



DOSSIER DE PRESSE



Michel Chapoutier, Régis Marcon, Jacquotte Brazier et Pierre Troisgros

17^{ème} édition

LYON

Lundi 30 novembre 2026

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

Twitter @pate_croute

#CDMPC

<http://www.championnatdumondepatecroute.com>

Contact Presse

Audrey Merle

Mobile 06 12 82 17 39

amerle@pate-croute.fr

Préambule

Le Championnat du Monde de Pâté Croûte s'apprête à vivre sa **17ème édition**.

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 en croûte... il fallait donc les départager !

Après avoir très rapidement interpellé de grandes maisons comme des charcuteries traditionnelles, et motivé de prestigieux chefs comme des artisans, le championnat a su aussi 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 souriait lors de sa 1ère édition, nul doute que le championnat a gagné ses lettres de noblesse et s'est imposé en plus de 10 ans, comme un grand [événement de la gastronomie](#).

Un ouvrage « La Confrérie du Pâté-Croûte », aux éditions Hachette avec une nouvelle édition parue en Octobre 2024.

De l'origine du pâté-croûte aux portraits des neuf premiers gagnants du Championnat, découvrez la folle épopée de ce monument de la gastronomie française dans une introduction présentant la Confrérie et le Championnat du Monde.

Finalistes ou gagnants, trente-trois Chefs proposent leur recette de pâté-croûte.



Comment se déroule le championnat du monde de pâté croûte ?

Face au succès mondial de ce championnat, et afin de désigner les 15 finalistes qui participeront à la finale, les épreuves de sélection des candidats se dérouleront cette année, en plusieurs étapes à travers le monde :

- **Un Championnat de France de Pâté-Croûte** avec une première sélection faite d'abord sur dossiers, puis lors d'une dégustation par les membres du comité d'organisation, pour désigner les 17 candidats qui participeront au Championnat de France de Pâté-Croûte, lesquels seront accompagnés par les 3 vainqueurs des épreuves de sélections régionales (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).

Cette épreuve française aura lieu lors d'une manifestation organisée **à Paris le 3 novembre 2026**, au cours de laquelle les membres du jury dégusteront les tranches des 20 candidats sélectionnés **pour désigner le Champion de France de Pâté-Croûte et les 6 meilleurs, qui accèderont à la finale.**

- **Un Championnat du Japon de Pâté-Croûte** à Tokyo le 21 octobre 2026. **Le vainqueur et le deuxième prix seront sélectionnés pour participer à la finale.**
- **Une épreuve de sélection « Amérique du Nord »** à Montréal, au Canada, le 5 octobre 2026. **Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.**
- **Une épreuve de sélection « Monaco & Europe du Sud »** à Monaco, le 1er octobre 2026. **Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.**
- **Une épreuve de sélection « Suisse /Allemagne/Liechtenstein »** à Lausanne, le 23 juin 2026. **Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.**
- **Une épreuve de sélection « Luxembourg, Belgique, Pays-Bas »** à Luxembourg, le 12 octobre 2026. **Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.**
- **Une épreuve de sélection « Scandinavie »** à Copenhague, en Octobre 2026. **Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.**
- **Une épreuve de sélection « Royaume-Uni/Irlande »** à Londres, le 19 octobre 2026. **Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.**
- **Une finale le 30 novembre 2026, à Lyon**, avec les 15 candidats retenus (7 candidats sélectionnés lors du Championnat de France de Pâté-Croûte, le gagnant et le deuxième prix de la sélection « Asie » et le vainqueur de chaque épreuve de sélection : Copenhague, Londres, Luxembourg, Monaco et Lausanne. Ils s'affronteront devant un jury d'exception composé de Chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités de la gastronomie.

**Le président du Jury de la Finale sera d'Emmanuel Renaut,
Restaurant Flocons de sel*** à Megève,**

Le jour de la compétition, chaque candidat présente, sous contrôle de l'huissier, son pâté croûte, l'un entier, l'autre découpé en tranches dressées sur assiettes. Le jury officiel déguste à l'aveugle les pâtés en croûte des candidats et les note. Situés dans la même salle que le jury officiel, les membres du jury de la confrérie dégustent et notent également les différents pâtés en vue de l'attribution du Prix spécial de la Confrérie du Pâté-Croûte.

