Sous le haut patronage de

Monsieur Emmanuel MACRON

Président de la République

La 17ème édition du Championnat du Monde de Pâté-Croûte aura lieu

à Lyon le 30 novembre sous la Présidence d'Emmanuel Renaut, Restaurant Flocons de Sel* à Megève**

Les **15 candidats sélectionnés lors des épreuves qualificatives à travers le monde** (Amérique du Nord, Benelux, Japon, Royaume-Uni, Scandinavie, Monaco, Suisse et France) s'affronteront à Lyon, le 30 novembre 2026, pour décrocher le titre de **Champion du Monde de Pâté-Croûte 2026**.

Qui succèdera à Thibault Gonzales, Champion du Monde de Pâté-Croûte 2025 ?

" *Chaque année, la barre monte d'un cran. Ce championnat est un vrai challenge : une croûte parfaite, une farce équilibrée, une gelée précise, le tout à reproduire devant un jury exigeant. Et pourtant, les candidats cherchent, testent, inventent de nouvelles techniques et trouvent encore chaque année le moyen de se surpasser. Entre maîtrise du geste, innovation et créativité, le pâté-croûte n'a jamais été aussi exploré, mais c'est toujours le goût qui reste juge de paix. Lors des sélections organisées aux quatre coins du monde, de l'Amérique du Nord au Japon, les candidats nous ont présenté des chefs-d'œuvre d'un niveau exceptionnel, et cette 17e finale s'annonce comme la plus relevée de notre histoire* », Gilles Demange, cofondateur et organisateur du Championnat. "

Pour se qualifier, les candidats ont remporté des **épreuves organisées dans différentes régions du monde** :



Suisse / Liechtenstein / Allemagne à Lausanne

Christophe PACH – Restaurant Le Bistrot – La Chaux-de-Fonds – Suisse



Amérique du Nord à Montréal

Gaudéric Fabien RUCKEBUSCH – Ateliers & Saveurs – Québec – Canada



Monaco à Monaco

Kota SUZUKI – Le Grill – Monaco – Monaco



Benelux à Luxembourg

Raffi VRANCKX – Mome – Bruxelles – Belgique



Royaume-Uni à Londres

Nye SMITH – The Three Horseshoes – Batcombe – Royaume-Uni



Japon à Tokyo

Shunpei ARAI – Tokyo Kaikan – Tokyo – Japon (1er prix)

Seigo ISHIMOTO – Restaurant Le Coeur – Chiba – Japon (2e Prix)


Scandinavie à Copenhague
William CARLSTRÖM – Restaurant April – Stockholm – Suède


France à Paris

Matthieu WACOGNE - Maison Wacogne - Dreux (28)
Romain SPIRE - Les Délices du Renard - Reims (51)

Fabien PIERRET - La Fabrique du Chef - Peypin (13)

Cédric MAZILLER - La Conserverie de Belle Isle en Mer - Le Palais (56)

Paul DI GIANDOMENICO - Dents de Loup Paris - (75)

Jérémy PRALONG - Chez Marine et Jérémy - Châteaurenard (13)

Antonin ROUX - La Mère Brazier** - Lyon

Les finalistes feront déguster leur **tranche de pâté-croûte à un jury d'exception** présidé par Emmanuel Renault, Flocons de sel*** et composé, entre autres, de **Meilleurs Ouvriers de France** : Fabien Pairon (MOF Charcutier), Joseph Viola (MOF Cuisinier), Jacques Decoret (MOF Cuisinier), Christophe Raoux (MOF Cuisinier), Daniel Léron (MOF Cuisinier), Gilles Reinhardt (MOF Cuisinier,) Jérôme Nutile (MOF Cuisinier) et **de chefs et personnalités de la gastronomie** : Pierre Hermé (Chef pâtissier), Norbert Tarayre (Chef de cuisine), Danny Africano (Chef cuisinier*), Gilles Goujon (Chef cuisinier), Eugénie Guillermin (Cheffe cuisinière), Danny Khezzar (Chef cuisinier*), Blanche Loiseau (Cheffe cuisinière), Jean Sulpice (Chef cuisinier**), Nina Métayer (Cheffe pâtissière), Vincent Ferniot (journaliste), Thibault Gonzales (Champion du monde de pâté-croûte 2025), Daniel Gobet (Champion du monde de pâté-croûte 2018)...

Chaque tranche sera dégustée et notée sur 200 points, évaluant cuisson, assaisonnement, équilibre des saveurs et présentation.

Présentation de la pièce entière sur plateau : /20 points

Présentation de la tranche sur assiette : /20 points

Dégustation, cuisson et assaisonnement de la gelée : /30 points

Dégustation et cuisson de la pâte : /30 points

Dégustation de l'ensemble (équilibre de l'ensemble, goût de la farce…) : /100 points

Agenda 30 novembre 2026 - La Sucrière - 49 Quai Rambaud - 69002 Lyon

- 14h00 – Accueil des candidats
- 15h15 – Briefing candidats et tirage au sort de l'ordre de passage par huissier de justice
- 15h45 – Accueil des membres du jury
- 16h15 – Briefing du jury
- 16h30 – Début du concours : dégustation des pâtés-croûte dressés sur assiette
- 18h40 – Fin du concours
- 20h00 – Lancement de la soirée
- 20h30 – Proclamation des résultats et remise des trophées par les partenaires

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 déguste à l'aveugle et sous le contrôle d'un huissier, 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.

Sept prix seront décernés :

- Le Lauréat, Champion du Monde de Pâté-Croûte
- Le 2ème Prix
- Le 3ème 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

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.

<u>Le Palmarès</u>

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)