



## Neuf candidats européens pour le championnat du monde de pâté-croûte



- Créé le 10 novembre 2022 à 11:39
- Mis à jour le 10 novembre 2022 à 17:09
- Temps de lecture : 1 min

La sélection Europe pour le Championnat du monde de pâté-croûte a eu lieu ce 8 novembre à l'hôtel Bristol à Paris. 9 candidats ont été sélectionnés pour la finale à Lyon.

Pâté-Croûte. Crédits : Championnat du Monde de Pâté-Croûte.

L'épreuve de sélection européenne pour la finale du Championnat du monde de pâté-croûte s'est déroulée le 8 novembre 2022 au célèbre hôtel Bristol à Paris. Après la sélection, neuf candidats se sont distingués et qualifiés pour la grande finale à Lyon. Il s'agit d'Olivier Nicolau (Restaurant Arraditz, Lescar) ; Stephan Baur (Le **Grand Café Capucines**, Paris) ; Wonjin doyi Kwon (L'Oiseau Blanc, Paris) ; Aurélien Vidal (Maison Vidal, Saint-Julien-Chapteuil) ; Kenji Takenoshita (La Pyramide Patrick Henriroux, Vienne) ; Frédéric Le Guen-Geffroy (Club TP90 Michel Sarran, Paris) ; Jérémie Crauser (Maison Crauser et Bello, Lyon) ; Elie Trumeau (Restaurant Bayview\* Michel Roth, Genève) et Tony Capocci (L'Épicerie des Fermes, Megève).

Présidé par Eric Frechon, c'est autour d'une dégustation à l'aveugle que le jury composé de journalistes (Vincent Ferniot, Léo Pajon...), de chefs et de MOF (Stéphanie Le Quellec, Eric Briffard, Bernard Leprince, Pierre Sang...) ont fait leur sélection parmi les 21 prétendants à la finale. Elle se déroulera le 5 décembre 2022, à Lyon.