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

Sept prix seront décernés :

- Le Lauréat, Champion du Monde de Pâté-Croûte
- Le 2^{ème} Prix
- Le 3^{ème} Prix
- Le prix spécial de la Confrérie du Pâté-Croûte, décerné par le jury de la Confrérie du Pâté-Croûte
- Le prix Richelieu, le meilleur pâté-croûte contenant du foie gras
- Le Prix de l'élégance
- Le prix du meilleur espoir

Un championnat qui a su attirer de grands noms et de grandes maisons depuis sa création :

EDITION 2009

Les finalistes

- Florian ORIOL
- Christian ROUGIER
- Olivier GRIMAUD
- Eric METIVIER
- Stéphane PACCAUD
- Joël MARECHAL
- Laurent BOUVIER
- Jean-Michel CARRETTE
- Jean-Christophe ANSANAY-ALEX
- Dominic MOREAUD
- Frédéric COTE
- Yann DEVARIEUX

RESTAURANT DANIEL ET DENISE (69) - 1^{er} Prix
LES LOGES DE VAUGETON (86) – 2^{ème} Prix
PRESIDENCE DE LA REPUBLIQUE (75) – 3^{ème} Prix
LENOTRE (75) – Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
MOULIN DE MOUGINS** (06)
LES PLANCHES (69)
RESTAURANT LAURENT BOUVIER (69)
AUX TERRASSES* (71)
AUBERGE DE L'ILE** (69)
TOUT LE MONDE A TABLE (69)
AU COLOMBIER (69)
RELAIS LOUIS XIII** (75)

Le Jury

Daniel LERON – MOF cuisinier,
Christophe ROURE – MOF cuisinier,
Mathieu VIANNAY – MOF Cuisinier,
Guy LASSAUSAIE – MOF cuisinier,
Pascal MOLINES – MOF pâtissier,
Gabriel PAILLASSON MOF pâtissier
et glacier...



EDITION 2010

Les finalistes

- Eric METIVIER
- Jean-Michel CARRETTE
- Alexandre DECRUZ
- Olivier CANAL
- Damien BEINEIX
- Fabrice BONNOT
- Cyril BOULAIS
- Kevin GARDIEN
- Nicolas LAFAURIE
- Guillaume RIZZO
- Gilles VEROT
- Nicolas VAN HEMELRIJCK

LENOTRE (75) – 1^{er} Prix
AUX TERRASSES* (71) – 2^{ème} Prix
LA COUR DES LOGES* (69) – 3^{ème} Prix
LES OLIVIERS (69) – Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
HOTEL AMBASSADEUR (69)
CUISINE ET DEPENDANCES ACTE II (69)
MICHEL ROSTANG** (75)
AUBERGE DE L'ILE** (69)
Etablissement LAFAURIE (69)
HOTEL SAINT JAMES ET ALBANY (75)
BAR BOULUD (New-York)
LE CARO DE LYON (69)

Le jury

Daniel LERON – MOF cuisinier, Christophe ROURE – MOF cuisinier, Joseph VIOLA – MOF cuisinier,
Philippe BERNACHON – chocolatier, François POZZOLI – MOF Boulanger, Gilles GIROUD – MOF
Charcutier, Alain LE COSSEC – MOF Cuisinier, Patrick JUHEL – MOF Cuisinier, Sébastien DEMORAND –
journaliste et critique culinaire, Luc DUBANCHET – journaliste et critique culinaire...

Les finalistes 2009

Un championnat qui a su attirer de grands noms et de grandes maisons depuis sa création

EDITION 2011

Les finalistes

- Eric DESBORDES
 - Gilles VEROT
 - Aurélien VIDAL
 - David GUILLERMAIN
 - Olivier CANAL
 - Laurent COGNE
 - Eric ROTIVEL
 - Gilles ETEOCLE
 - Michael GAUDINET
 - Yannick DECELLE
 - Cyril AVELINE
 - Raphael REGNIER
- LE BRISTOL*** (75) – 1^{er} Prix
MAISON VEROT (75) – 2^{ème} Prix
RESTAURANT VIDAL (43) – 3^{ème} Prix
33 CITE (69) – Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
LES OLIVIER (69)
BRASSERIE DE L'OUEST (69)
DANIEL ET DENISE (69)
LA POULARDE* (42)
LA MERE BRAZIER** (69)
LE CARO DE LYON (69)
LES BISTRONOMES (75)
PATISSERIE BAUD (25)

