



# Dossier de candidature Au 2ème championnat de France de Pâté Croûte

## Épreuve de sélection pour Le 17<sup>ème</sup> Championnat du Monde de Pâté-Croûte 2026

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

Réception des dossiers de candidatures du **10 juin jusqu'au 2 octobre 2026 minuit**.

Sélection sur dossier de 40 candidats annoncés le 7 octobre 2026.

Les 40 sélectionnés sur dossier devront envoyer 14 tranches par Chronofresh (date et lieu précisés ultérieurement).

Sélection sur dégustation des 17 meilleurs pâtés annoncés le 14 octobre 2026.

### Étape 2 : Le Championnat de France – le 3 novembre - Paris

Les 17 candidats retenus, les 3 candidats vainqueurs du concours du meilleur Pâté-Croûte de Montagne réalisé dans le cadre du Festival Toquicimes, du concours du meilleur Pâté-Croûte du terroir Corse et du Championnat de France de Charcuterie 2026 concourent en présentiel lors d'une dégustation notée par les membres du jury pour sélectionner 7 candidats

**Le Champion de France et les 6 autres meilleurs candidats qui participeront à la finale.**

### Étape 3 : Le Championnat du Monde – Finale le 30 novembre - 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 30 novembre à Lyon pour remporter le titre de Champion du Monde de Pâté-Croûte 2026.

- Grande finale à Lyon –  
A la Sucrière  
Le 30 novembre 2026



---

## **Dossier à renvoyer avant le 2 octobre 2026 - 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 au motif de l'équité entre les candidats et les maisons)**





\*\*\*\*\*

## Votre recette

\*\*\*\*\*

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

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

**\* Pour l'annonce au jury : nommer uniquement vos 5 ingrédients principaux**

\*  
\*  
\*  
\*  
\*

**\* Progression de votre recette :**

Etape 1:

  

Etape 2:

  

Etape 3:

  

Etape 4:

  

Etape 5:



 **Bon d'économat :**

Vos ingrédients:

## \* Les photos :

Joindre au dossier

- **1 photo de la tranche** - sur assiette neutre, blanche sans marque ni logo - photo HD (obligatoire)
- **2 photos du pâté entier** – photo du pâté entier cuit, de côté et de dessus - photo HD (obligatoire)
- Autres photos (facultatives)

**Attention à la qualité de vos photos (privilégiez des photos HD, sur papier glacé).**

