



Frédéric LE GUEN-GEFFROY remporte le titre de Champion du Monde de Pâté-Croûte 2023

Pour sa 3^{ème} participation consécutive au Championnat du Monde de Pâté-Croûte, le chef parisien du Club TP90, le « restaurant d'entreprise » de la Fédération nationale des travaux publics (FNTP), voit sa pugnacité récompensée et met fin à l'hégémonie japonaise des 3 dernières années.

Ils sont 3 français à monter sur le podium.

Finaliste depuis 3 ans, Frédéric Le Guen-Geffroy rêvait du titre. Il est enfin monté sur la plus haute marche du podium lors de la 14^{ème} Finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, qui s'est déroulée le 4 décembre 2023, à Lyon. Il a conquis un jury d'exception composé de meilleurs ouvriers de France, chefs étoilés et personnalités de la gastronomie, et présidé par Karen Torosyan, propriétaire et chef doublement étoilé du restaurant Bozar à Bruxelles et Vainqueur en 2015 du Championnat du Monde de Pâté-Croûte.

Frédéric Le Guen-Geffroy a devancé les 13 autres candidats venus du monde entier avec son pâté-croûte à base de porc fermier, filet, foie et cœur de canard de Barbarie, ris de veau, foie gras, pistache et duxelles de girolles. Une recette aussi remarquablement savoureuse qu'esthétique avec un insert en forme de rosace, délicat et parfaitement réalisé.

« Les japonais avaient conquis le jury depuis 3 ans, ils cèdent le titre à Frédéric Le Guen-Geffroy qui voit ses efforts récompensés. Nous félicitons Emeline Aubry, première femme à faire partie du tiercé final et Jérémie Krauser qui conserve son titre de vice-champion », commente Gilles Demange, co-fondateur du Championnat du Monde de Pâté-Croûte. « Nous avons hâte de lancer la 15^{ème} édition qui ouvrira ses portes à une nouvelle épreuve de sélection danoise à Copenhague et une autre à Monaco. Elles s'ajouteront à celles déjà

organisées à Montréal, Tokyo, Stockholm, Londres, Tahiti et Paris. D'autres pourraient également voir le jour d'ici-là... Un véritable concours international qui accueillera pour plus de la moitié des candidats étrangers et qui n'en finit pas de séduire et remettre le pâté-croute, chef d'oeuvre de la charcuterie à l'honneur, et sur nos tables ».

Le palmarès de la 14^{ème} édition du Championnat du Monde de Pâté-Croûte est :

- 1^{er} Prix Chapoutier : Frédéric LE GUEN-GEFFROY - CLUB90 – Paris
- 2^{ème} prix 6^{ème} Sens : Jérémie CRAUSER - CHARCUTERIE CRAUSER ET BELLO - Lyon
- 3^{ème} prix La Région Auvergne Rhône Alpes : Emeline AUBRY - IN PÂTÉ CROÛTE WE CRUST Charencey (61)
- Prix Mumm de la Confrérie du Pâté-Croute : Prix Moreteau de l'Élégance : Cédric CHABAUDIE PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE - Paris
- Prix Meilleur Espoir : Taiki MANO -- IMPERIAL HOTEL - Tokyo
- Prix Rougié Richelieu : Antonin ROUX - LA MÈRE BRAZIER** - Lyon

Les membres du Jury de la Finale 2023 :

Président : Karen Torosyan, propriétaire et chef doublement étoilé du restaurant Bozar à Bruxelles et Vainqueur en 2015 du Championnat du Monde de Pâté-Croûte

Bernard LEPRINCE	MOF Cuisinier
Christophe PAUCOD	Chef Cuisinier*, Japon
Per NORDLIND	Chef et ex chairman Bocuse d'Or Suède
Fabien PAIRON	MOF Charcutier
Daniel LERON	MOF Cuisinier
Jean-Jacques BORNE	MOF Pâtissier
Jocelyn DEUMIE	Chef Exécutif Rougié Japon
Grégory FAYE	Chef exécutif Hôtel Honey Rose Montréal
Julien GAUTIER	Chef cuisinier
Amandine CHAIGNOT	Cheffe cuisinier
Frédéric BERTHOD	Chef cuisinier
Julien CHICOISNE	Chef exécutif Paris Society
Frédéric COTE	Chef cuisinier
Philippe BERNACHON	Chef Pâtissier Lyon
Sébastien BOUILLET	Chef Pâtissier Lyon/Tokyo
Yves CANARELLI	Vigneron Figari Corse
Dumé CESARI	Chef Charcutier Corse
Vincent GUERLAIS	Artisan chocolatier - Président des Relais & Dessert
Mathieu TAUSSAC	Chef cuisinier Tokyo
Gilles PELLISSON	Président UNIFRANCE
Fabrice PROCHASSON	MOF Cuisinier
Yvonne CHRISTENSEN	Propriétaire Géranium***
Jean-François TETEDOIE	Chef cuisinier
Luc DUBANCHET	Directeur Division GL events
Maxime CHAPOUTIER	Directrice Technique Adjoint du Groupe M. Chapoutier
Mathilde CHAPOUTIER	Directrice Commercial Groupe M.Chapoutier

Joseph VIOLA
Hugo DE SAINT PHALLE
Vincent FERNIOT
Pascal BERNOU

MOF Cuisinier
Journaliste gastronomie - Le Point
Journaliste gastronomie – Sud Radio
Chef exécutif Rougié

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

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 en plus de 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 - Ryutaro 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)