



Championnat
du Monde
de *Pâté-Croûte*



Communiqué de Presse
Octobre 2014

**Les 24 candidats qui participeront à la ½ finale
du Championnat du Monde de Pâté Croûte
ont été sélectionnés**

**Ils s'affronteront le vendredi 31 octobre 2014
devant le public du Salon du Chocolat de Paris pour gagner leur place en finale**

Le comité d'organisation du Championnat du Monde de Pâté en Croûte annonce qu'il a désigné parmi les 46 dossiers de candidature reçus, les 24 candidats qui participeront à l'épreuve de sélection en vue de la finale du Championnat du Monde de Pâté Croûte, qui se déroulera le 1^{er} décembre à la Maison M. Chapoutier – Tain l'Hermitage.

Pour cette 6^{ème} édition du concours, les 24 candidats qui se retrouveront en demi-finale sur l'espace Cacao Show, du Salon du Chocolat de Paris Pavillon 5.1 Porte de Versailles, le **vendredi 31 octobre 2014 de 17h30 à 19h**, sont :

CABRIE – HERAPIAN (34)
LE VIVARAIS – LYON
LES TROIS DOMES* – LYON
LE CARO DE LYON – LYON
LE GRAND MONARQUE - CHARTRES (28)
ARGENSON GERLAND – LYON
BRASSERIE DIPLOMATICO – LYON
BERNACHON PASSION – LYON
LA PLACE DE MOUGINS – MOUGINS (06)
GETARIA – GUETHARY (64)
CHARCUTERIE MONOT - VILLEURBANNE (69)
JOA CASINO DE SANTENAY – SANTENAY (21)
LA TERRASSE MIRABEAU – PARIS
CHARCUTERIE MONTALAND – LYON
DOMAINE DE CLAIREFONTAINE* – CHONAS L'AMBALLAN (38)
SALAISON MOUGEY – DESAIGNES (07)
LA MEUNIERE – LYON
CHATEAU DE CORNAGE - VIZILLE (38)
114 Fbg* - PARIS
MAISON CHEVALLOT - VAL D'ISERE (73)
LE TOURNESOL - TOURNON (07)
CASINO DES PINS - LES SABLES D'OLONNE (85)
MAISON LAMELOISE *** – CHAGNY (71)
MAISON DU DANEMARK - PARIS

Stephan FOISSAC
Audrey JACQUIER
Jeremy RAVIER
Yannick DECELLE
Romain BAUDRON
Olivier SAUZON
Sebastien LERICOLAIS
Auréli DEYGAS
Eric RABAZZANI
Claude CALVET
Frédéric MONOT
Jérôme BROUX
Pierre NEGREVERNE
Christian MONTALAND
NARDOZZA Ludovic
Damien MOUGEY
Quentin CARDI
GAUTHIER Daniel
Koromis PANAGIOTIS
Valentin BONIN
Cyril JAMET
Didier FONTES
Hideyuki KAWAMURA
Nicolas PERDRISSET

Ils feront déguster leur pâté en croûte à un jury composé notamment des vainqueurs des éditions précédentes, de chefs étoilés et meilleurs ouvriers de France (liste non définitive) :

- Yohan Lastre - La Tour d'Argent* (Paris) – Vainqueur 2012
- Jean François Malle-Restaurant la Rotonde**(Lyon)- Vainqueur 2013
- Eric Métivier – La Maison Lenôtre - Vainqueur 2010
- Gilles Vérot - Charcuterie Vérot – (Paris) Vice-Champion 2010
- Joseph Viola - Le Restaurant Daniel et Denise (Lyon) – MOF Cuisinier
- Dominique Loiseau - Bernard Loiseau***
- Flora Mikula – Chef
- Jean-Claude Ribaut – Consultant et Journaliste Gastronomie
- Guillaume Gomez – Chef Présidence de la République
- Sébastien Bouillet – Pâtissier - Chocolatier
- Franck Fresson – MOF - Pâtissier – Chocolatier
- François Jeantet – Fondateur du Salon du Chocolat

Pour tout renseignement sur le championnat, rendez-vous sur : <http://www.championnatdumondepatecroûte.com>

A propos du Salon du Chocolat

Le Salon du Chocolat est devenu le plus grand événement dédié au chocolat.

Salué par tous les amateurs et les experts du marché, le Mondial du Chocolat et du Cacao est aujourd'hui un label national et international.

Intronisés chevaliers de la Confrérie du Pâté Croûte fin 2012, Sylvie Douce et François Jeantet sont très honorés d'accueillir ce célèbre concours sur la 19^{ème} édition parisienne du Salon du Chocolat qui se tiendra Porte de Versailles du 30 octobre au 3 novembre dans le Pavillon 5.

Cette année, le Salon du Chocolat accueillera sur plus de 30 000m² d'exposition la haute chocolaterie, la pâtisserie et la confiserie. Ce rendez-vous incontournable de tous les amateurs de chocolat réunira une fois encore, des acteurs clés du secteur et de nombreux événements.

Le Salon professionnel qui se tiendra du 28 au 30 octobre dans le Pavillon 4, est un lieu de rencontre 100 % chocolat et accueillera de grands concours et pour la première fois le Forum Gastronomique, événement de référence dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Contacts

Organisation :

Gilles Demange : 06 08 52 62 53

Arnaud Bernollin : 06 62 62 55 00

Presse – Partenaires :

Audrey Merle-Boutron : 06 12 82 17 39

Corinne Chapoutier

Maison Chapoutier : 04.75.08.28.65