



Communiqué de Presse
Juillet 2025

*Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République*

**Le Championnat du Monde de Pâté-Croûte annonce
sa 17e édition sous la présidence d'Emmanuel Renaut, Restaurant Flocons de
Sel*** à Megève**

**Les épreuves de sélection organisées à travers le monde incluent
une nouvelle sélection « Luxembourg, Belgique, Pays-Bas »**

15 candidats sélectionnés à travers le monde entier s'affronteront
à la Finale le 30 novembre 2026 à Lyon

Arnaud Bernollin, Audrey Merle, Gilles Demange et Christophe Marguin, co-organisateurs du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, annoncent le **lancement de la 17e édition du concours**. Placée sous la présidence d'Emmanuel Renaut - Restaurant Flocons de Sel*** à Megève.

Cette édition marque une nouvelle étape dans le développement international du concours avec **l'introduction d'une épreuve inédite dédiée au Benelux** (Luxembourg, Belgique, Pays-Bas).

Au terme d'un rigoureux marathon culinaire à travers le globe, seuls 15 candidats décrocheront leur ticket pour la grande finale, qui se tiendra le lundi 30 novembre 2026 à La Sucrière, à Lyon.

Face à un jury de chefs étoilés et de Meilleurs Ouvriers de France, les finalistes devront soumettre leurs créations à une dégustation à l'aveugle, sous contrôle d'huissier.

« Quand nous avons créé ce championnat, nous voulions remettre le pâté-croûte à l'honneur et lui rendre la place qu'il mérite. Aujourd'hui, voir des candidats venus du monde entier, aux côtés d'un public toujours plus nombreux et de professionnels très engagés, est une immense fierté. Cela montre que cette spécialité emblématique de la charcuterie continue d'inspirer les artisans et de rassembler les gourmands bien au-delà des frontières », commente Gilles Demange, cofondateur du concours.

Le calendrier mondial des sélections

- **23 juin 2026** : Suisse/Liechtenstein/Allemagne – Lausanne
- **1er octobre 2026** : Monaco / Europe du Sud & Méditerranée – Monaco
- **5 octobre 2026** : Amérique du Nord – Montréal
- **12 octobre 2026** : Luxembourg, Belgique, Pays-Bas - Luxembourg
- **19 octobre 2026** : Royaume-Uni & Irlande – Londres
- **21 octobre 2026** : Championnat du Japon – Tokyo
- **Courant octobre 2026** : Scandinavie – Copenhague
- **3 novembre 2026** : Championnat de France de Pâté-Croûte – Paris

Chacune des étapes internationales qualifiera un candidat pour la finale, à l'exception du Japon qui enverra deux finalistes (le vainqueur et le deuxième prix). La sélection française, quant à elle, désignera ses 7 représentants lors de l'épreuve du 3 novembre.

Le Championnat de France de Pâté-Croûte : **une sélection nationale rigoureuse en 3 étapes pour accéder à la finale**

- Un appel à candidature du 1^{er} Juin au 2 octobre 2026
- Une première sélection de 40 candidatures faite sur dossier par les membres du comité d'organisation, sera dégustée et notée par un comité de professionnels de la gastronomie qui désignera les 17 candidats qui participeront au **Championnat de France de Pâté-Croûte**. Ils y seront rejoints par 3 invités de haut vol, qualifiés d'office grâce à leurs victoires sur des concours partenaires : le concours du meilleur Pâté-Croûte de Montagne du Festival Toquicimes, celui du terroir Corse, et le Championnat de France de Charcuterie. Au total, ils seront 20 finalistes français.
- Le Championnat de France de Pâté-Croûte aura lieu à **Paris le 3 novembre pour une dégustation des 20 pâtés-croûte qui désignera** le champion de France de Pâté-Croûte et les 6 meilleurs candidats pour participer à la finale.

Pour la deuxième année consécutive, le Championnat du Monde de Pâté-Croûte est parrainé par Groupama Rhône-Alpes Auvergne.

À propos du Championnat du Monde de Pâté-Croûte

Né en 2009 d'un pari audacieux entre amis passionnés, le Championnat du Monde de Pâté-Croûte s'est imposé, année après année, comme un rendez-vous incontournable de la gastronomie française et internationale. Ce concours singulier, qui faisait sourire à ses débuts, a su conquérir crédibilité, notoriété et un véritable engouement.

Plat emblématique du patrimoine culinaire français, le pâté-croûte a longtemps été éclipsé par l'essor de la charcuterie industrielle. Pourtant, derrière sa croûte dorée se cache l'une des préparations les plus complexes à maîtriser, et des plus raffinées à savourer. Peu de chefs osent s'y aventurer, mais ceux qui le font revendiquent fièrement leur savoir-faire... Il fallait bien un championnat pour les départager !

Dès ses premières éditions, le concours a su fédérer aussi bien les grandes maisons que les artisans passionnés, mobilisant un jury d'exception composé de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de figures majeures du monde culinaire. Aujourd'hui, nul ne doute plus de sa légitimité : en 17 ans, le Championnat est devenu un événement majeur, célébrant l'excellence, la technique et la tradition.

Symbole du renouveau de la charcuterie française, désormais reconnue comme un pilier de la haute cuisine, le pâté-croûte rayonne grâce à ce concours qui en révèle toute la noblesse.

Le Palmarès

2025 - Thibault Gonzalez – L'Espace Gourmand – Thuir (66)
2024 - Taiki Mano – Les Saisons – 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 2024**)

Contact Presse :

Audrey Merle : 06 12 82 17 39

amerle@pate-croute.fr