Le jury

D'illustres chefs comme Pierre TROISGROS, Régis MARCON, Jacotte BRAZIER, Flora MIKULA, Jean-Christophe ANSANAY-ALEX, des Meilleurs Ouvriers de France avec Gilles GIROUD, Fabrice BRUNET et Daniel LERON, le Champion du Monde de Pâté Croûte 2010, Eric METIVIER, et Jean-Claude RIBAUT (Journaliste Le Monde)...



Pierre Troisgros, Régis Marcon, il y a des rencontres qu'on n'oublie pas !

Un championnat qui a su attirer de grands noms et de grandes maisons depuis sa création

EDITION 2012

Les finalistes

- Yohan LASTRE LA TOUR D'ARGENT* (75) – 1^{er} Prix
- David GUILLERMIN 33 cité (69) – 2^{ème} Prix
- Stéphane HERRENBARGER HOTEL DU PALAIS* (64) – 3^{ème} Prix
- Martial FACCHINETTI LE PONT DE BRENT** (Brent – SUISSE) – Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
- Frédéric COTE AU COLOMBIER (69)
- Pierre MAILLET HAMEAU ALBERT 1^{er} ** (74)
- Yannick DECELLE LE CARO DE LYON (69)
- Cyril MALARD ELLE IXIR (69)
- Julien SHAPIRO RANGE (Washington – ETATS-UNIS)
- Geert WEYN RESTAURANT DOME* - (Anvers – France)
- Eric ROTIVEL DANIEL ET DENISE (69)
- Eric RABAZZINI LA PLACE DE MOUGINS (06)

Le jury

Des chefs étoilés Régis MARCON, Mathieu VIANNAY, des Meilleurs Ouvriers de France avec Gilles GIROUD, Guillaume GOMEZ, Christian TETEDOIE, Christian NEE et Sébastien BOUILLET – Pâtissier, Vincent LE ROUX – Directeur Général du Restaurant Paul Bocuse***, le Champion du Monde de Pâté Croûte 2011, Eric DESBORDES et Emmanuel GIRAUD – Journaliste

EDITION 2013

Les finalistes

- Jean-François MALLE LE PAVILLON DE LA ROTONDE** (69) – 1^{er} Prix
- Keishi SUGIMURA LE BENATON* (21) – 2^{ème} Prix
- Lucas MIOSOTTI LES TROIS DOMES* (69) – 3^{ème} Prix
- David GUILLERMIN 33 cité (69) – Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
- Michel ANINAT Traiteur CABRIE (34)
- Cyril AVELINE LES BISTRONOMES (75)
- Frédéric COTE AU COLOMBIER (69)
- Audrey JACQUIER LE VIVARAIS (69)
- Sébastien LERICOLAIS BRASSERIE DIPLOMATICO (69)
- Aurélien MEROT BRASSERIE LE BELOOGA(69)
- Shinji MORI - RESTAURANT PATRICK JEFFROY** (29)
- Olivier SAUZON ARGENSON GERLAND (69)

Le jury

Présidé par Madame Dominique LOISEAU, autour de meilleurs ouvriers de France, Régis MARCON, Joseph VIOLA, Klaus ERFORT, Mathieu VIANNAY, Daniel BOULUD, Michel KAYSER, Yohan LASTRE, Sébastien DEMORAND, Anthony BOURDAIN – journaliste culinaire CNN.

EDITION 2014

Les finalistes

- Hideyuki KAWAMURA
 - Jeremy RAVIER
 - Nicolas PERDRISET
 - Yannick DECELLE
 - Ludovic NARDOZZA
 - Stephan FOISSAC
 - Olivier SAUZON
 - Sebastien LERICOLAIS
 - Frédéric MONOT
 - Christian MONTALAND
 - Damien MOUGEY
 - Panagiotis KORONIS
- MAISON LAMELOISE *** (71) - 1^{er} Prix
LES TROIS DOMES* – LYON - 2^{ème} Prix
MAISON DU DANEMARK - PARIS - 3^{ème} Prix
LE CARO DE LYON (69 - Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
DOMAINE DE CLAIREFONTAINE* (38) Prix de l'Elégance
CABRIE – HEREPIAN (34)
ARGENSON GERLAND– LYON
BRASSERIE DIPLOMATICO – LYON
CHARCUTERIE MONOT - VILLEURBANNE (69)
CHARCUTERIE MONTALAND – LYON
SALAISON MOUGEY – DESAIGNES (07)
I 14 Fbg* - PARIS

