



Communiqué de Presse  
5 décembre 2017

## Le Champion du Monde de Pâté-Croûte est Chikara YOSHITOMI de l'Ambroisie\*\*\* à Paris

### Une 9ème édition qui a couronné 3 chefs japonais...

Après la victoire d'Hideyuki KAWAMURA de LAMELOISE \*\*\* à CHAGNY (71) en 2014, le Championnat du Monde de Pâté Croûte se félicite d'avoir conquis le cœur des chefs japonais qui s'affrontent depuis, avec succès, sur un des mets les plus techniques de la gastronomie française.

Arrivé 2<sup>ème</sup> au classement l'année dernière, Chikara YOSHITOMI, a voulu prendre sa revanche et s'est entraîné toute l'année sans relâche pour décrocher le titre de Champion du Monde de Pâté Croûte, lors de la finale qui s'est déroulée le 4 décembre 2017 à la maison M. Chapoutier (Tain l'Hermitage).

Le palmarès de la 9<sup>ème</sup> édition du Championnat du Monde de Pâté Croûte est :

- ✓ **1<sup>er</sup> Prix Chapoutier** : Chikara YOSHITOMI – L'Ambroisie\*\*\* – Paris (75) - LE PATE EN CROUTE CANARD COLVERT AUX GENIEVRES
- ✓ **2<sup>ème</sup> prix BOS Equipement** : Yoshiaki Sakaguchi – Le Boudoir – Paris (75) - LE PATE EN CROUTE DE VEAU "DE LA TETE AU PIED" ET FOIE GRAS DE CANARD
- ✓ **3<sup>ème</sup> prix Brake** : Aurélien Vidal - Restaurant Vidal - St Julien Chapeuil (43) - PATE CROUTE "RETOUR DE TUAILLE"
- ✓ **Prix Mumm de la Confrérie du Pâté-Croûte** : Osamu Tsukamoto - Cerulean Tower Tokyo Hotel – Japon - MOSAÏQUE DE PÂTE EN CROUTE A MA FACON
- ✓ **Prix Moreteau de l'Elégance** : Olivier Horville - Charcuterie Gilles Verot - Paris (75) - PÂTE EN CROÛTE DES BELLES VOLAILLES DE France
- ✓ **Prix Rolando et Poisson du Meilleur Espoir** : Olivier Canal - La Meunière - Lyon (69) PATE CROUTE DE VOLAILLES DE LA DOMBES, FOIE GRAS ET CŒUR DE CANARD

Pour cette finale, le jury du Championnat du Monde de Pâté Croûte était **présidé par Michel Roth, MOF Cuisinier et Bocuse d'Or** :

- Mathieu Viannay, MOF cuisinier, La Mère Brazier\*\*
- Daniel Leron, MOF cuisinier
- Claude Legras, MOF cuisinier
- François Adamski, Bocuse d'Or
- Dominique Loiseau, restaurant Bernard Loiseau\*\*
- Odile Mattei, Journaliste gastronomique France 3

- Bernard Leprince, MOF cuisinier
- Christophe Roure, MOF cuisinier, restaurant Le Neuvième Art\*\*
- Christophe Paucod – Cuisinier – Lugdunum\* à Tokyo
- Christophe Adam - Pâtissier
- Sébastien Bouillet – Pâtissier
- Maurice Trollier, MOF Boucher
- Gilles Giroud, MOF Charcutier
- Karen Torosyan, Champion du Monde de Pâté Croûte 2015
- Jérémy Deloré, Champion du Monde de Pâté Croûte 2016
- Chihiro Masui, écrivain, auteur culinaire, et journaliste japonaise
- Luc Dubanchet, Fondateur d'Omnivore
- Michel Chapoutier – Vigneron de la Vallée du Rhône

Ils étaient 12 à participer à cette ultime épreuve :

- Olivier Canal - La Meunière - Lyon (69)
- Aurélien Vidal - Restaurant Vidal - St Julien Chapeuil (43)
- David Le Quellec - Le Moulin Rouge - Paris (75)
- Olivier Horville - Charcuterie Gilles Verot - Paris (75)
- Margaux Moisière - L'O des Vignes - Fuissé (71)
- Chikara Yoshitomi – L'Ambroisie\*\*\* – Paris (75)
- Jérémy Pelossier - Maison Pignol – Lyon (69)
- Yoshiaki Sakaguchi – Le Boudoir – Paris (75)
- Emmanuel Souliere – Casino Sands Cotai Central – Macao, Chine
- Osamu Tsukamoto - Cerulean Tower Tokyo Hotel – Japon
- Guillaume Ginther - Restaurant Coq Rico, New-York - Etats-Unis
- Laetitia Rouabah - Restaurant Benoit, New-York - Etats-Unis

Toutes les informations sont disponibles sur : <http://www.championnatdumondepatecroute.com>

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

Twitter @pate\_croute

#CDMPC

### **Contacts Presse :**

Audrey Merle – 06 12 82 17 39

### **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 en croûte... il fallait donc les départager !

Après avoir très rapidement interpellé de grandes maisons comme des charcuteries traditionnelles, et motivé de prestigieux chefs comme des artisans, le championnat a su aussi 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 souriait lors de sa 1ère édition, nul doute que le championnat a gagné ses lettres de noblesse et s'est imposé en 6 ans, comme un grand événement de la gastronomie.

Le palmarès des précédentes éditions

- ✓ 2016 Jérémy Delore – La Ferme du Poulet (Villefranche sur 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)

### **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.

Pour tout renseignement sur le championnat, le règlement, les dossiers de candidatures, rendez-vous sur :

<http://www.championnatdumondepatecroute.com>

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

Twitter et Instagram @pate\_croute

#CDMPC