



Communiqué de Presse
Avril 2025

Le Championnat du Monde de Pâté-Croûte lance sa 16ème édition avec la création d'une neuvième épreuve de sélection Suisse/Allemagne/Liechtenstein

Cette nouvelle épreuve se tiendra **le 23 juin 2025** au **Lausanne Palace**,
sous la direction de **Fabien Pairon, Meilleur Ouvrier de France Charcutier**

Les fondateurs et organisateurs du concours — **Arnaud Bernollin, Audrey Merle, Gilles Demange** et **Christophe Marguin**, Président des **Toques Blanches Lyonnaises** — saluent avec enthousiasme cette expansion, qui marque une nouvelle avancée dans le rayonnement international de l'événement.

« *La formidable aventure du Championnat du Monde de Pâté-Croûte se poursuit chaque année avec un succès toujours grandissant, la création de nouvelles épreuves permettant d'élargir la sélection à travers le globe et d'offrir aux candidats du monde entier la possibilité de participer à ce concours de renom* », se réjouit Gilles Demange, co-fondateur du Championnat du Monde de Pâté-Croûte. Cette épreuve vient s'ajouter aux 8 sélections régionales déjà existantes, qui aboutiront à la **Finale mondiale**, prévue le **lundi 1er décembre 2025 à Lyon**.

« *Je suis très fier de mettre à l'honneur le pâté-croûte à travers cette nouvelle épreuve et d'organiser ce concours dans une région aussi riche de talents et de traditions charcutières. C'est une véritable fierté de pouvoir faire rayonner ce savoir-faire d'exception entre Suisse, Allemagne et Liechtenstein* », déclare **Fabien Pairon**, MOF charcutier et responsable de l'organisation de cette sélection.», confie avec fierté Fabien Pairon, MOF charcutier et responsable de l'organisation de l'épreuve de sélection Suisse/Allemagne/Liechtenstein.

Lors de la finale, chaque candidat présente son pâté-croûte : l'un entier, l'autre tranché et dressé à l'assiette.

Les dégustations se déroulent à l'aveugle, sous contrôle d'huissier, par un jury composé de **Chefs étoilés**, de **Meilleurs Ouvriers de France** et de **figures emblématiques de la gastronomie**. Un second jury, celui de la **Confrérie du Pâté-Croûte**, attribue également un **Prix Spécial** après avoir dégusté les créations dans les mêmes conditions.

Les épreuves de sélection internationales en vue de la finale :

Le parcours de sélection pour accéder à la finale se décline à travers plusieurs épreuves régionales :

- **France, Benelux & Suisse :**
 - Appel à candidatures
 - Sélection sur dossier de 19 candidats par le comité d'organisation
 - Épreuve à Paris pour ces 19 candidats, ainsi que le vainqueur du **Meilleur Pâté Croûte de Montagne** (Festival Toquicimes)
 - **7 finalistes** seront retenus
- **Monaco, Europe du Sud & Méditerranée** – Épreuve à Monaco (1 finaliste)
- **Royaume-Uni** – Épreuve à Londres (1 finaliste)

- **Suède** – Épreuve à Stockholm (1 finaliste)
- **Danemark** – Épreuve à Copenhague (1 finaliste)
- **Amérique du Nord** – Épreuve à Montréal (1 finaliste)
- **Mexique & Amérique du Sud** – Épreuve à Mexico (1 finaliste)
- **Asie** – Épreuve à Tokyo (2 finalistes)
- **Suisse, Allemagne & Liechtenstein** – **Nouvelle épreuve à Lausanne** (1 finaliste)

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-croûte... il fallait donc les départager !

En ayant très rapidement interpellé de grandes maisons comme des charcuteries traditionnelles, et motivé de prestigieux chefs comme des artisans, le championnat a su 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 souriaient lors de sa 1^{ère} édition, nul doute que le championnat a gagné ses lettres de noblesse et s'est imposé en 15 ans, comme un grand événement de la gastronomie.

Le renouveau de la charcuterie française, comme un pilier de la cuisine et de la gastronomie participe à l'engouement autour de ce concours.

Le Palmarès

2024 - Taiki Mano - Les Saisons de l'Imperial Hôtel - Tokyo
 2023 - Frédéric Le Guen-Geffroy - Club TP 90 (Paris)
 2022 - Ryutaro Shiomi - Kobe Kinato - Kobe (Japon)
 2021 - Kohei Fukuda - Takara Shokuhin Kogyo Bütz Delicatessen - Tokyo
 2019 - Osamu Tsukamoto - Cerulean Tower Tokyo Hotel - Tokyo
 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 - Hideyyuki 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)

<https://www.championnatdumondepatecroute.com>

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

Twitter et Instagram @pate_croute

#CDMPC

Livre « [La Confrérie du Pâté-Croûte](#) » aux éditions Hachette (**nouvelle édition**)

Contact Presse :

Audrey Merle : 06 12 82 17 39

amerle@pate-croute.fr