Le jury

Présidé par Benoît VIOLIER, restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier***, Lausanne autour de Jean-François MALLE - Restaurant la Rotonde** (Lyon) - Champion du Monde de Pâté Croûte 2013, Dominique LOISEAU – Restaurant Bernard Loiseau***, Jean SULPICE– Cuisinier - Restaurant Jean Suplice**, Mathieu VIANNAY – MOF Cuisinier – La Mère Brazier**, Christophe ROURE – MOF Cuisinier – Le Neuvième Art**...



EDITION 2015

Les finalistes

- Karen TOROSYAN
 - Claude CALVET
 - Aurélien DUFOUR
 - Sylvain GIOANA
 - Michel ANINAT
 - Takaaki OKAMURA
 - Ludovic BONNEVILLE
 - Aurélie DEYGAS
 - Pierre NEGREVERGNE
 - Damien MOUGEY
 - Eric RABAZZANI
 - Kevin RAFIN
- BOZAR BRASSERIE (BRUXELLES) - 1^{er} Prix
RESTAURANT GETARIA (64 GUETHARY) - 2^{ème} Prix
DINEX GROUPE/PREP KITCHEN (NEW YORK) - 3^{ème} Prix
SIGNATURE (TOKYO)- Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
Charcuterie CABRIE (34 HERPIAN) - Prix de l'Elégance
LE MIROIR (FUKUYAMA) _ Prix Spécial du Jury
HOTEL WARWICK Champs Elysées (75 PARIS)
PATISSERIE BERNACHON (69 LYON)
LA TERRASSE DE MIRABEAU (75 PARIS)
MAISON MOUGEY (07 DESAIGNES)
LA PLACE DE MOUGINS (06 MOUGINS)
LENOTRE (78 PLAISIR)

Le jury

Présidé par Mathieu VIANNAY MOF Cuisinier – La Mère Brazier** à Lyon, il était composé entre autres de Benoît CARCENAT, MOF et Sous-Chef - Hôtel de Ville*** à Crissier, Stéphane BURON, MOF Cuisinier- Le Chabichou** à Courchevel, Frédéric BLANC, Restaurant Blanc*** à Vonnas, Fabrice SOMMIER – MOF sommelier Restaurant Blanc*** à Vonnas. Philippe URRACA - MOF pâtissier, Arnaud LARHER - MOF pâtissier, Dominique LOISEAU – Restaurant Bernard Loiseau*** à Saulieu, Jean SULPICE - Chef** - Restaurant Jean Sulpice à Val Thorens, Christophe PAUCOD – Cuisinier – Lugdunum* à Tokyo...



EDITION 2016

Les finalistes

- Jeremy DELORE
 - Chikara YOSHITOMI
 - Aymeric BUIRON
 - Rafaël COURTIN
 - Julien VIOLLET
 - David Baroche
 - Claude CALVET
 - Bernard LEPRINCE
 - Cyril MARLARD
 - Daniel GOBET
- LA FERME DU POULET - Villefranche-sur-Saône (69) - 1^{er} Prix
L'AMBROISIE*** - Paris (75) - 2^{ème} Prix
LA MERE BRAZIER** - Lyon (69) - 3^{ème} Prix
LES 3 DOMES* - Lyon (69) - Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
LE 144 PETROSSIAN – Paris - Prix de l'Élégance
BRASSERIE BAROCHE – Paris
GETARIA – Guéthary (64)
CHEDEVILLE
BOUCHON COLETTE - Lyon (69)
SO GOOD TRAITEUR - Lyon (69)

