



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

Qui sera sacré Champion du Monde de Pâté-Croûte 2025 ?

16 candidats venus du monde entier s'affronteront à la 16ème Finale
le 1er décembre à Lyon

Sous la présidence de **Franck Giovannini**, *Restaurant de l'Hôtel de Ville**** à Crissier (Suisse), un jury d'exception dégustera à l'aveugle et notera les tranches dressées sur assiette des 16 candidats préalablement sélectionnés lors d'épreuves à travers le monde (Amérique du Nord, Amérique du Sud, Japon, Royaume-Uni, Scandinavie, Monaco, Suisse et France)

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 au cours des 5 dernières années,

seront-ils encore sur le podium cette année ?



Championnat de France de Pâté-Croûte à Paris ([reportage](#))

Jonathan DUDEK – Charcuterie Arnaud Nicolas – Paris – **Champion de France de Pâté-Croûte 2025**

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)

– **Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte et 3^{ème} Prix au Championnat de France de Pâté-Croûte 2025**

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)



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 DELAROCHE – 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

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



2022
1^{er} PRIX
216

PÂTÉ-CROÛTE

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

Ingredients pour 1 pâté

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

Pour la farce et les marquants
 100 g de ris de veau
 100 g de foie gras
 10 g de saindoux
 10 g d'échalotes râpées
 2 cl de vin blanc
 Sel et poivre

100 g de poitrine de porc
 10 g d'ananas
 10 g de porc
 10 g de sel
 10 g de poivre noir moulu

100 g de magret de canard
 Sel et poivre
 15 g d'ananas
 15 g de porc
 15 g de foie gras de canard maigre
 10 g d'échalotes
 10 g de porc
 Sel et poivre
 100 g d'oignons crus
 10 g de saindoux

Sel et poivre
 100 g de sel de grain
 10 g de lait
 10 g d'œuf
 10 g de pistaches émondées non salées
 15 g de 4 épices
 100 g de lard gras en dés de 5 mm
 100 g de foie gras mi-cuit en dés de 1 cm

Pour la garniture de porc
 100 g de poitrine de porc
 10 g d'ananas
 10 g de porc
 10 g de foie gras de canard maigre
 10 g d'échalotes
 10 g de porc
 Sel et poivre

Pour l'insert
 100 g de foie gras de canard maigre
 10 g d'échalotes
 10 g de porc
 Sel et poivre

Farce fine de volaille
 100 g de blanc de volaille
 10 g de blanc d'œuf
 10 g de crème liquide
 Sel et poivre
 100 g de blanc de volaille
 10 g de blanc d'œuf
 10 g de crème liquide
 Sel et poivre

Farce fine de pistache
 100 g de blanc de volaille
 10 g de blanc d'œuf
 10 g de crème liquide
 Sel et poivre
 100 g de blanc de volaille
 10 g de blanc d'œuf
 10 g de crème liquide
 Sel et poivre

Farce fine de canard
 100 g de magret de canard
 10 g de blanc d'œuf
 10 g de crème liquide
 10 g de porc rôti
 Sel et poivre

Pour la dorure
 100 g d'œuf entier
 100 g de jus d'œuf

Matériel
 10 feuilles d'rouleau
 1 rouleau à pâtisserie
 10 feuilles de 14 mm pour les chapeaux

Préparation de la pâte (la veille)
 1 • Mélangez la farine, le sel et le sucre.
 2 • Ajoutez au centre le mélange d'œuf, d'ananas, de lait, de sel et de sucre. Travaillez pour obtenir une pâte homogène. Frottez légèrement.
 3 • Étalez la pâte sur un plan lisse, abaissez sur 4 mm d'épaisseur et laissez reposer au frais. Péchez 1/3 de cette pâte et donnez à votre rouleau la forme d'un rouleau (ajoutez le beurre de Touraine ayant la même consistance que la pâte).
 4 • Taillez de fines tranches de ce feuilletage et disposez-les à plat sur les 2/3 de pâte nature restante. Abaissez à 1 mm.



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
10 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
10 g d'échalote
1 gousse d'ail
1 gousse d'ail
10 g de terrine de foie gras
1 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 raisins secs
40 g de noisettes
100 g de lard
10 g de persil plat

Le foie gras

600 g de foie gras
10 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 Meiji Gakuin SASAKI à Tokyo.

Bien que le pâté-croûte soit très éloigné de la tradition culinaire japonaise, le chef n'a rien à lui emprunter 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, servi dans un Tokushe Osamu Tokushe, distingué en 2019.

