



Les 15 finalistes de la 15ème édition

du Championnat du Monde de Pâté-Croûte s'affronteront le 2 décembre 2024

devant un jury d'exception, présidé par

Stéphanie Le Quellec, La Scène**

Audrey Merle, Arnaud Bernollin, Gilles Demange et Christophe Marguin ont le plaisir d'annoncer que les 15 finalistes du **15ème Championnat du Monde de Pâté-Croûte** sont nommés. Ils présenteront leur pâté-croûte à un jury d'exception présidé par **Stéphanie Le Quellec, La Scène**, Paris.**

Lundi 2 décembre 2024

Lieu : La Sucrière – quai Rambaud - Lyon

14.00 - Accueil candidats

15.15 - Briefing candidats / Tirage au sort ordre de passage par huissier de justice

15.30 - Accueil membres du Jury

15.45 - Briefing Jury

16.00 - Début Concours : Dégustation par le jury des pâtés croûte dressés sur assiette

18.40 - Fin du concours / Apéritif

20h00 - Lancement Soirée de Gala

21.00 - **Proclamation des résultats / Remise des trophées par les partenaires.**

Qui, parmi les 15 candidats désignés lors des différentes épreuves de sélection à travers le monde, succédera à Frédéric Le Guenn-Gefroy, Champion du Monde de Pâté-Croûte 2023 ?

France, Benelux, & Suisse

- Jérémie Crauser - Maison Crauser et Bello - Lyon
- Cédric Maziller - La Conserverie - Belle Ile en mer
- Baptiste Pignol - Maison Pignol – Lyon
- Jonathan Dudek - Charcuterie Arnaud Nicolas – Paris
- Damien Raymond - Traiteur Daniel Gobet - Segny (01)
- Gary Chopinez - Croûte by Gavroch – Dignoville (88)
- Olivier Nicolau - Restaurant Arraditz – Lescar (64)

Asie

- Taiki Mano Les Saisons de l'Imperial Hôtel - Tokyo

- Seigo Ishimoto Restaurant Le Cœur – Kobe

Amérique du Sud

- Victor Hugo Velázquez / Sept Cinq 75 Francia du Club France, Mexico

Suède

- Amanda Ledel / Restaurant Voisine

Danemark

- Karen Bech / Restaurant Maison

Royaume-Uni

- Matt Hill / Savoy Grill by Gordon Ramsay - Savoy hotel - Londres

Monaco & Europe du Sud

- Simon Ganache / Yacht Club – Monaco

Amérique du Nord

- Thomas Joly - Boulangerie Le Toledo – Montréal

Ils seront départagés par un jury, présidé par Stéphanie Le Quellec, **La Scène****, **Paris** et composé, entres autres, de :

Christophe Bacquié - Chef cuisinier MOF - Le Mas Les Eydins**

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

Gilles Reinhardt - Chef de Cuisine Chef de Cuisine - Restaurant Paul Bocuse**

Jean-Jacques Borne - MOF Pâtissier

Amandine Chaignot - Cheffe cuisinier

Christophe Roure - MOF cuisinier - Le 9ème Art**

Philippe Bernachon - Chef Pâtissier Lyon

Vincent Guerlais - Artisan chocolatier - Président des Relais & Dessert

Gilles Pellisson - Président UNIFRANCE

Yvonne Christensen - Propriétaire Gèranium***

Michel Chapoutier – Vigneron de la vallée du Rhône

Vincent Ferniot - Journaliste gastronomie – Sud Radio

Arnaud Larher - MOF pâtissier

Christophe Raoux – MOF cuisinier

Benoit Charvet – Chef Pâtissier - Champion du Monde des desserts glacés 2018

Pour fêter le 15^{ème} anniversaire du championnat, d'anciens champions du Monde de Pâté-Croûte seront également présents en tant que membres du jury :

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

Chikara Yoshitomi - L'Ambroisie*** (Paris) – Champion 2017

Jérémy Poulet - La Ferme du Poulet (Villefranche s/Saône) – Champion 2016

Karen Torosyan - Bozar Brasserie (Bruxelles) – Champion 2015

Jean-François Malle - La Rotonde** (Lyon - Charbonnières-les Bains) – Champion 2013

Yohan Lastre - La Tour d'Argent * (Paris) – Champion 2012

Eric Métivier - La Maison Lenôtre (Paris) – Champion 2010

Florian Oriol - Le Restaurant Daniel et Denise (Lyon) – Champion 2009

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 déguste à l'aveugle les pâtés en croûte des candidats et les note sur 200

points. 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 du Pâté-Croûte.