Le jury

Présidé par Régis MARCON, Restaurant Régis et Jacques Marcon***, le jury était composé de Joseph VIOLA – MOF cuisinier, Christophe ROURE – MOF cuisinier, Christophe HATON - MOF cuisinier, Christophe PAUCOD – Chef – Restaurant Lugdunum* - Tokyo, Robert POPY – MOF Charcutier, Alain CHARTIER – MOF Glacier, Fabien FOARE - MOF Charcutier, Christophe QUANTIN - MOF Cuisinier et Marc ESQUERRE - Rédacteur en chef Guides – Gault et Millau



EDITION 2017

Les finalistes

- Chikara YOSHITOMI L'Ambroisie*** – Paris (75) - 1^{er} Prix
- Yoshiaki SAKAGUCHI Le Boudoir – Paris (75) - 2^{ème} Prix
- Aurélien VIDAL Restaurant Vidal - St Julien Chapteuil (43) - 3^{ème} Prix
- Osamu TSUKAMOTO Cerulean Tower Tokyo Hotel - Japon - Prix de la Confrérie du Pâté Croûte
- Olivier HORVILLE Charcuterie Gilles Verot - Paris (75) - Prix de l'Elégance
- Olivier CANAL La Meunière - Lyon (69) - Prix du Meilleur Espoir
- David LE QUELLEC Le Moulin Rouge - Paris (75)
- Margaux MOISIERE L'O des Vignes - Fuissé (71)
- Jérémy PELOSSIER Maison Pignol – Lyon (69)
- Emmanuel SOULIERE Casino Sands Cotai Central – Macao, Chine
- Guillaume GINTHER Restaurant Coq Rico, New-York - Etats-Unis
- Laetitia ROUABAH Restaurant Benoit, New-York - Etats-Unis

Le jury

Présidé par **Michel ROTH**, MOF Cuisinier et Bocuse d'Or, le jury était composé de Mathieu VIANNAY, MOF cuisinier, Claude LEGRAS, MOF cuisinier, Bernard LEPRINCE, MOF cuisinier, Christophe ROURE, MOF cuisinier, restaurant Le Neuvième Art**, Maurice TROLLIER, MOF Boucher, Gilles GIROUD, MOF Charcutier...



EDITION 2018

Les finalistes

- | | |
|-------------------------|--|
| • Daniel GOBET | So Good Traiteur – Divonne les Bains - 1 ^{er} Prix |
| • Keiichi TOKITA | Shinagawa Prince Hotel – Tokyo - Japon - 2 ^{ème} Prix |
| • Olivier HORVILLE | Maison Vérot – Paris - 3 ^{ème} Prix |
| • Margaux MOISIERE | L'O des Vignes – Fuissé - Prix de la Confrérie du Pâté Croûte |
| • Toru KAWAMURA | Le Benaton* – Beaune - Prix du Meilleur Esprit |
| • Jérémy PELOSSIER | Pignol – Brignais _ Prix de l'Elégance |
| • Timothy FOLEY | Le District – New-York – USA |
| • Thomas LAURIER | Dame de Pic* - Paris |
| • Nicolas RAFA | Mandarin Oriental/ Bar Boulud – Londres – Angleterre |
| • Richard GUILLAUME | LE FLORIS – Anieres – Suisse |
| • Pierrick BOUGEROLLE | Charcuterie Bougerolle – Saulieu |
| • Antoine CORRIVEAU | Ateliers et Saveurs à Montréal – Canada |
| • Albert BORONAT I MIRO | Ambassade de Llivia – Llivia – Espagne |

Le jury

Présidé par Pierre GAGNAIRE, Chef cuisinier, Pierre Gagnaire***, le jury était composé de , MOF cuisinier, Joseph Viola, MOF cuisinier, Daniel LERON, MOF cuisinier, Bernard LEPRINCE, MOF cuisinier, Jacques HENRIO, MOF charcutier, Philippe GIRARDON, MOF cuisinier, Nicolas SALLE, Chef exécutif Ritz, Jean-Marc DELACOURT MOF cuisinier...



