



日本シャルキュトリ協会

Press Release  
2018年11月28日

## Championnat du Monde de Pâté Croûte 2018

「第10回パテ・クルート世界選手権2018」世界決勝まもなく開幕！

12月3日(月) フランス、タン=エルミタージュ県 メゾン・シャプティエにて

2018年9月6日「ルヴェソン ヴェール駒場」にて開催された「パテ・クルート世界選手権アジア大会」チャンピオンの時田啓一シェフ(品川プリンスホテル)が世界決勝に挑むため渡仏し、現在リヨンにて準備のため奮闘中です。本大会の審査員も発表されました。世界的に活躍するグランシェフが顔を揃え、仏ガストロノミー業界の一大イベントとして今年も注目されています。9月6日のアジア大会、10月15日のアメリカ大会、11月8日のヨーロッパ大会を勝ち抜いた12名のファイナリストが世界の頂点を競います。

### 2017年大会の動画

#### 【2018 決勝選手一覧】

- Margaux Moisiere – L'O des Vignes – Fuissé
- Thomas Laurier – La Dame de Pic\* – Paris
- Olivier Horville – Maison Verot – Paris
- Jérémy Pelossier – Maison Pignol – Brignais
- Nicolas Rafa – Mandarin Oriental/ Bar Boulud – Londres, Angleterre
- Toru Kawamura – Le Benaton\* – Beaune
- Daniel Gobet – So Good Traiteur – Divonne-les-Bains
- Richard Guillaume – Le Floris – Anieres, Suisse
- Pierrick Bougerolle – Charcuterie Bougerolle – Saulieu
- Keiichi Tokita (Shinagawa Prince Hotel à Tokyo)
- Timothy Foley (Le District à New York)
- Antoine Corriveau (Ateliers et Saveurs à Montréal).



アジア大会優勝 時田 啓一シェフ(品川プリンスホテル)と優勝作品パテアンクルート「フォレストイエール」

#### 【2018 審査員一覧】

Président du jury : Pierre Gagnaire

- Joseph Viola, MOF cuisinier, restaurant Daniel et Denise à Lyon
- Jean-Marc Delacourt, MOF cuisinier
- Mathieu Viannay, MOF cuisinier, restaurant La Mère Brazier\*\* à Lyon
- Daniel Leron, MOF cuisinier
- Dominique Loiseau, restaurant Bernard Loiseau\*\* à Saulieu
- Bernard Leprince, MOF cuisinier
- Philippe Girardon, MOF cuisinier
- Nicolas Salle, chef executif du Ritz à Paris
- Christophe Raoux, MOF cuisinier
- Jacques Henrio, MOF charcutier
- Flora Mikula, cheffe
- Vincent Guerlais, chef pâtissier et chocolatier
- Christophe Paucod, cuisinier, restaurant Lugdunum\* à Tokyo
- Chikara Yoshitomi, Champion du Monde de Pâté Croûte 2017
- Luc Dubanchet, fondateur d'Omnivore
- Sébastien Demorand, critique gastronomique et bistrotier
- Michel Chapoutier, vigneron de la vallée du Rhône

パテ・クルート (Pâté Crôte)とは...

フレンチガストロノミーを象徴する伝統的なシャルキュトリ。工業製品の流通により、長い間その価値が見失われていたが、2009年にリヨン出身4名が協会を設立、以降コンクールを毎年開催。作品の評価基準はファルス(詰め物)の構成、パテ全体の見た目、カットした断面の美しさなど。そして何よりも味-le goût!が決め手となる。

Official Website (仏)

<http://www.championnatdumondepatecroute.com>

Facebook

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

Twitter et Instagram @pate\_croute #CDMPC