



Communiqué de Presse
Septembre 2017

La 9^{ème} finale du Championnat du Monde de Pâté Croûte aura lieu le 4 décembre 2017 à la maison M. CHAPOUTIER

La sélection des 12 finalistes se déroule en plusieurs étapes à travers le monde
à Tokyo en 18 mai, à New-York le 16 octobre et à Lyon en Novembre 2017

**Michel Roth, MOF Cuisinier et Bocuse d'Or, présidera le jury
composé de Meilleurs Ouvriers de France et chefs étoilés**

Les organisateurs du Championnat du Monde de Pâté Croûte, Arnaud Bernollin, Audrey Merle, Gilles Demange, et Christophe Marguin, Président des Toques Blanches Lyonnaises, annoncent que la 9^{ème} édition se déroulera à la **maison M. Chapoutier** (Tain l'Hermitage) **le lundi 4 décembre 2017, sous la présidence de Michel Roth, MOF Cuisinier et Bocuse d'Or**. Comme chaque année, un jury d'exception viendra départager les candidats.

Lancé en 2009 sur un pari entre amis, le championnat du monde de pâté croûte a acquis au fil des ans, une place de premier plan dans les concours gastronomiques à travers le globe. Il a su remettre au goût du jour et redonner ses lettres de noblesse au pâté croûte, un mets traditionnel qui était regrettamment tombé en désuétude. Aujourd'hui, charcutiers et chefs cuisiniers du monde entier rivalisent pour démontrer leur maîtrise des cuissons de la pâte, des farces, des assaisonnements, de la confection de la gelée... et s'imposer comme champion du monde !

Pour départager les candidats venus du monde entier et désigner les 12 finalistes qui participeront à la finale, les épreuves de sélection se déroulent en plusieurs étapes, toujours à l'aveugle et sous contrôle d'un huissier :

- **un appel à candidature mondial** avec l'envoi des dossiers de candidature jusqu'au 15 octobre 2017. **Une première sélection sur dossier** sera faite le 20 octobre 2017 par les membres du comité d'organisation qui désigneront les 20 candidats qui participeront à la deuxième épreuve de sélection. Cette dernière aura lieu lors d'une **manifestation organisée à Lyon le 9 novembre 2017**, au cours de laquelle les membres du jury dégusteront en public les tranches des 20 candidats sélectionnés **pour désigner les 10 finalistes**.
- **une épreuve de sélection « Asie »** a eu lieu à Tokyo, au Japon le 18 Mai 2017. Classé 2^{ème} l'an passé à cette même épreuve, Osamu TUKAMOTO, de Cerulean Tower Tokyo Hotel est le vainqueur de cette étape et participera à la finale.
- **une épreuve de sélection « Amérique »** organisée à New York le 16 Octobre 2017, sous la présidence de Daniel Boulud, Restaurant Daniel**, New-York. Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- **une finale le 4 décembre 2017** avec les 12 candidats retenus (10 candidats sélectionnés lors des épreuves de présélection, le finaliste de la sélection « Asie » et le finaliste de la sélection « Amérique ») devant un jury d'exception présidé par Michel Roth, et composé de Chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités de la gastronomie.

Le jury - pressenti à ce jour - sous la Présidence de Michel Roth, MOF Cuisinier et Bocuse d'Or, pour la finale du 4 décembre à la maison M. Chapoutier :

- Anne-Sophie Pic, restaurant Pic***
- Jacques Henrio, MOF charcutier
- Régis Marcon, Restaurant Régis et Jacques Marcon***
- Mathieu Viannay, MOF Cuisinier, La Mère Brazier**
- Daniel Leron, MOF cuisinier
- François Adamski, Bocuse d'Or
- Léa Linster, Bocuse d'Or
- Stéphanie Le Quellec, restaurant La Scène*
- Dominique Loiseau, restaurant Bernard Loiseau**
- Jean-Michel Carette, restaurant Aux Terrasses*
- Christophe Paucod – Cuisinier – Lugdunum* à Tokyo
- Karen Torosyan, Champion du Monde de Pâté Croûte 2015
- Chihiro Masui, écrivain, auteur culinaire, et journaliste japonaise
- Luc Dubanchet, Fondateur d'Omnivore
- Michel Chapoutier – Vigneron de la Vallée du Rhône

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

A propos du Championnat du Monde de Pâté Croûte

Créé en 2009, 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 l'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 9 ans, comme un grand événement de la gastronomie dans le monde.

A propos de la Maison Chapoutier

La Maison M.CHAPOUTIER est implantée dans les plus grandes appellations de la Vallée du Rhône et sur des grands terroirs de légendes. De Côte-Rôtie en passant par l'Hermitage, Chateauneuf du Pape et jusqu'au Roussillon, Michel Chapoutier souhaite offrir la meilleure photographie du terroir. "Fac & Spera", fais et espère, devise de la Maison, 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.

Contacts

Organisation :

Gilles Demange : 06 08 52 62 53

Arnaud Bernollin : 06 62 62 55 00

Presse – Partenaires :

Audrey Merle : 06 12 82 17 39

Maison Chapoutier

Corinne Chapoutier : 04.75.08.28.65