EDITION 2019

Les finalistes

- Osamu TSUKAMOTO Cerulean Tower - Tokyo - 1^{er} Prix
- Hugo DETROZ-GABERT Les Cocottes de Christian Constant – St Julien en Genevois - 2^{ème} Prix
- Ange LELIEVRE Hôtel George V - Paris - 3^{ème} Prix
- Martin VEY Aux 2 des Monts - Couzon aux Monts d'Or - Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte
- Toru Vadim AUBERT Lastre sans Apostrophe – Paris - Prix de l'Elégance
- David LE QUELLEC Moulin Rouge – Paris – Prix Meilleur Espoir
- Olivier NICOLAU Restaurant Arraditz – Lescar
- Quentin CARDI La Mère Brazier** - Lyon
- Rudy LANGLAIS La Scène Thélème* - Paris
- Guillaume GOMEZ Palais de L'Elysée - Paris
- Christian WELCH Kingbird Watergate Hotel – Washington DC
- Yohei SAKON Lake Biwa Otsu Prince Hotel - Kyoto
- Laetitia ROUABAH Benoit - New-York

Le jury

Présidé par René MEILLEUR, Chef cuisinier, La Bouitte***, le jury était composé de Alain LE COSSEC, MOF cuisinier, Joseph VIOLA, MOF cuisinier, Daniel LERON, MOF cuisinier, Jérôme DE OLIVEIRA, pâtissier, Champion du Monde de Pâtisserie 2009, Christophe ROURE, MOF Cuisinier, Amandine CHAIGNOT, Chef, Odile MATTEI, journaliste gastronomie, Stéphane DURAND-SOUFFLAND journaliste gastronomie...

EDITION 2021

Les finalistes

- Kohei FUKUDA Takara Shokuhin Kogyo Bütz Delicatessen – Tokyo 1^{er} Prix
- Damien RAYMOND So Good Traiteur – Divonnes les Bains (01) - 2^{ème} Prix
- Yoichi NAKAACKI A table – Tokyo - 3^{ème} Prix
- Olivier NICOLAU Restaurant Arraditz – Lescar (64) - Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte
- Ange LELIEVRE Four Seasons George V – Paris – Prix Richelieu
- Gregory FAYE Hôtel Place d'Armes - Montréal- Prix de l'Elégance
- Alexis TROLLET Boucherie Trolliet - Lyon
- Jérémie CRAUSER Maison Crauser et Bello – Lyon
- Iulian FISTOS Restaurant La Côte d'Or** - Saulieu (21)
- Frédéric LE GUEN-GEFFROY CLUBTP90 – Paris
- Thierry LARRALDE Cantine du Troquet Duplex – Paris
- Emeline AUBRY L'Atelier d'Emeline Aubry – Paris
- Olivier HORVILLE Maison Verot – Paris

Le jury

Présidé par Davy TISSOT, MOF et Bocuse d'Or 2021 était notamment composé de Daniel LERON, MOF cuisinier, Yvonne CHRISTENSEN, Propriétaire Geranium***, Joseph VIOLA, MOF cuisinier, Jocelyn DEUMIE, chef exécutif Rougié, Vincent GUERLAIS, chef pâtissier et chocolatier & Président Relais Desserts, Christophe PAUCOD, cuisinier étoilé à Tokyo, Vincent FERNIOT, journaliste gastronomie, Christophe QAUNTIN, MOF cuisinier, Christophe RAOUX, MOF cuisinier, Valérie VRINAT, Présidente de l'Association Jean-Claude Vrinat, Dumé CESARI, chef charcutier...

EDITION 2022

Les finalistes

- | | |
|----------------------------|--|
| ▪ Ryutaro SHIOMI | Kobe Kinato – Hyogo – Japon - 1 ^{er} Prix |
| ▪ Jérémie CRAUSER | Maison Crauser et Bello – Lyon - 2 ^{ème} Prix |
| ▪ Tony CAPOCCI | L'Épicerie des Fermes – Megève - 3 ^{ème} Prix |
| ▪ Wonjin doyi KWON | L'Oiseau Blanc** - Hotel Peninsula - Paris - Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte |
| ▪ Kazutaka HARA | Hotel Nikko – Fukuoka - Japon – Prix Richelieu |
| ▪ Olivier NICOLAU | Restaurant Arraditz – Lescar (64) - Prix de l'Elégance |
| ▪ Elie TRUMEAU | Restaurant Bayview* Michel Roth – Genève – Suisse - Prix du Meilleur Espoir |
| ▪ Stephan BAURY | Le Grand Café Capucines - PARIS |
| ▪ Aurélien VIDAL | Maison, Vidal - St Julien Chateuil (43) |
| ▪ Kenji TAKENOSHITA | La Pyramide Patrick Henriroux** - Vienne (38) |
| ▪ Frédéric LE GUEN-GEFFROY | Club TP90 Michel Sarra - Paris |
| ▪ Philippe BRETIGNIERE | Production Lafayette – Montréal - Canada |
| ▪ Nicolas DELAROCHE | Maison Nico – San Francisco – USA |
| ▪ Cédric ROBIN | Restaurant Hei – Papeete – Tahiti |

