



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

Le 1er Championnat de France de Pâté-Croûte départagera
21 candidats le 5 novembre 2025 à Paris

Ils seront 7 à accéder à la Finale

du Championnat du Monde de Pâté-Croûte,

et le premier sera sacré Champion de France de Pâté-Croûte

L'épreuve de sélection française du Championnat du Monde de Pâté-Croûte devient officiellement **le Championnat de France de Pâté-Croûte.**

Cette sélection nationale réunira **21 candidats à La Samaritaine (Paris)**, parmi lesquels **les 7 meilleurs iront en finale à Lyon**.

Le lauréat sera couronné Champion de France de Pâté-Croûte 2025.

Face à l'enthousiasme grandissant et à la qualité des participants, le comité d'organisation – Arnaud Bernollin, Audrey Merle, Gilles Demange et Christophe Marguin – a souhaité donner à la sélection française un statut à part entière. Sous la présidence de **Mathieu Viannay, MOF Cuisinier, La Mère Brazier**** (Lyon), le jury de cette première édition du **Championnat de France de Pâté-Croûte** réunira des personnalités de la gastronomie, chefs étoilés, MOF, journalistes gastronomiques.

Il évaluera les pâtés-croûte selon des critères précis : maîtrise de la pâte, cuisson, équilibre de la farce, harmonie des saveurs et présentation.

Une sélection nationale rigoureuse

Parmi les **98 candidatures reçues cette année, 21 candidats** ont été retenus pour le Championnat de France de Pâté-Croûte, après plusieurs phases de sélection : Un premier tri à l'aveugle sur dossier pour une sélection de 40 candidats, suivi d'une dégustation de leur pâté-croûte, organisée le 24 octobre 2025 au siège de **Groupama Rhône-Alpes Auvergne**, parrain officiel du Championnat du Monde de Pâté-Croûte.

A cette occasion, le jury composé de chefs des **Toques Blanches Lyonnaises**, a sélectionné **19 candidats**, rejoints par **les 2 lauréats du concours Toquicimes 2024 et 2025**, pour un total de 21 compétiteurs :

- Blandine ARCHAMBEAU – Y'A L'EAU QUI BOUT (33)
- Maxence ARLETTAZ – P'TIT BON (75)
- Emeline AUBRY – IN PÂTÉ-CROÛTE WE TRUST (61)
- Pierrick BOUGEROLLE – SARL BOUGEROLLE (21)
- Laurent BOUVIER – RESTAURANT LA CABORNE (69)

- Gary CHOPINEZ – CROÛTE BY GAVROCH (88)
- Clément DESTREBECQ – BOUCHON TUPIN (69)
- Paul DI GIANDOMENICO – DENTS DE LOUP (75)
- Jonathan DUDEK – CHARCUTERIE ARNAUD NICOLAS (75)
- Mathieu FRESNEDA – LA FABRIQUE DU CHEF (13)
- Philippe GIGNOUX – LA CHÈVRE D'OR** (06)
- Thibault GONZALES – ESPACE GOURMAND (66)
- Cédric MAZILLER – LA CONSERVERIE DE BELLE-ÎLE-EN-MER (56)
- Cyprien PICARD – BOUCHERIE CHARCUTERIE CYPRIEN PICARD (02)
- Lorraine PIERRAT – BRASSERIE DU COMMERCE (88)
- Guillaume RAGOT – LA CHAPELLE SAINT-MARTIN* (87)
- Lionel SCHLAEFFLIN – LA MAISON PINTURALT (73)
- Kenji TAKENOSHITA - LA PYRAMIDE PATRICK HENRIROUX** (38)
- Laetitia VISSE – LA FEMME DU BOUCHER (13)
- Stéphane JOFFRE – MAISON CRAUSER (69)
- Laurent BOUILLLOUD – AU VIEUX MOULIN (38)

Agenda Championnat de France de Pâté-Croûte - La Samaritaine - 5/11/2025

- 16H30 Début de la compétition/dégustation par le jury
- 18H50 Fin de la compétition et Cocktail de remise des prix
- 19H45 Proclamation des résultats

Qui seront les 7 candidats qui accéderont à la finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, organisée le 1er décembre 2025 à La Sucrière (Lyon) ?

Présidé par **Franck Giovannini**, Restaurant de l'Hôtel de Ville*** à Crissier (Suisse), le jury de la Finale départagera les 15 candidats issus des épreuves internationales : Amérique du Sud, Amérique du Nord, Royaume-Uni, Monaco, Suisse, Liechtenstein, Allemagne, Scandinavie et Asie.

Lequel de ces 15 **finalistes** sera sacré **Champion du Monde de Pâté-Croûte 2025** ?

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 16 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

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**)