



Règlement du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, Édition 2025

Modalités de participation / Règlement du concours

Article I : Généralités

a) Les organisateurs

La société PATE CROUTE.FR - LA MAISON DU PATE CROUTE, SARL au capital de 4.000 € dont le siège social est situé 191 Route de Grenoble 69800 SAINT PRIEST, immatriculée au RCS de Lyon sous le n° 804 632 164.

Madame Audrey MERLE, Messieurs Christophe MARGUIN, Gilles DEMANGE et Arnaud BERNOLLIN, lesquels, dans le cadre de la Confrérie du Pâté Croûte, lancent :

La 16^{ème} édition du Championnat du Monde de Pâté-Croûte - Edition 2025.

b) Les candidats

Le concours est réservé aux **professionnels de la restauration, boulangerie, pâtisserie, traiteurs, charcuterie ainsi que des métiers de boucherie**, qui exercent **une activité depuis 5 ans minimum**.

Il n'est admis qu'un seul candidat par restaurant ou par établissement (l'établissement s'entendant faisant partie des établissements déclarés au Greffe par une entreprise).

Sont exclus, les chefs à domicile, les professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières, même si ces établissements gèrent un restaurant d'application ouvert au public.

Les candidats doivent obligatoirement être rattachés, salariés ou associés à un établissement disposant d'un code SIRET, restaurant, boulangerie, pâtisserie, traiteur, charcuterie ou boucherie, **exerçant impérativement et régulièrement la vente auprès des particuliers**.

c) Le concours

Le concours « Championnat du Monde de Pâté-Croûte » 2025 se déroulera en **deux phases** :

PHASE 1 - LES ÉPREUVES DE SÉLECTION :

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les 15 candidats qui participeront à la finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte le Lundi 1er décembre 2025, elles comportent :

- **Une épreuve de sélection France, le « Championnat de France de Pâté Croûte 2025 »** organisée à Paris le 5 novembre 2025, (En 3 étapes CF Article II du présent règlement).
Le champion et les 6 autres meilleurs candidats seront sélectionnés pour participer à la finale.



- **Une épreuve de sélection « Suisse, Allemagne et Liechtenstein »** organisée à Lausanne le 23 juin 2025.
Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- **Une épreuve de sélection « Americas »** organisée à Mexico City le 25 juin 2025.
Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- **Une épreuve de sélection « Canada et USA »** organisée à Montréal le 6 Octobre 2025.
Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- **Une épreuve de sélection « Monaco »** organisée à Monaco le 7 octobre 2025.
Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- **Une épreuve de sélection « Royaume Uni et Irlande »** organisée à Londres le 13 octobre 2025.
Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- **Une épreuve de sélection « Scandinavie »** organisée à Copenhague le 28 octobre 2025.
Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- **Une épreuve de sélection « Japon » le « Championnat du Japon de Pâté Croûte »** organisée à Tokyo le 28 octobre 2025.
Le vainqueur et le deuxième seront sélectionnés pour participer à la finale.

NB :

« UN MÊME CANDIDAT NE PEUT PARTICIPER A DEUX ÉPREUVES DE SÉLECTION »

« LA RECETTE OU LA FORME PRÉSENTÉE AUX ÉPREUVES DE SÉLECTION SERA ENREGISTRÉE ET NE POURRA EN AUCUN CAS ÊTRE MODIFIÉE POUR LA SUITE DU CONCOURS. »

PHASE 2 - LA FINALE :

A Lyon le 1^{er} décembre 2025 la finale départagera les **15 candidats finalistes** issus des épreuves de sélection et ainsi retenus.

d) Constitution des membres du jury de la finale à LYON et dispositions particulières :

Le grand Jury du Championnat du Monde de Pâté-Croûte est composé de professionnels des métiers de bouche et journalistes spécialisés, experts.

Le Directeur Technique et de l'Organisation est Monsieur Christophe MARGUIN.

Le jury déguste et note les plats des candidats à l'aveugle sous contrôle d'huissier. La totalisation des notes et le classement sont anonymes. Le patron ou les membres du personnel de l'établissement (ou de la société) dans lequel (ou laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches, ne peuvent être admis au Jury.

Le directeur technique veille à l'organisation et à la régularité des épreuves, ainsi qu'à la stricte application du règlement. Il rend compte au jury de la qualité du travail effectué. A noter que le directeur technique ne participe pas à la notation des candidats mais s'assurera simplement du déroulement du concours dans le respect des règles.