Le jury

Présidé par Pierre HERME, Maître Pâtissier, le jury était notamment composé de Daniel LERON, MOF cuisinier, Yvonne CHRISTENSEN, Propriétaire Geranium***, Bernard PACAUD, Chef Cuisinier ***, Vincent FERNIOT, Journaliste gastronomique, Arnaud LARHER, MOF Pâtissier, Christian GARCIA, Chef du Palais Princier de Monaco, Bernard LEPRINCE, MOF Cuisinier, François ADAMSKI, Bocuse d'Or 2001, MOF 2007, Christophe PAUCOS, Chef Cuisinier*, Japon, Per NORDLIND, Chairman Bocuse d'Or Suède, Fabien PAIRON - MOF Charcutier, Florent BOIVIN - MOF Cuisine 2011, Daniel LERON MOF Cuisinier, Mathieu VIANNAY - Chef Cuisinier** MOF Cuisine 2004, Davy TISSOT - Bocuse d'Or 2021 et MOF Cuisine 2004, Jacques DECORET - Chef Cuisinier*, Jean-Paul PIGNOL - MOF Pâtisserie...



EDITION 2023

Les finalistes

- Frédéric LE GUEN-GEFFROY Club TP90 – Paris - 1^{er} Prix
- Jérémie CRAUSER Maison Crauser et Bello – Lyon - 2^{ème} Prix
- Emeline AUBRY In Paté Croûte we trust - Charencey (61) - 3^{ème} Prix
- Cédric CHABAUDIE Présidence de la République - Paris- Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte
- Damien RAYMOND Daniel Gobet Traiteur - Segny (01) - Prix de l'Elégance
- Taiki MANI Imperial Hotel - Tokyo
- Antonin ROUX La Mère Brazier** - Lyon - Prix Rougié Richelieu
- Cyprien PICARD L'Atelier de Raphael - Soissons (02)
- Yoichi NAKAAKI A Table – Tokyo
- Cédric ROBIN Restaurant Hei – Papeete – Tahiti
- Malidza LARSSON Svartengrens – Stockholm
- Georges JEPHSSON Meat Fish Cheese – Londres
- Félix DUQUET Sofitel Le Carré Doré– Montréal
- Mathieu COUTURE Fairmont Reine Elisabeth – Montréal

Le jury

Présidé par Karen TOROSYAN, propriétaire et chef doublement étoilé du restaurant Bozar à Bruxelles et Vainqueur en 2015 du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, le jury était notamment composé de Bernard Leprince, MOF Cuisinier, Fabien PAIRON, MOF Charcutier, Daniel LERON, MOF Cuisinier, Jean-Jacques BORNE, MOF Pâtissier, Amandine CHAIGNOT, Cheffe cuisinier, Gilles PELLISSON, Président UNIFRANCE, Fabrice PROCHASSON, MOF Cuisinier, Yvonne CHRSTENSEN, Propriétaire Géranium***, Hugo DE SAINT PHALLE, Journaliste gastronomie - Le Point, Vincent FERNIOT, Journaliste gastronomie – Sud Radio...



