



Communiqué de Presse  
Juillet 2024

## Le Championnat du Monde de Pâté-Croûte s'apprête à vivre sa 15<sup>ème</sup> édition

Trois nouvelles épreuves de sélection à travers le monde  
Danemark à **Copenhague**, Mexique & Amérique du Sud à **Mexico** et  
Monaco, Europe du Sud & Méditerranée à **Monaco** viennent compléter les 5 autres déjà existantes  
: **Londres, Stockholm, Tokyo, Montréal et Paris**

Les organisateurs du Championnat du Monde de Pâté-Croûte Arnaud Bernollin, Audrey Merle, Gilles Demange, et Christophe Marguin, Président des Toques Blanches Lyonnaises, se réjouissent du lancement de cette 15<sup>ème</sup> édition sous la présidence de **Rasmus Kofoed, chef cuisinier et copropriétaire de Geranium\*\*\*** à Copenhague, médaille d'or au Bocuse d'Or 2011, médaille d'argent Bocuse d'Or en 2007 et médaille de bronze Bocuse d'Or en 2005.

La **Finale se déroulera le lundi 2 décembre 2024**, à la Sucrière à **Lyon**.

« *La formidable aventure du Championnat du Monde de Pâté-Croûte se poursuit chaque année avec un succès toujours grandissant, la création de nouvelles épreuves permettant d'élargir la sélection à travers le globe et d'offrir aux candidats du monde entier la possibilité de participer à ce concours de renom* », se réjouit Gilles Demange, co-fondateur du Championnat du Monde de Pâté-Croûte.

Pour cette nouvelle édition, **trois nouvelles épreuves viennent compléter les sélections mondiales actuelles**, le gagnant de chacune d'elles sera sélectionné pour la Finale - à l'exception de la sélection Japon où le premier et deuxième Prix seront sélectionnés pour la Finale, et l'épreuve France, Benelux & Suisse où les 7 premiers Prix iront en finale.

- |  |                   |
|--|-------------------|
| • <b>Mexique &amp; Amérique du Sud</b> à Mexico            | 27 juin 2024      |
| • <b>Asie</b> à Tokyo                                      | 10 septembre 2024 |
| • <b>Suède</b> à Stockholm                                 | 16 septembre 2024 |
| • <b>Danemark</b> à Copenhague                             | 17 septembre 2024 |
| • <b>Amérique du Nord</b> à Montréal                       | 7 octobre 2024    |
| • <b>Monaco, Europe du Sud &amp; Méditerranée</b> à Monaco | 8 octobre 2024    |
| • <b>Royaume-Uni</b> à Londres                             | 14 octobre 2024   |
| • <b>France, Benelux &amp; Suisse</b> à Paris              | 14 novembre 2024  |

« *Je n'aurais jamais imaginé qu'une spécialité gastronomique comme le pâté-croûte puisse déchaîner autant de passion et révéler autant de talents !* », confie Arnaud Bernollin, co-fondateur du Championnat du Monde de Pâté-Croûte.

## Déroulement des épreuves de sélection en vue de la Finale :

- Une épreuve de sélection « **France, Benelux & Suisse** » organisée en 3 étapes :
  - Un appel à candidature du 1<sup>er</sup> Juin au 18 octobre 2024,
  - Une première sélection de 19 candidatures sera faite sur dossier au plus tard le 25 octobre par les membres du comité d'organisation,
  - Une deuxième sélection France, Benelux & Suisse organisée à Paris le 14 novembre pour les 19 candidats retenus, plus le candidat vainqueur du concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne réalisé dans le cadre du Festival Toquicimes. Les 7 meilleurs candidats seront sélectionnés pour participer à la finale.
- Une épreuve de sélection « **Monaco, Europe du Sud & Méditerranée** » organisée à Monaco, le 8 octobre 2024. Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale
- Une épreuve de sélection « **Royaume-Uni** » organisée à Londres, le 14 octobre 2024. Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- Une épreuve de sélection « **Suède** » organisée à Stockholm, le 16 septembre 2024. Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- Une épreuve de sélection « **Danemark** » organisée à Copenhague, le 17 septembre 2024. Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- Une épreuve de sélection « **Amérique du Nord** » organisée à Montréal, le 7 Octobre 2024. Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- Une épreuve de sélection « **Mexique & Amérique du Sud** » organisée à Mexico, le 27 juin 2024. Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- Une épreuve de sélection « **Asie** » organisée à Tokyo, le 10 septembre 2024. Le vainqueur et le deuxième seront sélectionnés pour participer à la finale.

## Une finale le 2 décembre 2024, à Lyon, avec les 15 candidats retenus

(7 candidats sélectionnés lors des épreuves de présélection Europe, le gagnant et le deuxième prix de la sélection « Asie », le vainqueur des épreuves de Suède, du Danemark, du Royaume-Uni, de Mexique & Amérique du Sud et de Monaco, Europe du Sud & Méditerranée.

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 composé de Chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités de la gastronomie** déguste à l'aveugle 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**.

## 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<sup>ère</sup> 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**

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)

<https://www.championnatdumondepatecroute.com>

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

Twitter et Instagram @pate\_croute

#CDMPC

Livre « [La Confrérie du Pâté-Croûte](#) » aux éditions Hachette (**nouvelle édition 2024 à paraître en Octobre 2024**)

### **Contact Presse :**

Audrey Merle : 06 12 82 17 39

[amerle@pate-croute.fr](mailto:amerle@pate-croute.fr)