Les jurys :

Pour l'attribution du prix du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, un grand jury de 30 personnes au minimum sera désigné.

Pour l'attribution du prix du Jury de la Confrérie du Pâté-Croûte, un jury composé de 40 personnes au minimum sera désigné : membres de la confrérie du Pâté Croûte, partenaires, journalistes...

NB :

**« LES MEMBRES DU JURY NE DEVRONT AVOIR AUCUN CONTACT AVEC LES CANDIDATS, COMMANDITAIRES, PARTENAIRES, INVITÉS, AVANT ET PENDANT LE DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE »
« SEUL LE DIRECTEUR TECHNIQUE SERA EN RELATION AVEC L'HUISSIER, LES CANDIDATS, L'ORGANISATEUR ET LES MEMBRES DU JURY. »**

e) La recette à présenter au concours :

**Pâté-Croûte de viandes – recette personnelle et libre,
Sauf pour l'usage de la truffe** (qui est proscrite au motif d'équité entre les concurrents)

Le candidat doit présenter un pâté croûte de viandes d'après sa recette et la forme enregistrée lors des sélections.

NB :

« TOUTE MODIFICATION DE RECETTE OU DE FORME ENTRE LE PÂTÉ-CROÛTE RETENU A UNE ÉPREUVE DE SÉLECTION ET CELUI PRÉSENTÉ A LA FINALE SERA ÉLIMINATOIRE »

f) Assistance d'un commis :

Les finalistes peuvent se faire assister par un commis de leur choix lors de la finale du concours.



Article II : La sélection « France » : le Championnat de France de Pâté Croûte à Paris le 5 Novembre 2025

a) Appels à candidature du 17 Juin au 10 octobre 2025,

Les appels à candidature se feront par voie de presse et des réseaux sociaux, par courrier et mail adressés à un listing d'établissements des métiers de bouche, aux syndicats professionnels de la Boulangerie, de la Pâtisserie, des Charcutiers-Traiteurs et de la Restauration

Ainsi que via le site Internet www.championnatdumondepatecroute.com

b) Inscription à l'étape de sélection

- Les participants devront remplir un bulletin d'inscription (dossier de candidature) téléchargeable sur le site www.championnatdumondepatecroute.com.
- La réception des candidatures pour **la sélection « France »** aura lieu à partir du **17 Juin et jusqu'au 10 octobre 2025**.
- L'ensemble du dossier de candidature devra être transmis avant le **10 octobre 2025 à minuit**.

Soit par courrier avec AR ou par dépôt (le cachet de la poste ou du cabinet faisant foi) à l'étude de :
Maitre Dalmais, huissier de Justice - 41 rue Paul Chenavard, 69001 LYON
Horaires d'ouverture tous les jours du lundi au vendredi : 9h00 -> 12h30 / 14h00 -> 17h30 (17h00 le vendredi)

Soit sur le site www.championnatdumondepatecroute.com. Un accusé de réception automatique sera envoyé pour valider l'inscription

Seuls l'accusé de réception (postal ou digital) ou le récépissé de l'étude valident la participation du candidat au concours.

NB :

« L'ATTENTION EST ATTIRÉE SUR LE FAIT QUE LES DÉPÔTS DES DOSSIERS EN LIGNE SONT MOINS QUALITATIFS EN TERMES DE VISUELS, CAR ILS SONT IMPRIMÉS EN VUE DE LA SÉLECTION. LES ENVOIS COURRIERS PERMETTENT AUX CANDIDATS DE MAITRISER LA PRÉSENTATION DE LEUR DOSSIER ET UNE IMPRESSION DES VISUELS DE PLUS HAUTE QUALITE »

c) Annexe, contenu du dossier de sélection (téléchargeable sur le site) :

- **Le bulletin d'inscription** (le dossier de candidature) dûment complété avec **le nom de la recette (en 8 mots maximum)** sans indication géographique ou autres qui puisse permettre d'identifier le candidat ou l'établissement) **et les 5 principaux ingrédients** (pour annonce au jury lors des concours)
- **La recette** dactylographiée, détaillée et explicite
- **La fiche technique** comportant la progression de la recette
- **Le bon d'économat** précis
- **Des photos** de présentation de la recette de bonne qualité et sur papier photo :
A minima la **tranche sur assiette blanche et le pâté entier cuit**.
- **Un CV** volant de présentation du candidat, libre de forme (ne pas l'intégrer au dossier de présentation du pâté)
Une photo du candidat et de sa maison ou établissement sera utile pour la communication future du concours.