EDITION 2024

Les finalistes

▪ Taiki MANO	Les Saisons de l'Imperial Hôtel - Tokyo - 1 ^{er} Prix
▪ Seigo ISHIMOTO	Restaurant Le Cœur – Chiba – Japon - 2 ^{ème} Prix
▪ Damien RAYMOND	Traiteur Daniel Gobet - Segny (01) - 3 ^{ème} Prix
▪ Jérémie CRAUSER	Maison Crauser et Bello - Lyon- Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte
▪ Olivier NICOLAU	Restaurant Arraditz – Lescar (64)) - Prix de l'Elégance
▪ Jonathan DUDEK	Charcuterie Arnaud Nicolas – Paris - Prix Rougié Richelieu
▪ Cédric MAZILLER	La Conserverie - Belle Ile en mer - Prix des terroirs
▪ Thomas JOLY	Boulangerie Le Toledo – Montréal - Prix de la créativité
▪ Baptiste PIGNOL	Maison Pignol – Lyon
▪ Gary CHOPINEZ	Croûte by Gavroch – Dignoville (88)
▪ Victor Hugo VELAZQUEZ	Sept Cinq 75 Francia du Club France, Mexico
▪ Amanda LEDEL	Restaurant Voisine
▪ Karen BECH	Restaurant Maison
▪ Matt HILL	Savoy Grill by Gordon Ramsay - Savoy hotel – Londres
▪ Simon GANACHE	Yacht Club – Monaco

Le jury

Présidé par Stéphanie Le Quellec, La Scène**, Paris, il était composé, entres autres, Christophe BACQUIE - Chef cuisinier MOF - Le Mas Les Eydins**, Bernard LEPRINCE - MOF Cuisinier, Christophe PAUCOD - Chef Cuisinier*, Japon, Per NORDLIND - Chef et ex chairman Bocuse d'Or Suède, Fabien PAIRON - MOF Charcutier, Daniel LERON - MOF Cuisinier, Gilles REINHARDT - Chef de Cuisine - Restaurant Paul Bocuse**, Jean-Jacques BORNE - MOF Pâtissier, Gilles PELLISSON - Président UNIFRANCE, Vincent FERNIOT - Journaliste gastronomie, Christophe RAOUX – MOF cuisinier
Danny KHEZZAR - Chef cuisinier - Restaurant Bayview by Michel Roth*



EDITION 2025

Les finalistes

▪ Thibault GONZALES	L'Espace Gourmand – Thuir (66) 1 ^{er} Prix
▪ Jonathan DUDEK	Charcuterie Arnaud Nicolas – Paris - 2 ^{ème} Prix
▪ Seigo ISHIMOTO	Restaurant Le Cœur – Chiba - 3 ^{ème} Prix
▪ Thibault GONZALES	L'Espace Gourmand – Thuir (66) - Prix de la Confrérie du Pâté-Croûte
▪ Jonathan Dudek	Charcuterie Arnaud Nicolas – Paris - Prix Richelieu
▪ Nicolas DELAROCHE	Maison Nico – San Francisco - Prix de l'Elégance
▪ Sho ITO	Dominique Bouchet – Tokyo - Prix des terroirs
▪ Arthur DEHAINE	Groupe Daniel Boulud – New York - Prix du meilleur espoir
▪ Xavier BATS	Traiteur Ordanais – Lausanne
▪ Victor Hugo VELÁZQUEZ	Club France de Mexico – Mexico City
▪ Kota SUZUKI	Le Grill ★ – Monaco
▪ Maciej PISAREK	The Savoy London – Londres
▪ Antoine CUISSARD	Marchal ★ – Copenhague
▪ Cédric MAZILLER	La Conserverie de Belle-Île-en-Mer – Belle-Île-en-Mer (56)
▪ Emeline AUBRY	In Pâté Croûte We Crust – Saint-Maurice-lès-Charencey (61)
▪ Mathieu FRESNEDA	La Fabrique du Chef – Peypin (13)
▪ Clément DESTREBECQ	Bouchon Tupin – Lyon (69)
▪ Paul DI GIANDOMENICO	Dents de Loups – Paris (75)

Le jury

Présidé par Franck Giovannini, *Restaurant de l'Hôtel de Ville**** à Crissier (Suisse) et composé, entre autres, de chefs : Amandine Chaignot, Christophe Paucod, Paul MARCON, Nina METAYER, Danny Khezzar ; de Meilleurs Ouvriers de France : Fabien Pairon (MOF Charcutier), MOF Charcutier, Christophe Roure (MOF Cuisinier), Joseph Viola (MOF Cuisinier), Mathieu Viannay (MOF Cuisinier), Gilles Reinhardt (MOF Cuisinier), Michel Roth (MOF Cuisinier) et de personnalités de la gastronomie : Yvonne Christenssen, propriétaire du *Géranium****, Melissa Djabourian (Présidente des Charcutiers du Grand Paris, Maison Delaye), Vincent Ferniot (journaliste)...

