



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

16 candidats venus du monde entier s'affronteront lors de la
16ème finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte

le 1er décembre 2025 à Lyon

Lyon, le 12 novembre 2025 – La 16^e Finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte se tiendra le **lundi 1er décembre 2025 à La Sucrière (Lyon)**, sous la présidence de **Franck Giovannini**, *Restaurant de l'Hôtel de Ville**** à Crissier (Suisse).

Seize candidats, sélectionnés lors d'épreuves à travers le monde (Amérique du Nord, Amérique du Sud, Japon, Royaume-Uni, Scandinavie, Monaco, Suisse et France) s'affronteront pour décrocher le titre de **Champion du Monde de Pâté-Croûte 2025**. Qui succèdera au Champion du Monde de Pâté-Croûte 2024, Taiki Mano, Les Saisons à Tokyo ? Alors que les chefs japonais ont gagné 4 finales sur les 5 dernières années, seront-ils encore sur le podium cette année ?

*“Le niveau des candidats est exceptionnel cette année et certains ont encore innové et apporté encore plus de technicité et créativité ,” commente **Gilles Demange**, cofondateur et organisateur du Championnat. “ Le pâté-croûte, longtemps oublié, s’impose aujourd’hui comme un symbole de savoir-faire et de transmission. Chaque candidat a démontré un savoir-faire unique dans des épreuves à travers le monde, et nous sommes impatients de les voir se mesurer pour ce titre tant convoité.”*

*"**Taiki MANO** avait ébloui le jury l'an passé avec une création aussi raffinée qu'audacieuse : un pâté-croûte **doré à la feuille d'or**, véritable chef-d'œuvre de précision et d'élégance.*

*Depuis sa création, les candidats repoussent les limites de la tradition et rivalisent d'inventivité et d'audace. On se souvient notamment de **Yohan Lastre**, sacré Champion du Monde en **2012**, qui avait été le premier à dessiner des motifs sur les tranches de sa croûte. Sa femme, ébéniste, avait conçu pour l'occasion des **moules spéciaux sur mesure**, ouvrant la voie à une nouvelle dimension artistique du pâté-croûte, devenue depuis une signature de nombreux finalistes. »* ajoute **Arnaud Bernollin**, cofondateur du Championnat du Monde de Pâté-Croûte

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



Suisse / Liechtenstein / Allemagne à Lausanne



Xavier BATS – Traiteur Ordanais – Lausanne



Amérique du Sud à Mexico



Victor Hugo VELÁZQUEZ – Club France de Mexico – Mexico City



Amérique du Nord à Montréal



Arthur DEHAINE – Groupe Daniel Boulud – New York



Nicolas DELAROQUE – Maison Nico – San Francisco



Monaco à Monaco



Kota SUZUKI – Le Grill* – Monaco



Royaume-Uni à Londres



Maciej PISAREK – The Savoy London – Londres



Championnat du Japon de Pâté-Croûte à Tokyo



Sho ITO – Dominique Bouchet – Tokyo



Seigo ISHIMOTO – Restaurant Le Cœur – Chiba



Scandinavie à Copenhague



Antoine CUISSARD – Marchal* – Copenhague



Championnat de France de Pâté-Croûte à Paris



Jonathan DUDEK – Charcuterie Arnaud Nicolas – Paris



Cédric MAZILLER – La Conserverie de Belle-Île-en-Mer – Belle-Île-en-Mer (56)



Emeline AUBRY – In Pâté Croûte We Crust – Saint-Maurice-lès-Charencey (61)



Thibault GONZALES – L'Espace Gourmand – Thuir (66)



Mathieu FRESNEDA – La Fabrique du Chef – Peypin (13)



Clément DESTREBECQ – Bouchon Tupin – Lyon (69)



Paul DI GIANDOMENICO – Dents de Loups – Paris (75)

