Les 7 candidats de l'épreuve de sélection Europe du Championnat du Monde de Pâté-Croûte ont été nommés pour participer à la Finale

Ils rejoignent les 7 autres candidats sélectionnés lors des épreuves Asie, Amériques, Suède, Royaume-Uni et Tahiti

Réuni au Bristol à Paris, le 9 novembre 2023, pour une dégustation à l'aveugle des 21 candidats de la Sélection Europe du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, préalablement sélectionnés sur dossier, le jury composé de journalistes gastronomiques (Vincent Ferniot, Hugo de Saint Phalle, Loïc Ballet…), de chefs et de Meilleurs Ouvriers de France (Arnaud Lahrer MOF pâtissier, Amandine Chaignot, Eric Briffard MOF Cuisinier, Bernard Pacaud, Chef Cuisinier, L'Ambroisie***, Eric Bouchenoire MOF Cuisinier, Blanche Loiseau, Gaël Radigon, MOF Charcutier traiteur, Yohan Lastre, Champion du Monde de Pâté-croûte 2012…), sous la présidence de Stéphanie Le Quellec, La Scène** a sélectionné les 7 candidats qui participeront la Finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, le 4 décembre 2023, à Lyon.

Emeline AUBRY	IN PÂTÉ CROÛTE WE CRUST - Charencey (61)
Cédric CHABAUDIE	PRÉSIDENCE DE LA RÉPUBLIQUE - Paris
Jérémie CRAUSER	CHARCUTERIE CRAUSER ET BELLO - Lyon
Frédéric LE GUEN-GEFFROY	CLUB90 - Paris
Cyprien PICARD	L'ATELIER DE RAPHAEL - Soissons (02)
Damien RAYMOND	DANIEL GOBET TRAITEUR - Segny (01)
Antonin ROUX	LA MÈRE BRAZIER** - Lyon

Les 7 candidats sélectionnés viendront disputer le titre de champion du Monde de Pâté-Croûte lors de la Finale contre les 7 autres candidats précédemment sélectionnés lors des épreuves Asie, Royaume-Uni, Suède, Tahiti et Amériques :

- Taiki MANO – Imperial Hotel Tokyo et Yoichi NAKAAKI - A Table Tokyo sélectionnés lors de l'épreuve Asie qui a eu lieu à Tokyo, au Japon le 17 octobre 2023.

- Félix DUQUET - Sofitel Le Carré Doré - Montréal et Mathieu COUTURE - Fairmont Reine Elizabeth - Montréal et sélectionnés lors de l'épreuve Amériques qui s'est déroulée le 16 octobre 2023 à Montréal.

- Cédric ROBIN du restaurant Hei à Papeete sélectionné lors de l'épreuve Tahiti le 2 octobre 2023.

- Malidza LARSSON de Svartengrens sélectionnée lors de l'épreuve Suède à Stockholm le 16 octobre 2023

- Georges JEPHSSON de Meat Fish Cheese sélectionné lors de l'épreuve Royaume-Uni à Londres le 28 septembre 2023.

La finale se déroulera le 4 décembre 2023, à Lyon, devant un jury d'exception composé de Chefs (Amandine Chaignot, Christophe Paucod, Lugdunum* Tokyo, de Meilleurs Ouvriers de France (Jean-Jacques Borne, MOF Pâtissier, Fabrice Prochasson, MOF Cuisinier, Bernard Leprince MOF Cuisinier, Fabien Pairon, MOF Charcutier-Traiteur et de personnalités de la gastronomie (Yvonne Christenssen, Propriétaire Géranium***), sous la Présidence de Karen Torosyan, Vainqueur 2015 du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, propriétaire et chef doublement étoilé du restaurant Bozar à Bruxelles.

Les 14 finalistes

Emeline AUBRY	IN PÂTÉ CROÛTE WE CRUST - Charencey (61)
Cédric CHABAUDIE	PRÉSIDENCE DE LA RÉPUBLIQUE - Paris
Jérémie CRAUSER	CHARCUTERIE CRAUSER ET BELLO - Lyon
Frédéric LE GUEN-GEFFROY	CLUB90 - Paris

Cyprien PICARD	L'ATELIER DE RAPHAEL - Soissons (02)
Damien RAYMOND	DANIEL GOBET TRAITEUR - Segny (01)
Antonin ROUX	LA MÈRE BRAZIER** - Lyon
Taiki MANO	IMPERIAL HOTEL - Tokyo
Yoichi NAKAAKI	A TABLE - Tokyo
Cédric ROBIN	HEI RESTAURANT - Papeete
Malidza LARSSON	SVARTENGRENS - Stockholm
Georges JEPHSSON	MEAT FISH CHEESE - Londres
Félix DUQUET	SOFITEL LE CARRE DORE – Montréal
Mathieu COUTURE	FAIRMONT REIJNE ELIZABETH – Montréal

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 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 1ère édition, nul doute que le championnat a gagné ses lettres de noblesse et s'est imposé en 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.