

Hideyuki Kawamura est sacré champion du monde 2014 de pâté en croûte



Hideyuki Kawamura, le vainqueur (à gauche), et Benoît Violier, président du jury.



La tranche de pâté en croûte du gagnant sur assiette.

Présidé par Benoît Violier, chef de l'Hôtel de ville à Crissier (Suisse), la finale du championnat du monde de pâté en croûte s'est tenue en décembre à la maison Chapoutier à Tain-l'Hermitage (26). Les chefs et artisans charcutiers ont rivalisé de talent et de créativité pour sublimer ce plat traditionnel et authentique de la gastronomie française. Le Japonais Hideyuki Kawamura, de la Maison Lameloise à Chagny (71), a remporté la sixième édition du concours avec son Pâté en croûte duo de pintade de Bourgogne, foie gras, vin rouge et cassis. Jérémy Ravier, des Trois dômes à Lyon, se classe en deuxième position avec son Retour de chasse chevreuil, lièvre, cèpes et trompettes. Nicolas Perdriset, de la Maison du Danemark à Paris, obtient la troisième place avec son Drôle de zèbre, un pâté en croûte à base de renne fumé, foie gras et gelée au thé noir. ■

COMPOSITION DU JURY

Sébastien Bouillet, Michel Chapoutier, Grégory Cuilleron, Luc Dubanchet, François-Régis Gaudry, Gilles Giroud, Yohan Lastre, Dominique Loiseau, Jean-François Malle, Régis Marcon, Éric Métivier, Jean-Claude Ribaut, Christophe Roure, Jean Sulpice, Mathieu Viannay et Joseph Viola.