



Pour la 3^{ème} année consécutive, le titre de Champion du Monde de Pâté-Croûte est attribué à un japonais.

Ryutaro SHIOMI, de Kobe Kinato à Kobe au Japon, est le nouveau champion du Monde de Pâté-Croûte.

Il devance de très peu Jérémie Crauser, charcutier-traiteur à Lyon

Après avoir remporté la sélection Asie au Japon, en Octobre 2022, Ryutaro SHIOMI est monté sur la plus haute marche du podium lors de la Finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, qui s'est déroulée le 5 décembre 2022, à Lyon. Il a devancé les 13 autres candidats venus du monde entier. Le titre de Champion du Monde de Pâté-Croûte reste ainsi, pour la 3^{ème} année consécutive, au Japon.

Après des mois d'entraînement et de mise au point de sa recette, et avec l'aide précieuse du champion en titre Kohei Fukuda, Ryutaro SHIOMI a su régaler les palais d'un jury d'exception composé de meilleurs ouvriers de France, chefs étoilés et personnalités de la gastronomie, et présidé par Pierre Hermé, Maître Pâtissier.

Son pâté-croûte, intitulé Coffret au Trésor, était composé de suprême de canard et de poulet, gigot de chevreuil et de marcassin, poitrine de marcassin fumé, pied de cochon, foie de volaille, poitrine de porc hachée, foie gras confit, lard colonnata, ail noir, châtaigne, poivre vert, pomme confit, cognac, xérès.

« Je ne suis pas étonné de la victoire des chefs japonais à ce concours », commente Christophe Paucod, chef étoilé basé à Tokyo et responsable de la sélection Asie du Championnat du Monde de Pâté-croûte. « Par tradition, les Japonais sont des perfectionnistes, ils aiment le travail de qualité, sont amoureux de la cuisine française et respectueux du produit. Ils veulent que tout soit parfait, la cuisson de pâte, la farce, les assaisonnements, les produits, la gelée, chaque détail compte et ils ne laissent rien au hasard. Nous recevons chaque année autant de dossiers pour la sélection Asie que pour la sélection Europe, c'est dire si les chefs Japonais se passionnent pour ce championnat et sont prêts à en découdre. C'est la 5^{ème} fois en 13 éditions qu'un Japonais remporte le 1^{er} Prix, et ce n'est sûrement pas fini... » prédit-il.

Qui sera le prochain chef qui réussira à détrôner les Japonais ? Réponse le 4 décembre 2023 !

Le palmarès de la 13^{ème} édition du Championnat du Monde de Pâté-Croûte est :

- 1^{er} Prix Chapoutier : Ryutaro SHIOMI – KOBE KINATO – HYOGO – JAPON
- 2^{ème} prix 6^{ème} Sens : Jérémie CRAUSER - MAISON CRAUSER ET BELLO – LYON
- 3^{ème} prix Anahome : Tony CAPOCCI - L'ÉPICERIE DES FERMES – MEGEVE
- Prix Mumm de la Confrérie du Pâté-Croûte : Wonjin doyi KWON - L'OISEAU BLANC** - HOTEL PENINSULA - PARIS
- Prix Moreteau de l'Élégance : Olivier NICOLAU - RESTAURANT ARRADITZ – LESCAR (64)
- Prix Meilleur Espoir : Elie TRUMEAU - RESTAURANT BAYVIEW* MICHEL ROTH - GENEVE – SUISSE
- Prix Rougié Richelieu : Kazutaka HARA – HOTEL NIKKO – FUKUOKA - JAPON

Les membres du Jury de la Finale 2022 :

Pierre Hermé - Maître Pâtissier.
Bernard PACAUD - Chef Cuisinier ***
Vincent FERNIOT - Journaliste gastronomique
Arnaud LAHRER - MOF Pâtissier, Paris
Yvonne CHRISTENSSEN - Propriétaire Geranium***
Christian : GARCIA - Chef du Palais Princier de Monaco
Bernard LEPRINCE - MOF Cuisinier
François ADAMSKI - Bocuse d'Or 2001 - MOF 2007
Aurore MONOT DE VILLARD - Co-proprétaire du château de Chamirey
Pierre JOCHEM - Directeur Général de la Mamounia*****
Christophe PAUCOD - Chef Cuisinier*, Japon
Per NORDLIND - Chairman Bocuse d'Or Suède
Fabien PAIRON - MOF Charcutier
Florent BOIVIN - MOF Cuisine 2011
Kohei FUKUDA - Vainqueur Championnat du Monde 2021
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 Charcutier, Lyon...

A propos du Championnat du Monde de pâté croûte

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.

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)

Pour tout renseignement sur le championnat :

<http://www.championnatdumondepatecroute.com>

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

Twitter et Instagram @pate_croute

#CDMPC

Livre « La Confrérie du Pâté-Croûte » aux éditions Hachette dans toutes les bonnes librairies

Contact Presse :

Audrey Merle : 06 12 82 17 39

amerle@pate-croute.fr