Sous le haut patronage de

Monsieur Emmanuel MACRON

Président de la République

Coup double pour Matthieu Wacogne de Maison Wacogne

qui est sacré Champion de France de Pâté-Croûte 2026 et

a aussi remporté le Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte

Il accède à la finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte

avec 6 autres candidats retenus mardi 3 novembre 2026,

lors du deuxième Championnat de France de Pâté-Croûte

Audrey Merle, Arnaud Bernollin, Gilles Demange et Christophe Marguin ont le plaisir d'annoncer que **Matthieu Wacogne de Maison Wacogne (Dreux) a été sacré Champion de France de Pâté-Croûte 2026**. Il a réussi l'exploit de décrocher aussi le **Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte**.

Epreuve qualificative pour le Championnat du Croûte, **le Championnat de France de Pâté-Croûte** (anciennement Épreuve de sélection France), s'est tenu **mardi 3 novembre 2026 au siège social de Groupama**, sous la présidence de **Kei Kobayashi, restaurant KEI*** (Paris)**.

Ils étaient 21 candidats* à faire déguster leur pâté-croûte à l'aveugle, pour disputer leur place à la **17e finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte** et se mesurer aux 8

autres participants sélectionnés à travers des épreuves dans le monde entier (Tokyo, Montréal, Lausanne, Monaco, Copenhague, Londres et Luxembourg).

"Un pâté-croute, c'est une boite à bijoux", précise le président du jury, Kei Kobayashi, restaurant KEI***(Paris). "Il y a un mystère jusqu'à la coupe de la tranche, on ne sait pas ce qu'il nous réserve. Ce n'est pas qu'une technique, ce n'est pas que la farce, la gelée ou la pâté, c'est un tout qui doit être maitriser et s'harmoniser".

« 21 candidats, un niveau exceptionnel et des choix de jury qui n'ont rien eu de simple ! Pour se qualifier, il fallait réussir la cuisson, l'assaisonnement, la gelée et l'équilibre des saveurs, sans le moindre faux pas », déclare Gilles Demange, organisateur du concours. « Place maintenant aux 15 finalistes : nous sommes impatients de connaître le Champion du Monde de Pâté-Croûte 2026 ! »

Les finalistes du Championnat de France de Pâté-Croûte 2026 :

- 1er Prix et Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte : Matthieu WACOGNE - MAISON WACOGNE Dreux
- 2e Prix : M. Romain SPIRE - LES DÉLICES DU RENARD Reims (51)
- 3e Prix : M. Fabien PIERRET - LA FABRIQUE DU CHEF Peypin (13)
- 4e Prix : M. Cédric MAZILLER - LA CONSERVERIE DE BELLE ISLE EN MER - Belle-Île-en-Mer (56)
- 5e Prix : M. Paul DI GIANDOMENICO - DENTS DE LOUP Paris (75)
- 6e Prix : M. Jérémy PRALONG - CHEZ MARINE ET JEREMY Châteaurenard (13)
- 7e Prix : M. Antonin ROUX - LA MÈRE BRAZIER** Lyon (69)

Les candidats ont été départagés par un jury d'exception composé de MOF Christophe RAOUX - MOF cuisinier, Arnaud LARHER - MOF pâtissier confiseur, Stéphane DUVAL – MOF charcutier, de chefs (David BIZET – Chef exécutif – L'Oiseau Blanc **, Thomas BOULLAULT – Chef propriétaire – L'Arôme*, Frédéric LE GUEN-GEFFROY – Champion du monde de pâté-croûte 2023, Vincent GUERLAIS – Président de Relais Desserts – Maison Vincent Guerlais, Thibault GONZALES – Champion du monde de pâté-croûte 2025… et de journalistes gastronomiques (Laurent GUEZ, Vincent FERNIOT)…

*** Les 21 candidats**

M. Olivier SAUZON - RESTAURANT ARGENSON Lyon (69)

Mme Laëtitia VISSE - LA FEMME DU BOUCHER Marseille (13)

M. Kenji TAKENOSHITA - LA PYRAMIDE** Vienne (38)

M. Fabien PIERRET - LA FABRIQUE DU CHEF Peypin (13)

M. Antonin ROUX - LA MÈRE BRAZIER** Lyon (69)

M. Jérémie CRAUSER - MAISON CRAUSER ET BELLO Lyon (69)

M. Cédric MAZILLER - LA CONSERVERIE DE BELLE ISLE EN MER Le Palais - Belle-Île-en-Mer (56)

M. Laurent BOUILLOUD - AU VIEUX MOULIN Le Versoud (38)

M. Antoine COLOT - MAISON THIELEN Paris (75)

M. Guillaume RAGOT - LA CHAPELLE SAINT-MARTIN* Nieul (87)

M. Romain SPIRE - LES DÉLICES DU RENARD Reims (51)

M. Matthieu WACOGNE - MAISON WACOGNE Dreux (28)

M. Jérémy PRALONG - CHEZ MARINE ET JEREMY Châteaurenard (13)

M. Constant CHEVASSUS - LE VIN GOURMAND Lyon (69)

M. Maxime SZCZEPANIAK - MANDIBULE Alixan (26)

M. Damien BELZ - BIHOTZ TRAITEUR Besançon (25)

M. Paul DI GIANDOMENICO - DENTS DE LOUP Paris (75)

Mme Fanny SCHMITT - HOTEL PLAZA ATHENEE Paris (75)