Les finalistes feront déguster leur **tranche de pâté-croûte à un jury d'exception** composé, entre autres, de **chefs** : Amandine Chaignot, Christophe Paucod, Paul Marcon, Régis Marcon, Nina Metayer, Danny Khezzar ; de **Meilleurs Ouvriers de France** : Fabien Pairon (MOF Charcutier), Christophe Roure (MOF Cuisinier), Joseph Viola (MOF Cuisinier), Mathieu Viannay (MOF Cuisinier), Gilles Reinhardt (MOF Cuisinier), Michel Roth (MOF Cuisinier) et de **personnalités de la gastronomie** : Yvonne Christenssen, propriétaire du Géranium***, Melissa Djabourian (Présidente des Charcutiers du Grand Paris, Maison Delaye), Vincent Ferniot (journaliste)...

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

Programme de la journée – 1er décembre 2025

- **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

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

Contact Presse :

Audrey Merle : 06 12 82 17 39

amerle@pate-croute.fr

<https://www.championnatdumondepatecroute.com>

<https://www.facebook.com/championnat.du.monde.de.patecroute>

Twitter et Instagram @pate_croute

#CDMPC

PÂTÉ-CROÛTE

CANARD CHALLANDAIS ET FOIE GRAS

Ingédients pour 1 pâté

La pâte

700 g de farine
100 g de semoule de blé
150 g de beurre
1 œuf
70 g d'eau
60 g de cognac
15 g de sel
10 g de sucre
5 g de vinaigre de vin

La farce fine

450 g de gorge de porc
100 g de lard de volaille
7 g de sel

La farce

1 bœuf de canard challandais
2 supentes de piment
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
15 g de sel
1 g de sucre
1 brancher de thym
1 feuille de laurier
1 g de poivre noir

La farce à gratin

200 g de lard de volaille
100 g de cuisses de canard
30 g d'échalote
1 gousse d'ail
1 gousse d'ail
30 g de terrine de foie gras
1 g de sel
20 g de cognac
20 g de beurre

La garniture

30 g de pistaches
40 g de figues sèches
40 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
5 g de sel
1 g de sucre
20 g de porto rouge
20 g de cognac

La gelée de consommé au vin rouge

à la gelée de canard
à 100 g de canard au vin rouge
2 blancs d'œufs
1 brancher de thym
10 g de gelatine
10 g de sucre

Matériel

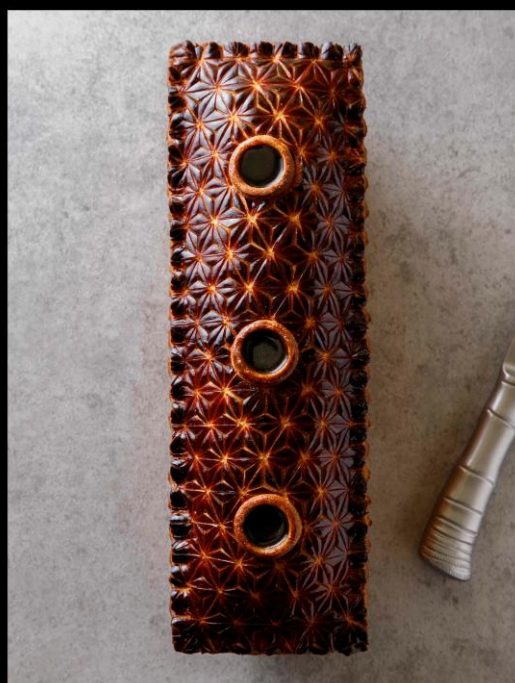
Moule de 30 cm



KOHEI FUKUDA

Kohei Fukuda est né au Japon en 1985. Il a étudié la cuisine française pendant deux ans au Meiji Gakuin à Tokyo. Il est depuis 2019 le chef du Mirogami SASAKI à Tokyo.

Bien que le pâté-croûte soit très éloigné de la tradition culinaire japonaise, le chef n'a rien à son créateur de son pays et a fait preuve d'une persévérance sans faille pour réussir, au fil et à mesure des quatre Championnats du Monde du 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 Challand et foie gras, savoureux au Tokyoite Osamu Tsukamoto, distingué en 2019.





Call to action

