



Les 20 candidats sélectionnés sur dossier pour l'épreuve France, Benelux & Suisse de la 15ème édition du Championnat du Monde de Pâté-Croûte présenteront leur tranche à Paris le 14 novembre 2024 à un jury d'exception, présidé par Fabrice Desvignes, chef des cuisines du palais de l'Elysée, MOF et Bocuse d'Or.

Seuls 7 meilleurs candidats notés par le jury participeront à la Finale à Lyon

Audrey Merle, Arnaud Bernollin, Gilles Demange et Christophe Marguin ont le plaisir d'annoncer que l'épreuve de sélection France, Benelux & Suisse pour le 15ème Championnat du Monde de Pâté-Croûte aura lieu à Paris. Fabrice Desvignes, Chef des cuisines du palais de l'Elysée, MOF Cuisinier et Bocuse d'Or sera le Président du jury.

Jeudi 14 Novembre 2024

Lieu : Hôtel Bristol - [112, rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008 Paris](#)

16h30 Accueil des membres du Jury

17h00 à 18h45 Dégustation et notation des tranches par le jury

Accueil des invités – Dégustation

19h15 Proclamation des résultats et cocktail.

L'épreuve de sélection France, Benelux & Suisse désignera **parmi les 20 candidats sélectionnés à l'aveugle sur dossier, les 7 qui participeront à la Finale** (et rejoindront les 8 autres candidats précédemment sélectionnés lors des épreuves de sélection à travers le monde) :

- Charles DROUIN – Café Seguin – Boulogne-Billancourt (92)
- Laëtitia VISSE - La femme du boucher – Marseille
- Jérémie CRAUSER - Maison Crauser et Bello - Lyon
- Kenji TAKENOSHITA - La Pyramide** - Patrick Henriroux – Vienne (38)
- Laurent BOUILLOUD - Au vieux moulin – Le Versoud (38)
- Mathieu FRESNEDA - La fabrique du chef – Peypin (13)
- Maxime SZCZEPANIAK - Mandibule – Alixan (26)
- Cédric MAZILLER - La Conserverie - Belle Ile en mer
- Paul DI GIANDOMENICO - Viande Viande - Paris
- Cédric VAUJANY - Maison Baraban – Villeurbanne
- Thomas LEVY – Les 3 Dômes – Hotel Sofitel Lyon
- Baptiste PIGNOL - Maison Pignol – Lyon
- Jonathan DUDEK - Charcuterie Arnaud Nicolas – Paris
- Mickaël FEVAL - Olivia et Mickaël Feval, entre nous – Bouc bel Air (13)
- Eddy CARRÉ - Restaurant 1893 – Lausanne - Suisse
- Damien RAYMOND - Traiteur Daniel Gobet - Segny (01)
- Gary CHOPINEZ - Croûte by Gavroch – Dignoville (88)
- Emeline AUBRY - In Pâté Croûte We Crust – Charencey (61)
- Olivier NICOLAU - Restaurant Arraditz – Lescar (64)

- Alexandre BRASSET - Alexperience – Combloux (74)

Ils seront départagés par un jury, présidé par Fabrice Desvignes, Chef des cuisines du palais de l’Elysée, MOF Cuisinier et Bocuse d’Or et composé de :

- Vincent GUERLAIS - Chef pâtissier - Président Relais Dessert
- Arnaud LAHRER - Meilleur Ouvrier de France pâtissier
- Frédéric LE GUEN GEFROY - Chef cuisinier - CLUB90 - Champion du monde de pâté-croûte 2023
- Loïc BALLETT - Journaliste gastronomique
- Melissa DJABOURIAN-DELAHAYE - Maison DELAHAYE - Présidente des Charcutiers de Paris
- Vincent FERNIOT - Journaliste gastronomique
- Delphine PLISSON - Fondatrice Maison Plisson
- Arnaud FAYE - Meilleur Ouvrier de France cuisinier - Epicure***
- Thomas BOULLAULT - Chef cuisinier - L’Arome*
- Eric BRIFFARD - Meilleur Ouvrier de France - Chef exécutif Le Cordon Bleu
- Gérard BESSON - Meilleur Ouvrier de France Cuisine
- Pierre SANG - Chef cuisinier - Restaurants Pierre Sang
- Jean-Pierre BIFFI - Chef des cuisines Potel & Chabot
- Marie SORIA - Cheffe des cuisines Potel & Chabot
- David BIZET - Chef cuisinier - L’Oiseau blanc** - Restaurants Hôtel Peninsula

Ils dégusteront les différentes tranches et noteront à l’aveugle, sous le contrôle d’un huissier. Seuls 7 candidats décrocheront le ticket d’entrée pour la finale et affronteront les 8 autres champions désignés lors des épreuves de sélection qui ont eu lieu à travers le monde :

- Sélection Asie
 - Taiki Mano Les Saisons de l'Imperial Hôtel - Tokyo
 - Seigo Ishimoto Restaurant Le Cœur – Kobe
- Sélection Amérique du Sud
 - Victor Hugo Velázquez / Sept Cinq 75 Francia du Club France, Mexico
- Sélection Suède
 - Amanda Ledel / Restaurant Voisine
- Sélection Danemark
 - Karen Bech / Restaurant Maison
- Sélection Royaume-Uni
 - Matt HILL / Savoy Grill by Gordon Ramsay - Savoy hotel - Londres
- Sélection Monaco & Europe du Sud
 - Simon Ganache / Yacht Club – Monaco
- Sélection Amérique du Nord
 - Thomas Joly - Boulangerie *Le Toledo – Montréal*

La Finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte aura lieu lundi 2 décembre 2024 à La Sucrière

à Lyon, sous la **présidence de Stéphanie Le Quellec, La Scène**, Paris.**

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 étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de 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 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 - 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)

[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)



2022 1^{er} PRIX 216

PÂTÉ-CROÛTE

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

Ingédients pour 1 pâté

Pour la pâte
 200 g de farine
 100 g de lait
 100 g d'œuf entier
 20 g de beurre
 15 g de sel
 15 g de sucre
 200 g de beurre de Tourange

Pour la farce et les marquants
 100 g de ris de veau

 100 g de girolles
 10 g de saubouin
 30 g d'échalotes ciselées
 1 œuf cru blanc
 Sel et poivre

 60 g de poitrine de porc
 10 g d'aragogne
 10 g de poivre
 1 g de sel
 1 g de poivre noir moulu

 100 g de magrettes canard de Barbarie
 Sel et poivre
 1,5 g d'aragogne
 1,5 g de poivre

 40 g de foie de canard saigné
 40 g de cœur de canard saigné
 10 g d'échalotes
 Thym
 Ail
 Laurier
 Sel et poivre
 10 g d'aragogne

 100 g d'ignons confits
 10 g de saubouin

Sel et poivre

 80 g de lait de pain
 60 g de lait

 40 g d'œuf
 6 g de pistaches émondées non salées
 0,5 g de 4 épices

 100 g de lard gras en dés de 5 mm

 140 g de foie gras mi-cuit en dés de 1 cm

Pour la garnie de poitrine de porc
 1 kg de poitrine de porc
 Thym
 Ail
 Laurier
 100 g d'échalotes
 30 g de blanc d'œuf
 3 feuilles de gelatine

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
 Farce de seiche

Farce fine de volaille
 70 g de blanc de volaille
 16 g de blanc d'œuf
 30 g de crème liquide
 Sel et poivre

Farce fine de pistache
 35 g de blanc de volaille
 8 g de blanc d'œuf
 40 g de crème liquide
 Sel et poivre
 5 g de pâte de pistache

Farce fine de canard
 15 g de magrettes de canard
 10 g de blanc d'œuf
 10 g de crème liquide
 1 g de poivre rouge
 Sel et poivre

Pour la dorure
 60 g d'œuf entier
 60 g de jaune d'œuf

Matériel
 8 feuilles rhododé
 1 moule à pâté en croûte 30 x 13 x 7 cm
 1 douille de 14 mm pour les chemises

Préparation de la pâte (la veille)
1 - Mettez la farine sur le plan de travail et saupoudrez avec le beurre.
2 - Ajoutez avec votre mélange d'œuf entier, lait, sel et sucre. Travaillez pour obtenir une pâte homogène. Fraisez légèrement.
3 - Baissez et laissez au frais en pâte 1 h, abaissez sur 4 mm d'épaisseur et laissez reposer au frais. Pétrissez 1/2 de cette pâte et obtenez 2 autres feuilles comme en finalisant avec le beurre de Tourange ayant la même consistance que la pâte.
4 - Taillez de fines tranches de ce feuilletage et disposez les à plat sur les 3/4 de pâte moule restante. Abaissez à 4 mm.

PÂTÉ-CROÛTE

CANARD CHALLANDAIS ET FOIE GRAS

Ingrédients pour 1 pâté

La pâte

700 g de farine
1000 g de semoule de blé
350 g de beurre
3 œufs
70 g d'eau
60 g de cognac
17 g de sel
10 g de sucre
5 g de vinaigre de vin

La farce fine

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

La farce

1 barreau de canard challandais
1 suprême de poulet
100 g de sel
100 g de porto rouge
100 g de cognac

La langue de bœuf

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

La farce à gratin

700 g de foie de volaille
100 g de cosses de canard
50 g d'oignons
1 jaune d'œuf
1 gousse d'ail
50 g de terrine de foie gras
1 g de sel
100 g de cognac
10 g de beurre

La garniture

30 g de pistaches
10 g de figues séchées
100 g de tomates sechées
100 g de mousses
100 g de lard
100 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 brancher de thym
100 g de gelatine
100 g de vitex

Matériel

Moule de 30 cm



KOHEI FUKUDA

Kohei Fukuda est né au Japon en 1982. Il a étudié la cuisine française pendant quatre ans au Meiji Gakuin à Tokyo. Il est depuis 2009 le chef du Meiji Gakuin SAKAKI à Tokyo.

Bien que le pâté-croûte soit très éloigné de la tradition culinaire japonaise, le chef s'adapte aux goûts de son pays et lui propose d'une persévérance sans faille pour trouver, au fil et à mesure des quatre Championnats du Monde de Pâté-Croûte auxquels il a participé, le parfait équilibre.

Il a ainsi décroché le titre de champion du monde avec son pâté-croûte au canard de Challand et foie gras, succédant à Takayuki Osumi Tsukamoto, désigné en 2009.