M. Vincent BOUCHER - LE PETIT RESTAURANT Ajaccio (20)

M. Laurent BOUVIER - RESTAURANT LA CABORNE Limonest (69)

M. Tony SALOMON - RESTAURANT ADOUR BY ALAIN DUCASSE Meudon (92)

Rendez-vous lundi 30 novembre 2026 à La Sucrière (Lyon), pour la **17ème FInale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte**, **sous la présidence d'Emmanuel Renaut, Restaurant Flocons de Sel*** à Megève**,

À propos du Championnat du Monde de Pâté-Croûte

Né en 2009 d'un pari audacieux entre amis passionnés, le Championnat du Monde de Pâté-Croûte s'est imposé, année après année, comme un rendez-vous incontournable de la gastronomie française et internationale. Ce concours singulier, qui faisait sourire à ses débuts, a su conquérir crédibilité, notoriété et un véritable engouement.

Plat emblématique du patrimoine culinaire français, le pâté-croûte a longtemps été éclipsé par l'essor de la charcuterie industrielle. Pourtant, derrière sa croûte dorée se cache l'une des préparations les plus complexes à maîtriser, et des plus raffinées à

savourer. Peu de chefs osent s'y aventurer, mais ceux qui le font revendiquent fièrement leur savoir-faire… Il fallait bien un championnat pour les départager !

Dès ses premières éditions, le concours a su fédérer aussi bien les grandes maisons que les artisans passionnés, mobilisant un jury d'exception composé de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de figures majeures du monde culinaire. Aujourd'hui, nul ne doute plus de sa légitimité : en 17 ans, le Championnat est devenu un événement majeur, célébrant l'excellence, la technique et la tradition.

Symbole du renouveau de la charcuterie française, désormais reconnue comme un pilier de la haute cuisine, le pâté-croûte rayonne grâce à ce concours qui en révèle toute la noblesse.

Le Palmarès

2025 - Thibault Gonzales – L'Espace Gourmand – Thuir (66)

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 - 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)

