



## **Le Champion du Monde de Pâté-Croûte 2019 est Japonais, Osamu Tsukamoto du Cerulean Tower Tokyo Hotel à Tokyo - le titre s'envole au Japon -**

Déjà finaliste en 2017 où il avait remporté le Prix Mumm de la Confrérie du Pâté-Croûte, Osamu a travaillé depuis sans relâche pour décrocher le titre de Champion du Monde de Pâté-Croûte 2019. « Je m'étais dit que ce serait ma dernière participation, », lâche-t-il, très ému, son trophée en mains, « mais une nouvelle porte s'ouvre, l'histoire continue ! ». Intitulé « Pâté-croûte au foie gras et sang de canard challandais », et composé d'épaule et gorge de porc, de cuisse de pintade, foie de porc, foie blond de volaille, suprême de canard et de pintade, vin de porto, cognac, figue et raisin, son pâté-croûte a séduit le jury présidé par René Meilleur, La Bouitte\*\*\*.

« C'est une grande fierté qu'un chef japonais remporte ce concours, cela valorise la culture française dans l'une des plus importantes cuisines dans le monde », ajoute Christophe Marguin, Directeur technique du Championnat.

Le palmarès de la 11<sup>ème</sup> édition du Championnat du Monde de Pâté-Croûte est :

- **1<sup>er</sup> Prix Chapoutier** : Osamu TSUKAMOTO – CERULEAN TOWER - TOKYO
- **2<sup>ème</sup> prix 6<sup>ème</sup> Sens** : Hugo DETROZ-GABERT - LES COCOTTES DE CHRISTIAN CONSTANT - ST JULIEN EN GENEVOIS
- **3<sup>ème</sup> prix Anahome** : Ange LELIEVRE – HOTEL GEORGE V - PARIS
- **Prix Mumm de la Confrérie du Pâté-Croûte** : Martin VEY - AUX 2 DES MONTS - COUZON AUX MONTS D'OR
- **Prix Moreteau de l'Élégance** : Vadim AUBERT - LASTRE SANS APOSTROPHE – PARIS
- **Prix Rolando et Poisson du Meilleur Espoir** : David LE QUELLEC - MOULIN ROUGE – PARIS

Depuis quelques années, un vent nippon soufflait déjà sur le Championnat du Monde de Pâté-Croûte :

- 2013 Keishi SUGIMURA - LE BENATON\* (21) - 2<sup>ème</sup> Prix
- 2014 Hideyuki KAWAMURA - MAISON LAMELOISE \*\*\* (71) - 1<sup>er</sup> Prix
- 2015 Sylvain GIOANA - SIGNATURE (TOKYO) - Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte  
Takaaki OKAMURA - LE MIROIR (FUKUYAMA) - Prix Spécial du Jury
- 2016 Chikara YOSHITOMI - L'AMBROISIE\*\*\* - Paris (75) - 2<sup>ème</sup> Prix
- 2017 Chikara YOSHITOMI - L'AMBROISIE\*\*\* - Paris (75) - 1<sup>er</sup> Prix  
Yoshiaki SAGAGUCHI – LE BOUDOIR - Paris (75) - 2<sup>ème</sup> Prix  
Osamu TSUKAMOTO – CERULEAN TOWER HOTEL - Tokyo - Japon - Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte
- 2018 Keiichi TOKITA - Shinagawa Prince Hotel - Tokyo - Japon - 2<sup>ème</sup> Prix  
Toru KAWAMURA - Le Benaton\* - Beaune - Prix du Meilleur Espoir

Pour cette finale, le jury du Championnat du Monde de Pâté Croûte était **présidé par René Meilleur** :

- Gabriel Paillason, MOF pâtissier et MOF glacier
- Daniel Leron, MOF cuisinier
- Bernard Leprince, MOF cuisinier
- Christophe Roure, MOF cuisinier
- Alain Le Cossec, MOF cuisinier
- Jérôme De Oliveira, pâtissier, Champion du Monde de Pâtisserie 2009
- Valérie Cristina, chef
- Karen Torosyan, chef étoilé et Champion du Monde de Pâté-Croûte 2015
- Daniel Gobet, Champion du Monde de Pâté-Croûte 2018
- Frédéric Vardon, chef étoilé
- Vincent Guerlais, chef pâtissier et chocolatier, Président Relais Desserts
- Christophe Paucod, cuisinier étoilé à Tokyo
- Gilles Verot, Charcutier, Vice-Champion du Monde de Pâté-Croûte 2010
- Sébastien Bouillet, chef pâtissier et chocolatier
- Amandine Chaignot, Chef
- Odile Mattei, journaliste gastronomie
- Luc Dubanchet, fondateur d'Omnivore
- Frédéric Berthod, chef cuisinier
- Frédéric Côte, chef cuisinier
- Stéphane Durand-Souffland - Journaliste Gastronomie
- Vincent Ferniot, journaliste gastronomie
- Olivier Ginon, PDG GL Events
- Michel Chapoutier, vigneron de la Vallée du Rhône
- Mathilde Chapoutier, Directrice Commercial du Groupe

Ils étaient 13 à participer à cette ultime épreuve :

- Vadim AUBERT - LASTRE SANS APOSTROPHE – PARIS
- David LE QUELLEC - MOULIN ROUGE – PARIS
- Olivier NICOLAU - RESTAURANT ARRADITZ - L'ESCAR
- Quentin CARDI - LA MERE BRAZIER\*\* - LYON
- Hugo DETROZ-GABERT - LES COCOTTES DE CHRISTIAN CONSTANT - ST JULIEN EN GENEVOIS
- Martin VEY - AUX 2 DES MONTS - COUZON AUX MONTS D'OR
- Rudy LANGLAIS - LA SCENE THELEME\* - PARIS
- Guillaume GOMEZ - PALAIS DE L'ELYSEE - PARIS
- Ange LELIEVRE – HOTEL GEORGE V - PARIS
- Osamu TSUKAMOTO – CERULEAN TOWER - TOKYO
- Christian WELCH, KINGBIRD WATERGATE HOTEL – WASHINGTON DC
- Yohei SAKON – LAKE BIWA OTSU PRINCE HOTEL - KYOTO
- Laetitia ROUABAH – BENOIT - NEW-YORK

### **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 10 ans, comme un grand événement de la gastronomie.

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 - 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)

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