



## Dossier de candidature

### 16<sup>ème</sup> Championnat du Monde de Pâté-Croûte 2025

#### Étape 1 : La sélection du Championnat de France de Pâté-Croûte

Réception des dossiers de candidatures jusqu'au **10 octobre 2025 minuit**.

Sélection sur dossier de 40 candidats annoncés le 15 octobre 2025.

Les 40 sélectionnés sur dossier devront envoyer 6 tranches par Chronofresh (date et lieu précisés ultérieurement).

Sélection sur dégustation des 19 meilleurs pâtés annoncés la semaine 43 du calendrier.

#### Étape 2 : Le Championnat de France – 5 novembre - Paris

Les 19 candidats retenus et le gagnant Toquicimes concourent en présentiel lors d'une dégustation notée par les membres du jury pour sélectionner **Le Champion de France et les 6 autres meilleurs candidats qui participeront à la finale**.

#### Étape 3 : Le Championnat du Monde – Finale le 1<sup>er</sup> décembre - Lyon

**Les 15 finalistes** (les 7 finalistes France et les 8 finalistes Monde) s'affrontent lors de la finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte le 1<sup>er</sup> décembre à Lyon pour remporter le titre de Champion du Monde de Pâté-Croûte 2025.

- Grande finale à Lyon -  
Le 1<sup>er</sup> décembre 2025

---

**Dossier à renvoyer avant le 10 octobre 2025 - minuit**

**Par courrier avec AR** (le cachet de la poste faisant foi) :

SELARL DALMAIS PEIXOTO DE PREVAL - Maître Robin DALMAIS - Championnat Monde Pâté-Croûte  
- 41 r Paul Chenavard - 69201 LYON

**ou par dépôt directement à l'étude contre récépissé**

pendant ses heures d'ouverture tous les jours  
9h00 -> 12h30 / 14h00 -> 17h30 sauf 17h00 le vendredi

Le dépôt du dossier de candidature pourra être également effectué en ligne sur le site du championnat  
[www.championnatdumondepatecroute.com](http://www.championnatdumondepatecroute.com)



Chaque candidat devra remplir le présent dossier de candidature comprenant :

- ✓ Le nom de la recette, 8 mots maximum (sans indication géographique ou autres qui puisse permettre d'identifier le candidat ou établissement) et les 5 principaux ingrédients (pour annonce au jury lors des concours)
- ✓ Sa recette et sa progression
- ✓ La ou les photos de la recette (il est vivement conseillé d'adresser une photo de la tranche et une autre du pâté entier) et de faire attention à la qualité des photos.

Le thème imposé de la recette pour le Championnat de France est **Pâté Croûte de viandes**  
**Recette libre (truffe interdite)**



# Le bulletin de candidature

Cette page doit être dactylographiée  
En cas d'impossibilité, veiller à écrire en majuscule.

- CIVILITÉ (Mr/Mme):
- NOM :
- PRÉNOM :
- DATE DE NAISSANCE : TAILLE DE VESTE (BRAGARD) :
- TÉL. PROFESSIONNEL : TÉL. PORTABLE :
- ADRESSE PERSONNELLE :
- E.MAIL PERSONNEL :
- POSTE OCCUPÉ À CE JOUR :
- NOMBRE D'ANNEES D'EXPERIENCE :
- NOM DE L'ÉTABLISSEMENT OÙ VOUS EXERCEZ ACTUELLEMENT :
- ADRESSE PROFESSIONNELLE :
- ADRESSE E.MAIL DE L'ETABLISSEMENT :
- **INTITULÉ DE LA RECETTE (8 mots maximum) :**
- **PRINCIPAUX INGREDIENTS (5 maximum) :**

Sauf avis de votre part, les courriers relatifs au Championnat vous seront envoyés à votre adresse personnelle.

Je soussigné certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus et accepte dans son intégralité les modalités du règlement du Championnat Monde de Pâté Croûte. Par l'envoi de ce dossier, je fais acte de candidature et demande à participer aux épreuves 2025.

Fait à....., le ...../...../.....  
Signature :



\*\*\*\*\*

## Votre recette

\*\*\*\*\*

**\* Nom de votre Pâté-Croûte : 8 mots maximum**

Sans indication géographique ou autre qui puisse permettre d'identifier le candidat ou

l'établissement

**\* Principaux ingrédients : 5 maximum**

Pour l'annonce aux Jury lors des concours

**\* Progression de votre recette :**



 **Bon d'économat**



---

## Photos de votre recette

---

**Attention à la qualité de vos photos.**

Photo du Pâté-croûte entier et une tranche sur assiette neutre

