



**Le Championnat du Monde de Pâté-Croûte
lance sa 16e édition sous la présidence
de Franck Giovannini, Restaurant Hôtel de Ville***
à Crissier (Suisse)**

**Les épreuves de sélection organisées en France et au Japon
deviennent officiellement le Championnat de France de Pâté-Croûte et
le Championnat du Japon de Pâté-Croûte.
Chaque lauréat portera désormais le titre de Champion national.**

Arnaud Bernollin, Audrey Merle, Gilles Demange et Christophe Marguin, co-organisateurs du Championnat du Monde de Pâté-Croûte se réjouissent d'annoncer le lancement de la 16e édition du concours, placée cette année sous la présidence prestigieuse du Chef Franck Giovannini, chef triplement étoilé (Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier, Suisse), médaille de bronze au Bocuse d'Or 2007 et 19/20 Gault & Millau.

Deux grandes nouveautés pour cette édition :

Face à l'engouement croissant et au succès des épreuves de sélection, deux étapes majeures changent de nom : le **Championnat de France de Pâté-Croûte** et le **Championnat du Japon de Pâté-Croûte**. Le vainqueur de chaque compétition recevra désormais le titre officiel de **Champion de son pays**.

Une **nouvelle épreuve** est également lancée : **Suisse/Liechtenstein/Allemagne**, qui vient enrichir pour les sélections au niveau mondial et mettre en lumière les talents de ces pays.

« Nous sommes fiers de voir le Championnat du Monde de Pâté-Croûte poursuivre son incroyable ascension année après année. Le succès ne cesse de croître, et l'ajout de nouvelles épreuves à l'international nous permet d'élargir la sélection à l'échelle mondiale, offrant ainsi à des candidats venus des quatre coins du globe la chance de prendre part à ce concours de prestige », se réjouit **Gilles Demange**, co-fondateur.

Comme chaque année, plusieurs épreuves de sélection auront lieu à travers le monde pour **désigner les 15 candidats** qui s'affronteront lors de la grande finale **lundi 1er décembre 2025 à La Sucrière, à Lyon**.

- **Suisse/Liechtenstein/Allemagne – Lausanne** : 23 juin 2025
- **Americas – Mexico** : 25 juin 2025
- **Amérique du Nord – Montréal** : 6 octobre 2025
- **Monaco / Europe du Sud & Méditerranée – Monaco** : 7 octobre 2025
- **Royaume-Uni – Londres** : 13 octobre 2025
- **Championnat du Japon – Tokyo** : 28 octobre 2025
- **Scandinavie – Copenhague** : 28 octobre 2025
- **Championnat de France – Paris** : 5 novembre 2025

Les 15 candidats retenus (7 candidats sélectionnés lors du Championnat de France de Pâté-Croûte, le gagnant et le deuxième prix du Championnat du Japon de Pâté-Croûte, le vainqueur des épreuves de Scandinavie, du Royaume-Uni, d'Americas, d'Amérique du Nord et de Monaco, Europe du Sud & Méditerranée) apportent leur pâté-croûte, qui, sous contrôle de l'huissier, sera présenté à l'aveugle, en entier et en tranches dressées sur assiettes.

Le **jury officiel composé de Chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités de la gastronomie** dégustera les pâtés en croûte des candidats et les notera scrupuleusement. Situés dans la même salle que le jury officiel, les membres du jury de la confrérie dégusteront et noteront également les différents pâtés en vue de l'attribution du **Prix spécial de la Confrérie du Pâté-Croûte**.

Championnat de France de Pâté-Croûte : un processus rigoureux en 3 étapes

- Une première sélection de 40 candidatures faite sur dossier par les membres du comité d'organisation qui sera ensuite dégustée et notée par un comité de professionnels de la gastronomie pour désigner les 19 candidats qui participeront au **Championnat de France de Pâté-Croûte**
- Le **Championnat de France de Pâté-Croûte** aura lieu à **Paris le 5 novembre pour une dégustation des 19 pâtés-croûte retenus**, plus celui du vainqueur du concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne réalisé dans le cadre du Festival Toquicimes. Les 7 meilleurs candidats seront sélectionnés pour participer à la finale et le premier prix se verra nommé Champion de France de Pâté-Croûte.

« Avec la création du Championnat, nous avons largement contribué à remettre à l'honneur le pâté-croûte, un mets d'une finesse exceptionnelle, aussi savoureux que complexe à réaliser. Derrière sa croûte dorée se cache une véritable prouesse technique qui demande rigueur, précision et créativité. Les candidats s'y préparent

*avec une passion immense, s'entraînant des mois durant pour espérer décrocher le titre. C'est cette exigence et cet amour du métier que nous avons à cœur de célébrer chaque année », souligne **Arnaud Bernollin**, co-fondateur.*

À propos du Championnat du Monde de Pâté-Croûte

Né en 2009 d'un pari audacieux entre amis passionnés, le Championnat du Monde de Pâté-Croûte s'est imposé, année après année, comme un rendez-vous incontournable de la gastronomie française et internationale. Ce concours singulier, qui faisait sourire à ses débuts, a su conquérir crédibilité, notoriété et un véritable engouement.

Plat emblématique du patrimoine culinaire français, le pâté-croûte a longtemps été éclipsé par l'essor de la charcuterie industrielle. Pourtant, derrière sa croûte dorée se cache l'une des préparations les plus complexes à maîtriser, et des plus raffinées à savourer. Peu de chefs osent s'y aventurer, mais ceux qui le font revendiquent fièrement leur savoir-faire... Il fallait bien un championnat pour les départager !

Dès ses premières éditions, le concours a su fédérer aussi bien les grandes maisons que les artisans passionnés, mobilisant un jury d'exception composé de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de figures majeures du monde culinaire. Aujourd'hui, nul ne doute plus de sa légitimité : en 15 ans, le Championnat est devenu un événement majeur, célébrant l'excellence, la technique et la tradition.

Symbole du renouveau de la charcuterie française, désormais reconnue comme un pilier de la haute cuisine, le pâté-croûte rayonne grâce à ce concours qui en révèle toute la noblesse.

Le Palmarès

2024 - Taiki Mano - Les Saisons - Tokyo

2023 - Frédéric Le Guen-Geffroy - Club TP 90 (Paris)

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 - Hideyuki 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)

<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 (**nouvelle édition 2024**)