

Si vous ne parvenez pas à lire cet e-mail, cliquez [ici](#)



Les 9 candidats de la sélection Europe du Championnat du Monde de Pâté-Croûte ont été sélectionnés pour participer à la Finale

Réuni au Bristol à Paris, le 8 novembre 2022, pour une dégustation à l'aveugle des 21 candidats préalablement sélectionnés sur dossier, le jury composé de journalistes gastronomiques (Vincent Ferniot, Léo Pajon...), de chefs et de Meilleurs Ouvriers de France (Stéphanie Le Quellec, Arnaud Lahrer MOF pâtissier, Christelle Brua, Eric Briffard MOF Cuisinier, Bernard Leprince MOF Cuisinier, Pierre Sang...), sous la présidence d'Eric Frechon, Epicure*** a sélectionné les 9 candidats qui participeront la Finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte.

- Olivier NICOLAU - RESTAURANT ARRADITZ – LESCAR (64)
- Stephan BAURY - LE GRAND CAFÉ CAPUCINES- PARIS
- Wonjin doyi KWON - L'OISEAU BLANC** - HOTEL PENINSULA - PARIS
- Aurélien VIDAL - MAISON VIDAL - ST JULIEN CHAPTEUIL (43)
- Kenji TAKENOSHITA - LA PYRAMIDE PATRICK HENRIROUX** - VIENNE (38)
- Frédéric LE GUEN-GEFFROY - CLUB TP90 Michel Sarran - PARIS
- Jérémie CRAUSER - MAISON CRAUSER ET BELLO – LYON
- Elie TRUMEAU - RESTAURANT BAYVIEW* MICHEL ROTH - GENEVE - SUISSE
- Tony CAPOCCI - L'ÉPICERIE DES FERMES – MEGEVE

Ils viendront disputer le titre de champion lors de la Finale contre les autres candidats précédemment sélectionnés lors des épreuves Asie, Tahiti et Amérique :

- Kazutaka HARA de l'hôtel Nikko à Fukuoka et Ryutaro SHIOMI de Kobe Kinato Hotel à Hyogo sélectionnés lors de l'épreuve Asie qui a eu lieu à Tokyo, au Japon le 25 octobre 2022.
- Philippe BRETIGNIERE de Production Lafayette à Montréal et Nicolas DELAROQUE de Maison Nico à San Francisco sélectionnés lors de l'épreuve Amériques qui s'est déroulée le 17 octobre 2022 à Montréal.
- Cédric ROBIN du restaurant Hei à Papeete sélectionné lors de l'épreuve Tahiti le 10 octobre 2022.

La finale se déroulera le 5 décembre 2022, à Lyon, devant un jury d'exception composé de Chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités de la gastronomie, sous la Présidence de Pierre Hermé, Maître Pâtissier.

Les 14 finalistes :

Olivier NICOLAU - RESTAURANT ARRADITZ – LESCAR (64)
Lin CHIA-HUNG - LE 39V - PARIS
Albert BORONAT - AMBASSADE DE LLIVIA – LLIVIA (Espagne)
Thibault GONZALES - ESPACE GOURMAND GONZALES – THUIR (66)
Stephan BAURY - LE GRAND CAFÉ CAPUCINES- PARIS
Iulian FISTOS - LA CÔTE D'OR** - RELAIS BERNARD LOISEAU – SAULIEU (21)
Philippe MUNOS - RESTAURANT LES GRANDS BUFFETS – NARBONNE
Wonjin doyi KWON - L'OISEAU BLANC** - HOTEL PENINSULA - PARIS
Louis-Marie LEGER - TERRE BLANCHE - HOTEL SPA RESORT - TOURETTES
Aurélien VIDAL - MAISON VIDAL - ST JULIEN CHAPTEUIL (43)
Kenji TAKENOSHITA - LA PYRAMIDE PATRICK HENRIROUX** - VIENNE (38)
Pauline PLÉ - JEANINE ET CHRISTIANE – PALAISEAU (91)
Frédéric LE GUEN-GEFFROY - CLUB TP90 Michel Sarran - PARIS
Jérémie CRAUSER - MAISON CRAUSER ET BELLO – LYON
Joseph VIOLA - DANIEL ET DENISE – LYON
Olivier HORVILLE – MAISON VEROT – PARIS
Victor MARION - LE NEGresco – NICE

Vincent GUERLAIS - GUERLAIS CHOCOLATIER – LA CHAPELLE SUR ERDRE (44)
Fabrice UHRYN - THE WATERSIDE INN*** - BRAY - ANGLETERRE
Elie TRUMEAU - RESTAURANT BAYVIEW* MICHEL ROTH - GENEVE - SUISSE
Tony CAPOCCI - L'ÉPICERIE DES FERMES – MEGEVE
Kazutaka HARA – HOTEL NIKKO – FUKUOKA - JAPON
Ryutaro SHIOMI – KOBE KINATO – HYOGO - JAPON
Philippe BRETIGNIERE – PRODUCTION LAFAYETTE – MONTREAL - CANADA
Nicolas DELAROQUE – MAISON NICO – SAN FRANCISCO - USA
Cédric ROBIN – RESTAURANT HEI – PAPEETE – TAHITI

Pour tout renseignement sur le championnat, le règlement, [les dossiers de candidatures, rendez-vous sur : http://www.championnatdumondepatecrooute.com](#)
Facebook <https://www.facebook.com/championnat.du.monde.de.patecrooute>
Twitter et Instagram @pate_croûte
#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 plus de 12 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.