



Championnat du Monde de *Pâté-Croûte*



Communiqué de Presse
Juin 2013

La finale du Championnat du Monde de Pâté Croûte aura lieu le 2 décembre 2013 à la maison M. Chapoutier

et la sélection des 12 finalistes se déroulera lors du Salon du Chocolat de Paris, le jeudi 31 octobre 2013

Les organisateurs du Championnat du Monde de Pâté en Croûte Arnaud Bernollin, Audrey Merle-Boutron, Gilles Demange, et Christophe Marguin, Président des Toques Blanches du Monde et Président du Jury, annoncent que la 5^{ème} édition se déroulera à nouveau à la maison M. Chapoutier (Tain l'Hermitage) le lundi 2 décembre 2013.

Qui osera cette année relever le défi après les victoires de grandes maisons les années passées ?

- La Tour d'Argent (Paris) – Vainqueur 2012
- Le 114 Fbg (Le Bristol – Paris) – Vainqueur 2011
- La Maison Lenôtre – Vainqueur 2010
- Le Restaurant Daniel et Denise – Vainqueur 2009

Pour cette édition 2013 du concours qui a remis le pâté en croûte dans toutes les assiettes, les organisateurs innovent à plus d'un titre afin de faire découvrir ce mets d'exception au plus grand nombre!

Pour la première fois, afin de départager les dossiers de candidature, le jury se réunira le 31 octobre 2013, lors du Salon du Chocolat de Paris. Les finalistes ne seront plus comme les années passées sélectionnés sur dossier par les organisateurs, mais par le jury qui dégustera à l'aveugle les pâtés en croûte des candidats, en présence d'un huissier de justice et devant les visiteurs du salon. Les résultats seront proclamés lors du dîner de gala le même jour et les 12 finalistes sélectionnés s'affronteront lors de la finale du 2 décembre chez Chapoutier.

« En plus de notre partenariat avec la maison M. Chapoutier qui apporte une alliance parfaite avec le pâté en croûte, nous nous réjouissons de sceller une nouvelle association avec les organisateurs du Salon du Chocolat. Nous allons pouvoir ainsi toucher un public encore plus vaste et faire de nouveaux adeptes du pâté en croûte », commente Gilles Demange. « De plus, de nombreuses maisons ont d'ores et déjà annoncé leur intention de participer au Championnat cette année, cette 5^{ème} édition promet donc d'être encore plus savoureuse ! »

Pour tout renseignement sur le championnat, le règlement, les dossiers de candidatures, rendez-vous sur :
<http://www.championnatdumondepatecroute.com>

A propos des Toques Blanches du Monde

Créée en 2008, l'association des « Toques Blanches du Monde » a pour objectif de rassembler les Chefs cuisiniers et pâtisseries français expatriés autour d'un site communautaire. Elle permet de créer un contact permanent avec les nombreux Chefs qui s'exilent aux quatre coins du monde afin de promouvoir l'art de la cuisine et de la pâtisserie française dans le monde.

www.lestoquesblanchesdumonde.com

A propos de la Maison Chapoutier

La Maison Chapoutier est producteur vigneron dans les plus grandes appellations de la Vallée du Rhône. Du Côte-Rôtie en passant par l'Hermitage jusqu'au Côtes du Rhône, Michel Chapoutier souhaite offrir la meilleure photographie du terroir. "Fac & Spera", fais et espère, devise de la Maison Chapoutier, est la philosophie appliquée aux sélections parcellaires qui sont le résultat de la sélection d'une parcelle déterminée. Là, le vigneron laisse le terroir s'exprimer sans entrave pour obtenir avec exactitude la conjonction du sol, du climat et du savoir-faire issu de la tradition. C'est la photographie d'un cépage dans un millésime sur un terroir donné. Ce sont des vins d'exception, rares, créés à partir des plus vieilles vignes. Ici, la biodynamie prend tout son sens.

A propos du Salon du Chocolat

Le Salon du Chocolat est devenu le plus grand événement dédié au chocolat.

Salué par tous les amateurs et les experts du marché, le Mondial du Chocolat et du Cacao est aujourd'hui un label national et international.

Intronisés chevaliers de la Confrérie du Pâté Croûte fin 2012, Sylvie Douce et François Jeantet sont très honorés d'accueillir ce célèbre concours sur la 19^{ème} édition parisienne du Salon du Chocolat qui se tiendra Porte de Versailles du 30 octobre au 3 novembre dans le Pavillon 5.

Cette année, le Salon du Chocolat accueillera sur plus de 30 000m² d'exposition la haute chocolaterie, la pâtisserie et la confiserie. Ce rendez-vous incontournable de tous les amateurs de chocolat réunira une fois encore, des acteurs clés du secteur et de nombreux événements.

Le Salon professionnel qui se tiendra du 28 au 30 octobre dans le Pavillon 4, est un lieu de rencontre 100 % chocolat et accueillera de grands concours et pour la première fois le Forum Gastronomique, événement de référence dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Contacts

Organisation :

Gilles Demange : 06 08 52 62 53

Arnaud Bernollin : 06 62 62 55 00

Presse – Partenaires :

Audrey Merle-Boutron : 06 12 82 17 39

Corinne Chapoutier

Maison Chapoutier : 04.75.08.28.65