L'huissier veillera à soustraire le CV et les photos du candidat et de sa maison au jury pour la sélection.
L'absence de l'un de ces documents sera éliminatoire.



NB :

« AUCUN SIGNE OU INDICATION DE LOGO, DE MARQUE OU DE RÉFÉRENCE À LA MAISON DU CANDIDAT OU À LUI MEME NE DOIT FIGURER SUR LES PHOTOS OU LA RECETTE AU DOSSIER DE PRESENTATION. LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE SERA ÉLIMINATOIRE ».

« TOUTE DIFFUSION DE PHOTOS (PAR LE CANDIDAT OU PAR UN TIERS) DU PÂTÉ-CROÛTE D'UN CANDIDAT SUR LES MÉDIAS, INTERNET OU SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX PENDANT TOUTE LA DURÉE DU CONCOURS ET JUSQU'À LA REMISE DES PRIX DE LA FINALE EST PROSCRITE ET SERA ELIMINATOIRE. »

d) Sélection au Championnat de France 2025 :

- **Une sélection de 40 candidatures** sera faite sur dossier et à l'aveugle au plus tard le 15 octobre par les membres du comité d'organisation.
- **Les 40 candidatures retenues devront envoyer** 6 tranches par Chronofresh pour une dégustation qui aura lieu semaine 43 du calendrier. Le lieu d'envoi des tranches sera communiqué ultérieurement.
- **19 candidats seront sélectionnés** pour le Championnat de France, auquel s'ajoutera le candidat vainqueur du concours du Meilleur Pâté-Croûte de Montagne réalisé dans le cadre du Festival Toquicimes déjà sélectionné.
- Pour anticiper les éventuels désistements, le jury désignera 2 candidats en liste d'attente

e) Communication des résultats des candidats retenus pour le championnat de France :

La liste des 19 candidats retenus sera annoncée sur les réseaux sociaux et une confirmation personnelle sera adressée par mail à chacun.

La décision des jurys de cette sélection sera sans appel.

A l'issue de cette épreuve, le champion de France et les 6 autres meilleurs candidats seront sélectionnés pour participer à la finale le 1^{er} décembre à Lyon.

f) Championnat de France 2025 :

- Organisé à Paris le 5 novembre **en présentiel**.
- Les 20 candidats retenus devront être présents physiquement pour couper et dresser leurs **3 pâtés. Les garnitures et décorations sont interdites**.
- Ils pourront apporter leur matériel de découpe et peuvent venir accompagner d'un commis.
- **La dégustation et la notation seront faites** par un jury de professionnels à l'aveugle et sous contrôle d'huissier, exactement selon les mêmes critères et la même organisation que pour la finale.



Article III : La sélection des 15 finalistes

La sélection « du Championnat de France » aura désigné **7 finalistes** pour participer à la finale à Lyon le **1^{er} décembre 2025**.

Les autres sélections auront désigné **8 finalistes**.

Le vainqueur de la sélection « Monaco », le vainqueur de la sélection « Royaume-Uni et Irlande », le vainqueur de la sélection « Scandinavie », le vainqueur de la sélection « Suisse, Allemagne et Liechtenstein », le vainqueur de la sélection « Canada, USA », le vainqueur de la sélection « Americas », les 2 vainqueurs de la sélection du « Championnat du Japon »,

Pour ne pas pénaliser des concurrents étrangers n'ayant pas pu concourir aux épreuves de sélection ou qui ne pourraient pas participer au Championnat de France de pâté-croûte, les organisateurs se réservent le droit d'attribuer jusqu'à 2 Wild Cards à des candidats étrangers pour la finale.

NB :

« AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ETRE APPORTÉE À LA RECETTE ET A LA FORME ENTRE LES PRE-SELECTIONS ET LA FINALE »

« LES CANDIDATS S'INTERDISENT DE COMMUNIQUER DE QUELQUE MANIERE QUE CE SOIT ET NOTAMMENT PAR L'IMAGE SUR LEUR PÂTÉ-CROÛTE ET LEUR RECETTE, ET CE PENDANT TOUTE LA DURÉE DU CONCOURS JUSQU'A LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS »

LE NON-RESPECT DE CES REGLES ELIMINE DE FAIT TOUT CONTREVENANT



Article IV : La finale du concours « Championnat du Monde de Pâté-Croûte »

Les 15 candidats retenus lors des sélections participeront à :

La finale du concours « Championnat du Monde de Pâté Croûte » le 1^{er} décembre 2025 à Lyon.

