



Communiqué de Presse  
Novembre 2017

## **Les 12 candidats qui disputeront le titre de Champion du Monde pour la 9<sup>ème</sup> finale du Championnat du Monde de Pâté Croûte viennent des 4 coins du globe**

Après avoir passé les différentes épreuves de sélection à Tokyo, New-York et Lyon, les 12 candidats qui s'affronteront le 4 décembre à la maison M. Chapoutier pour le titre de Champion du Monde sont :

- 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

Ils s'affronteront devant un jury d'exception présidé par Michel Roth, MOF Cuisinier et Bocuse d'Or :

- 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
- Joseph Viola, MOF cuisinier
- Claude Legras, MOF cuisinier
- François Adamski, Bocuse d'Or
- Dominique Loiseau, restaurant Bernard Loiseau\*\*
- Odile Mattei, Journaliste gastronomique France 3
- Olivier Couvin, MOF Cuisinier
- Bernard Leprince, MOF cuisinier
- Christophe Roue, MOF cuisinier, restaurant Le Neuvième Art\*\*
- Christophe Paucod – Cuisinier – Lugdunum\* à Tokyo
- Christophe Adam - Pâtissier
- Sébastien Bouillet – Pâtissier
- Maurice Trollier, MOF Boucher
- 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

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