



Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République

Jonathan DUDEK de la Charcuterie Arnaud NICOLAS à Paris
est sacré Champion de France de Pâté-Croûte 2025

Il accède à la finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte
avec 6 autres candidats retenus hier lors du premier
Championnat de France de Pâté-Croûte

Audrey Merle, Arnaud Bernollin, Gilles Demange et Christophe Marguin ont le plaisir d'annoncer que **Jonathan DUDEK de la charcuterie Arnaud NICOLAS (Paris) a été sacré Champion de France de Pâté-Croûte 2025.**

Organisé pour la 1ère fois, **le Championnat de France de Pâté-Croûte** (anciennement Épreuve de sélection France), s'est tenu **mercredi 5 novembre 2025 à La Samaritaine à Paris**, sous la présidence de **Mathieu Viannay, MOF France Cuisinier et chef du restaurant La Mère Brazier** (Lyon).**

Ils étaient 21 candidats précédemment sélectionnés, à faire déguster leur pâté-croûte à l'aveugle, pour disputer leur place à la **16^e finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte 2025** et se mesurer alors, aux 9 autres participants sélectionnés à travers d'épreuves dans le monde entier (Tokyo, Montréal, Lausanne, Monaco, Copenhague, Londres et Mexico).

"Avec 21 candidats en lice, le Championnat de France de Pâté-Croûte 2025 a été d'une intensité exceptionnelle. Chaque concurrent a dû exceller sur tous les aspects — cuisson du pâté, assaisonnement, gelée, équilibre des saveurs — pour espérer décrocher le précieux sésame pour la finale. Le niveau était tout simplement extraordinaire, rendant le choix du jury particulièrement difficile.", commente Gilles Demange, organisateur du concours. *"Nous avons hâte de découvrir les 16 finalistes et révéler le Champion du Monde de Pâté-Croûte 2025!"*

Les finalistes du Championnat de France de Pâté-Croûte 2025 :

- 1er Prix : Jonathan DUDEK – CHARCUTERIE ARNAUD NICOLAS – Paris
- 2^e Prix : Cédric MAZILLER – LA CONSERVERIE DE BELLE ISLE EN MER – Belle-Île-en-Mer
- 3^e Prix et Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte : Emeline AUBRY – IN PÂTÉ CROÛTE WE CRUST – Saint-Maurice-Lès-Charencey
- 4^e Prix : Thibault GONZALES – L'ESPACE GOURMAND – Thuir
- 5^e Prix : Mathieu FRESNEDA – LA FABRIQUE DU CHEF – Peypin
- 6^e Prix : Clément DESTREBECQ – BOUCHON TUPIN – Lyon
- 7^e Prix : Paul DI GIANDOMENICO – DENTS DE LOUPS

Ils ont été départagés par un jury d'exception composé de chefs (Pierre Hermé, Edoardo MENNA Thierry CHARRIER, David BAROCHE, Thomas BOULLAULT, Boris CAMPANELLA, Amandine CHAIGNOT...), de MOF Éric BRIFFARD, Stéphane DUVAL, Arnaud LARHER, Bernard LEPRINCE...), de journalistes gastronomiques (Hugo DE SAINT PHALLE, Laurent GUEZ, Vincent FERNIOT, Périco LÉGASSE) et de Frédéric LE GUEN-GEFFROY, Champion du Monde de Pâté-Croûte 2023...

Rendez-vous lundi 1er décembre 2025 à La Sucrière (Lyon), pour la **16ème Finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte**, sous la présidence de **Franck Giovannini**, chef du Restaurant de l'Hôtel de Ville* à Crissier (Suisse).

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

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 - 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)

Livre « La Confrérie du Pâté-Croûte » aux éditions Hachette (**nouvelle édition 2024**)



2022
1^{er} PRIX
216

PÂTÉ-CROÛTE

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

Ingrédients pour 1 pâté

Pour la pâte
500 g de farine
100 g de lait
100 g d'œuf entier
250 g de beurre
15 g de sel
15 g de sucre
200 g de beurre de Touraine

Pour la farce et les marquantés
100 g de ris de veau
100 g de girolles
10 g de saumon
30 g d'échalotes ciselées
2 cl de vin blanc
Sel et poivre

Pour la gelée 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 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
Encer 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 gâtache
35 g de blanc de volaille
16 g de blanc d'œuf
10 g de crème liquide
Sel et poivre
5 g de pâte de pinache

Farce fine de canard
15 g de magret de canard
16 g de blanc d'œuf
10 g de crème liquide
Sel et poivre

Pour la dorure
100 g d'œuf entier
10 g de jaune d'œuf

Matériel
6 feuilles d'acier
1 moule à pâté en croûte 30 x 18 x 7 cm
3 rouleaux de 1,4 mm pour les chemises

Préparation de la pâte (la veille)
1 - Mettre la farine sur le plan de travail et abaisser avec le beurre.
2 - Ajouter au centre le mélange d'œuf entier, lait, sel et sucre. Travailler pour obtenir une pâte homogène. France Vegetarian.
3 - Filmer et laisser au frais en pâton 1 h, abaisser sur 4 mm d'épaisseur et laisser reposer au frais. Prélever 1/4 de cette pâte et former 4 ours (double). Laisser au feuilletage avec le beurre de Touraine avant la même connaissance que la pâte.
4 - Couper les ours en tranches de 1/4 de pâte nature recouvrir. Abaisser à 4 mm.

2021
CHAMPION DU MONDE
190

PÂTÉ-CROÛTE

CANARD CHALLANDAIS ET FOIE GRAS

Ingrédients pour 1 pâté

La pâte
500 g de farine
200 g de semoule de blé
350 g de beurre
5 œufs
70 g d'eau
60 g de cognac
17 g de sel
10 g de sucre
3 g de vinaigre de vin

La farce fine
400 g de gorge de porc
100 g de foie de volaille
7 g de sel

La farce
1 bœuf de canard challandais
10 g de sel
20 g de poivre rouge
10 g de cognac

La langue de bœuf
1 langue de bœuf
1 cl d'eau
15 g de sel
10 g de sucre
1 branche de thym
1 feuille de laurier
5 g de poivre noir

La farce à gratin
100 g de blanc de volaille
100 g de crevettes de canard
30 g d'échalotes
1 jaune d'œuf
1 pointe d'ail
50 g de terrine de foie gras
4 g de sel
10 g de cognac
10 g de beurre

La garniture
30 g de pinaches
40 g de figues séchées
10 g de raisins secs
40 g de noisettes
100 g de lard
10 g de persil plat

Le foie gras
600 g de foie gras
1 g de sel
1 g de sucre
10 g de poivre rouge
10 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 branche de thym
10 g de gélatine
10 g de sucre

Matériel
Moule de 30 cm



**KOHEI
FUKUDA**

Kohei Fukuda est né au Japon en 1982. Il a étudié la cuisine française pendant seize ans au Meiji Gakuin à Tokyo. Il est depuis 2019 le chef du restaurant SASAKI à Tokyo.

Bien que le plat-croute soit très éloigné de la tradition culinaire japonaise, le chef tokyoïte a su l'adapter de son pays et a fait preuve d'une persévérance sans faille pour réussir, au fur et à mesure des quatre Championnats du Monde de Plat-Croute auxquels il a participé, le parfait équilibre. Il a ainsi décroché le titre de champion du monde avec son plat-croute au cresson de Chablis et fine grise, servi dans un Tokyoite Osumi Tsukamoto, distingué en 2019.