Le lauréat, le « Champion du Monde de Pâté-Croûte », est celui qui recevra la meilleure note générale cumulée du grand jury.

a) Modalités d'évaluation des candidats

- Les finalistes seront jugés à l'aveugle sur une réalisation : un pâté-croûte de viande recette et forme libres et enregistrées lors des sélections.
- Chaque candidat apportera le jour de la finale, 4 pâtés-croûte entiers (soit minimum 80 tranches) qui seront réceptionnés par l'organisation le jour du concours, avant 15h00, qui veillera à leur mise sous anonymat.
- L'huissier procèdera au tirage au sort de l'ordre de passage des candidats.
- Chaque concurrent coupera lui-même et présentera sur assiettes (fournies par l'organisateur) les tranches pour le Jury et les membres du jury de la Confrérie du Pâté-Croûte, il pourra assaisonner les tranches mais **toute garniture ou accompagnement est interdite**.
- Il pourra, pour le dressage être assisté **par un seul commis**
- Un des pâtés sera présenté entier **sur un plateau, modèle commun à tous les candidats et fourni par l'organisateur**.
- **Les tranches sont présentées sur une assiette blanche fournie par l'organisateur à l'exclusion de toute garniture, décors ou accompagnement.**

NB :

« TOUTE GARNITURE, ACCOMPAGNEMENT OU DECORATION AUTOUR DE LA TRANCHE OU SUR L'ASSIETTE EST PROSCRITE »

« AUCUN PLATEAU DE PRÉSENTATION HORS CELUI DU CONCOURS NE POURRA ETRE UTILISE »

b) Notation :

La croûte, l'aspect et le goût sont notés séparément, d'après une grille de notation déterminée par le Directeur Technique.

Les candidats obtiendront une note sur 200 points :

- Présentation de la pièce entière sur plateau : /20 points
- Présentation de la tranche sur assiette : /20 points
- Dégustation, cuisson et assaisonnement de la gelée : /30 points
- Dégustation et cuisson de la pâte : /30 points
- Dégustation de l'ensemble (équilibre de l'ensemble, goût de la farce...) : /100 points

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale par cumul des notes totales.

Le classement est effectué par l'huissier par addition du total et **uniquement du total** de points attribué à chaque candidat par chacun des membres du Jury.

NB :

« LE COMITÉ D'ORGANISATION SE RESERVE LE DROIT DE PHOTOGRAPHER ET FILMER LE DÉROULEMENT DE TOUTES LES EPREUVES ET D'UTILISER SES IMAGES. L'INSCRIPTION AU CONCOURS VAUT ACCEPTATION DE CETTE CLAUSE. »



Article V : Les prix

8 prix seront décernés :

- 1) Le Lauréat, Champion du Monde de Pâté-Croûte 2025
- 2) Le 2^{ème} Prix
- 3) Le 3^{ème} Prix
- 4) Le prix spécial de la Confrérie du Pâté-Croûte, décerné par le jury de la Confrérie du Pâté-Croûte
- 5) Le prix Richelieu, le meilleur pâté-croûte contenant du foie gras
- 6) Le prix de l'élégance, la plus belle pièce entière
- 7) Le prix du meilleur espoir, pour une première participation
- 8) Le prix des terroirs, pour la proximité de ses producteurs

Chaque candidat ne peut recevoir qu'un prix attribué dans l'ordre ci-dessus.
Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier ou d'ajouter un prix.

REGLES CONTRACTUELLES CONCERNANT UN TITRE ATTRIBUÉ

L'attribution d'un prix et d'un titre à un candidat du concours est strictement personnelle et rattachée à la personne du candidat concerné.

Le titre ainsi gagné par le candidat ne pourra être utilisé que par ce dernier à titre personnel, à l'exception du cas où la société auprès de laquelle il est rattaché obtienne son accord pour le mentionner, et pour le seul établissement dans lequel le candidat gagnant exerce effectivement des fonctions ; le titre devra alors obligatoirement être précédé ou suivi du nom du candidat gagnant.