Huit prix seront décernés :

- Le Lauréat, Champion du Monde de Pâté-Croûte
- Le 2^{ème} Prix
- Le 3^{ème} Prix
- Le prix spécial de la Confrérie du Pâté-Croûte, décerné par le jury de la Confrérie du Pâté-Croûte
- Le prix Richelieu, le meilleur pâté-croûte contenant du foie gras
- Le Prix de l'élégance
- Le prix du meilleur espoir
- Le Prix de la créativité

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 15 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

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)

[Dossier de presse](#)

<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 "15 ans" paru en Octobre 2024)



Les
MEILLEURES
RECETTES
du
CHAMPIONNAT
DU MONDE

La
CONFRÉRIE
DU
PÂTÉ
CROÛTE

ÉDITION SPÉCIALE 15 ANS
INCLUS 7 RECETTES INÉDITES

hachette
CUISINE

PÂTÉ-CROÛTE

PORC FERMIER, CANARD, RIS DE VEAU, ET FOIE GRAS
À LA DUXELLES DE GIROLLES

Ingrédients pour 1 pâté

Pour la pâte

2000 g de farine
1000 g de lait
1000 g d'œuf entier
250 g de beurre
15 g de sel
15 g de sucre
2000 g de beurre de Touraine

Pour la farce et les marquants

1000 g de ris de veau
1000 g de girolles
10 g de safran
30 g d'échalotes
30 g d'échalotes confites
2 cl de vin blanc
Sel et poivre
1000 g de porc
1000 g de porc
1000 g de porc
10 g d'aromatique
10 g de persil
10 g de sel
2 g de poivre noir moulu
1000 g de sucre de canard de Barbaise
Sel et poivre
1,5 g d'aromatique
1,5 g de persil
400 g de foie de canard cru
400 g de cœur de canard cru
10 g d'échalotes
Thym
ail
Laurier
Sel et poivre
100 g d'aromatique
1000 g d'oignons confits
10 g de safran

Sel et poivre

200 g de mie de pain
100 g de lait
100 g d'œuf
60 g de pistaches (non salées non fibres)
10,5 g de 4^e épices
1000 g de lard gras en dés de 5 mm

Pour la gelée de poitrine de porc

1 kg de poitrine de porc
Thym
ail
Laurier
1000 g d'échalotes
30 g de blanc d'œuf
3 feuilles de gélatine

Pour l'insert

Farce noire
15 g de blanc de volaille
10 g de blanc d'œuf
15 g de crème liquide
Sel et poivre
Eau de sel

Farce fine de volaille

70 g de blanc de volaille
10 g de blanc d'œuf
30 g de crème liquide
Sel et poivre

Farce fine de pintade

35 g de blanc de volaille
10 g de blanc d'œuf
10 g de crème liquide
Sel et poivre
5 g de pâte de pistache

Farce fine de canard

100 g de sucre de canard
10 g de blanc d'œuf
100 g de crème liquide
1 g de persil séché
Sel et poivre

Pour la dorure

100 g d'œuf entier
100 g de jus de canard

Matériel

1 feuille d'aluminium
1 moule à pâté en croûte 30 x 83,7 cm
1 rouleau de 1,5 mm pour les chicanettes

Préparation de la pâte (la veille)

- Mettre la farine sur le plan de travail et mélanger avec le beurre.
- Ajouter au centre le mélange d'œuf entier, lait, sel et sucre. Travailler pour obtenir une pâte homogène. France leger.com
- Placer et laisser au frais en pâtou (1 h, abaisser sur 4 mm d'épaisseur et laisser reposer au frais. Prélever 1/3 de cette pâte et réserver à nous (dooble) (comme un feuilletage) avec le beurre de Touraine ayant la même consistance que la pâte.
- Travailler de fines tranches de ce feuilletage et disposer les à plat sur les 2/3 de pâte restante. Abaisser à 1 mm.



