chef, Odile Mattei, journaliste gastronomie, Stéphane Durand-Souffland journaliste gastronomie...

EDITION 2021

Les finalistes

- | | |
|----------------------------|---|
| ▪ Kohei Fukuda | Takara Shokuhin Kogyo Bütz Delicatessen – Tokyo 1 ^{er} Prix |
| ▪ Damien Raymond | So Good Traiteur – Divonnes les Bains (01) - 2ème Prix |
| ▪ Yoichi Nakaaki | A table – Tokyo - 3ème Prix |
| ▪ Olivier Nicolau | Restaurant Arraditz – Lescar (64) - Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte |
| ▪ Ange Lelièvre | Four Seasons George V – Paris – Prix Richelieu |
| ▪ Gregory Faye | Hôtel Place d'Armes - Montréal- Prix de l'Elégance |
| • Alexis Trolliet | Boucherie Trolliet - Lyon |
| • 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 Duplex – Paris |
| • Emeline Aubry | L'Atelier d'Emeline Aubry – Paris |
| • Olivier Horville | Maison Verot – Paris |

Le jury

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, 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...