L'utilisation du titre par le candidat ou la société à laquelle il est rattaché ne pourra être consentie pour une exploitation à des fins industrielles (notamment pour l'élaboration de produits vendus par le biais de la grande distribution).

Pour le cas où le candidat gagnant consentirait un droit d'utilisation à la société au sein de laquelle il exerce, il est explicitement exclu que ce droit d'utilisation puisse donner lieu à une quelconque rémunération au profit du candidat gagnant, et il est rappelé que ce droit d'utilisation sera limité dans le temps à la présence du candidat gagnant dans l'effectif.

En conséquence de quoi, le candidat gagnant du titre se portera fort de faire respecter par la société à laquelle il est rattaché les obligations ci-avant détaillées, à savoir :

- Utiliser le titre à la seule condition de le faire précéder ou suivre du nom du candidat gagnant
- Utiliser le titre pour le seul établissement de la société dans lequel exerce effectivement le candidat gagnant
- Cesser immédiatement toute utilisation du titre à la sortie du participant gagnant de l'effectif de la société.

A défaut de respecter les conditions d'utilisation du titre susvisées, le candidat gagnant pourra se voir destitué de son titre par décision des organisateurs, et interdit d'inscription au concours, sans préjudice de tous dommages-intérêts qui pourraient être sollicités en justice par l'organisateur du concours à raison de la violation des engagements ci-avant souscrits.

Les organisateurs se réservent la possibilité de poursuivre l'établissement ou la société et son dirigeant en violation des droits sur la marque et la notoriété du concours.



Article VI : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats se fera lors de la soirée de gala le lundi 1er décembre 2025 en présence de l'huissier de justice du concours, Maître Robin Dalmais à Lyon

La décision du jury sera sans appel et ne pourra être contestée ni par voie judiciaire ni par voie de presse ou des réseaux sociaux

Aucune indication, recommandation ou motif ne sera communiqué aux candidats à l'issue de sa sélection ou non sélection.

Article VII : Droits à l'image

Les organisateurs se réservent le droit de diffusion des recettes, des photos et films des plats et des candidats ainsi que les photos et films des candidats et membres du jury qui seront effectués dans le cadre du concours « Championnat du Monde de Pâté-Croûte ».

La participation au concours, pour chaque candidat, vaut acceptation de la diffusion de ses recettes et plats présentés, et des photos et films qui en seront réalisés et diffusés.

Pour les finalistes, l'utilisation de leur titre et du logo du championnat ne peut se faire en dehors de la carte de leur établissement sans la validation préalable du comité d'organisation du Championnat du Monde de Pâté-Croûte.

Article VIII : Obligation de confidentialité

Tous les candidats, les organisateurs, les membres du jury et tous autres participants au concours, sont tenus d'une obligation de confidentialité.

Toutes les informations, de quelque nature que ce soit, que l'un d'entre eux pourra recueillir, sous quelque forme que ce soit et notamment oralement, en particulier à l'occasion de réunions et d'entretiens, sont confidentielles.

Tous s'engageront, d'une part, à ne pas divulguer, ni à communiquer à quiconque tout ou partie de ces informations confidentielles et, d'autre part, à prendre toute disposition pour que cette confidentialité soit préservée.

Chacun s'engage à ne faire aucun usage des informations confidentielles qu'il aura pu connaître.

Chacun s'engage à ne pas revendiquer de droits de propriété industrielle, littéraire ou artistique sur les informations confidentielles et sur les connaissances établies à partir de ces informations confidentielles.

Les documents de toutes sortes fournis par les organisateurs demeurent la propriété de la société organisatrice

Les obligations définies par le présent article resteront en vigueur aussi longtemps que les informations confidentielles ne seront pas tombées dans le domaine public



Article IX : Acceptation du règlement

La participation au concours « Championnat du monde de Pâté Croûte » implique l'acceptation de ce règlement totalement et sans réserve.

Article X: Dépôt du règlement

Le présent règlement a été déposé à l'Étude Robin Dalmais - Championnat du Monde de Pâté Croûte - BP 1211 - 41 r Paul Chenavard - 69201 LYON cedex 01.

Il peut être obtenu gratuitement auprès de la société organisatrice sur simple demande, à la rubrique Contact du site : www.championnatdumondepatecroute.com

« Bon pour acceptation du règlement »

Date, Lieu

SIGNATURE DU CANDIDAT

La signature du formulaire d'inscription emporte son acceptation sans réserve du présent règlement.