PÂTÉ-CROÛTE

CANARD CHALLANDAIS ET FOIE GRAS

Ingrédients pour 1 pâté

La pâte

2000 g de farine
2000 g de semoule de blé
350 g de beurre
3 œufs
200 g d'œuf
60 g de cognac
17 g de sel
10 g de sucre
2 g de vinaigre de vin

La farce fine

1000 g de porc
1000 g de foie de volaille
7 g de sel

La farce

1 bœuf de canard challandais
10 g de sel
100 g de persil rouge
100 g de cognac

La langue de bœuf

1 langue de bœuf
1 l d'eau
15 g de sel
10 g de sucre
1 branchette de thym
1 feuille de laurier
15 g de poivre noir

La farce à gratin

200 g de blanc de volaille
1000 g de osseux de canard
30 g d'échalote
1 jus de citron
1 gousse d'ail
50 g de terrine de foie gras
1 g de sel
100 g de cognac
100 g de beurre

La garniture

30 g de pistaches
10 g de figues séchées
100 g de noix moulues
10 g de noisettes
100 g de lard
10 g de persil plat

Le foie gras

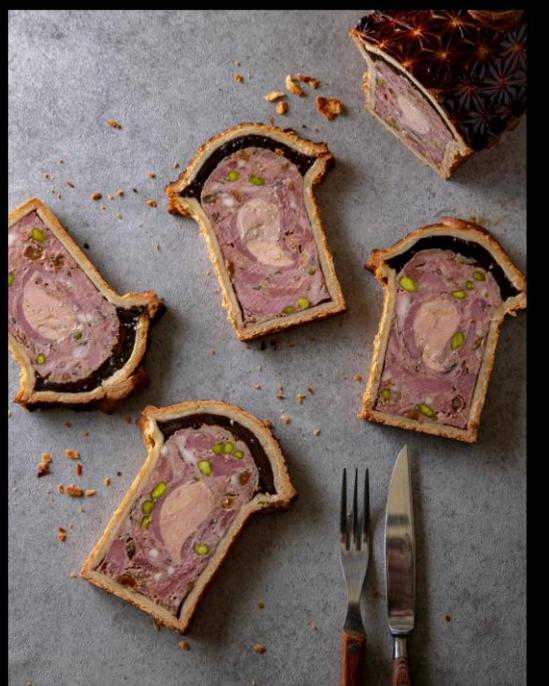
1000 g de foie gras
10 g de sel
1 g de sucre
100 g de porto rouge
100 g de cognac

La gelée de consommé au vin rouge

1 kg de canard
1 l de fond de canard au vin rouge
1 blanc d'œuf
1 branchette de thym
100 g de gélatine
10 g de vitex

Matériel

Moule de 30 cm



Kohei

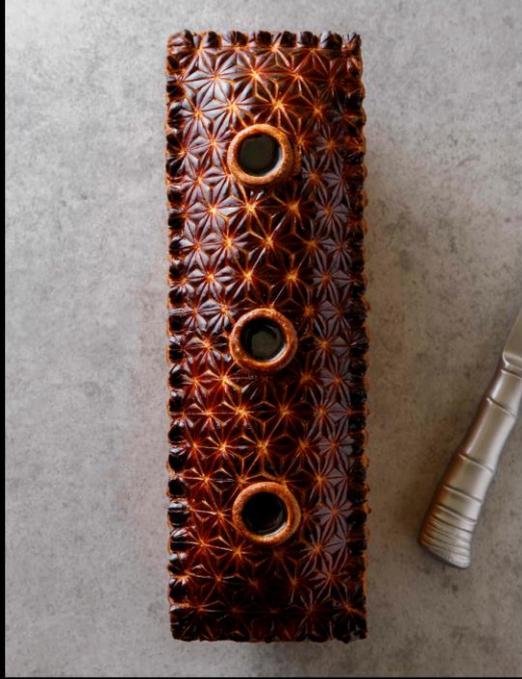


KOHEI FUKUDA

Kohei Fukuda est né au Japon en 1975. Il a étudié la cuisine française pendant seize ans au Meiji-Kyushu à Tokyo. Il est depuis 2009 le chef du Meijiya SAKAKI à Tokyo.

Bien que le plat-croûte soit très chargé de la tradition culinaire japonaise, le chef utilise à sa convenance sa persévérance ainsi l'absence d'une persévérance sans faille pour travailler au fer et à la mesure des quatre Championnats du Monde de Plat-Croûte auxquels il a participé, le parfait équilibre.

Il a ainsi décroché le titre de champion du monde avec son plat-croûte au saumon de Chikma et fine garniture au Tokyoite Osumi Tsukamoto, désigné en 2009.



Call to action