Site Internet

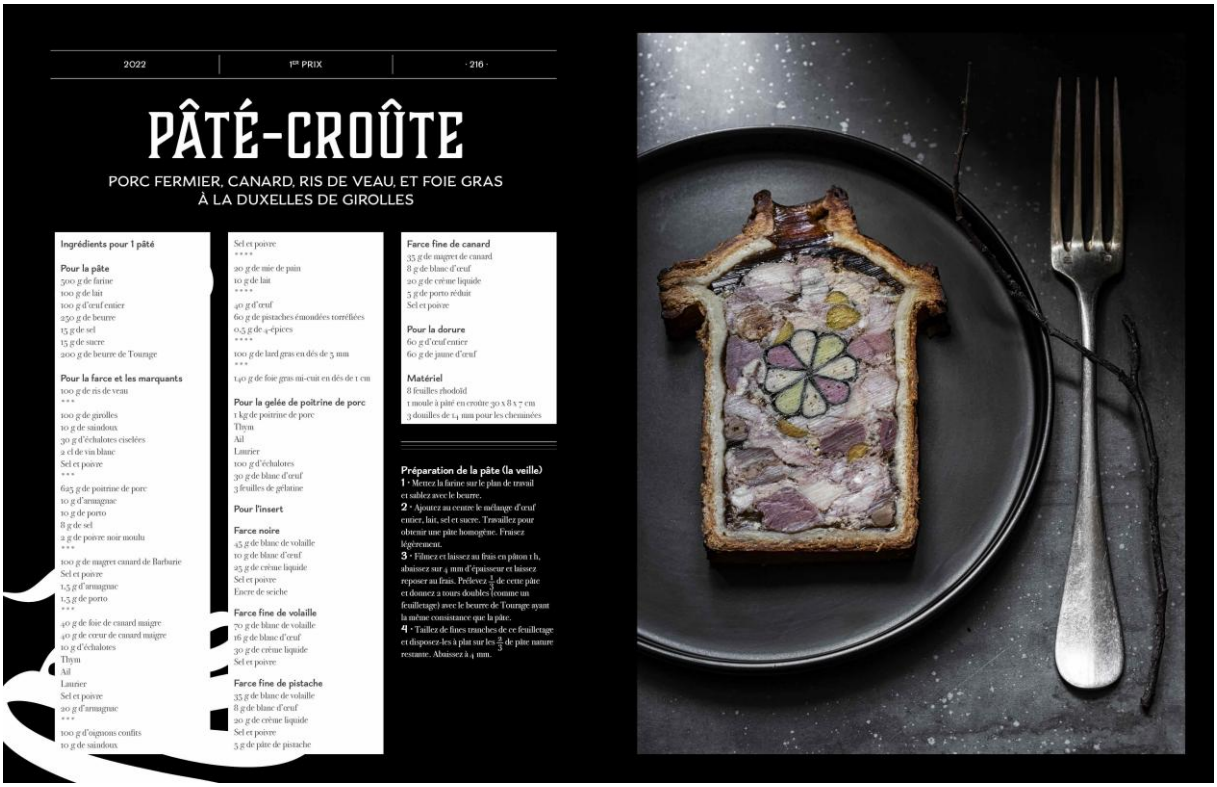
Facebook

Instagram @pate_croute

#CDMPC

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





2022 | 1ER 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 Tourage

Pour la farce et les marquants
100 g de ris de veau
***
100 g de girolles
10 g de saindoux
30 g d'échalotes ciselées
2 cl de vin blanc
Sel et poivre
***
625 g de poitrine de porc
10 g d'armagnac
10 g de porto
8 g de sel
2 g de poivre noir moulu
***
100 g de magrets canard de Barbarie
Sel et poivre
1,5 g d'armagnac
1,5 g de porto
***
40 g de foie de canard maigre
40 g de cœur de canard maigre
10 g d'échalotes
Thym
Ail
Laurier
Sel et poivre
30 g d'armagnac
***
100 g d'oignons confits
10 g de saindoux
Sel et poivre
****
20 g de mie de pain
10 g de lait
****
40 g d'œuf
60 g de pistaches émondées torréfiées
0,5 g de 4-épices
****
100 g de lard gras en dés de 3 mm
***
140 g de foie gras mi-cuit en dés de 1 cm

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
45 g de blanc de volaille
10 g de blanc d'œuf
25 g de crème liquide
Sel et poivre
Encre 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
20 g de crème liquide
Sel et poivre
35 g de pâte de pistache

Farce fine de canard
35 g de magret de canard
8 g de blanc d'œuf
20 g de crème liquide
5 g de porto réduit
Sel et poivre

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

Matériel
8 feuilles rhodoïd
1 moule à pâté en croûte 30 x 8 x 7 cm
3 douilles de 14 mm pour les cheminées

Préparation de la pâte (la veille)
1 · Mettez la farine sur le plan de travail et sablez avec le beurre.
2 · Ajoutez au centre le mélange d'œuf entier, lait, sel et sucre. Travaillez pour obtenir une pâte homogène. Frissez légèrement.
3 · Filmez et laissez au frais en pâton 1 h, abaissez sur 4 mm d'épaisseur et laissez reposer au frais. Prélevez $\frac{1}{3}$ de cette pâte et donnez 2 tours doubles (comme un feuilletage) avec le beurre de Tourage ayant la même consistance que la pâte.
4 · Taillez de fines tranches de ce feuilletage et disposez-les à plat sur les $\frac{2}{3}$ de pâte nature restante. Abaissez à 4 mm.

PÂTÉ-CROÛTE

CANARD CHALLANDAIS ET FOIE GRAS

Ingrédients pour 1 pâté

La pâte
700 g de farine
200 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
400 g de gorge de porc
100 g de foie de volaille
7 g de sel

La farce
1 bureau de canard challandaise
2 suprêmes de pintard
10 g de sel
20 g de porto rouge
20 g de cognac

La langue de bœuf
1 langue de bœuf
1 l d'eau
13 g de sel
2 g de sucre
1 branche de thym
1 feuille de laurier
5 g de poivre noir

La farce à gratin
500 g foie de volaille
200 g de cuisses de canard
50 g d'échalote
1 jaune d'œuf
1 gousse d'ail
50 g de terrine de foie gras
4 g de sel
20 g de cognac
20 g de beurre

La garniture
50 g de pistaches
40 g de figues sèches
40 g de raisin secs
40 g de noisettes
100 g de lard
10 g de persil plat

Le foie gras
600 g de foie gras
9 g de sel
4 g de sucre
20 g de porto rouge
20 g de cognac

La gelée de consommé au vin rouge
2 kg de canard
2 l de fond de canard au vin rouge
2 blancs d'œufs
1 branche de thym
10 g de gélatine
10 g de xérès

Matériel
Moule de 30 cm





KOHEI FUKUDA

Kohei Fukuda est né au Japon en 1985. Il a étudié la cuisine française pendant seize ans au Meijikinenkan à Tokyo. Il est depuis 2019 le chef du Metzgerei SASAKI à Tokyo.

Bien que le pâté-croûte soit très éloigné de la tradition culinaire japonaise, le chef tokyoïte a su s'entourer de ses pairs et a fait preuve d'une persévérance sans failles pour trouver, au fur 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 Challans et foie gras, succédant au Tokyoïte Osamu Tsukamoto, distingué en 2019.

