



In Lyon, der französischen Hauptstadt der Gastronomie, stand am Montag, dem 2. Dezember, ein außergewöhnliches Ereignis auf dem Programm: die Weltmeisterschaft im Pâté en Croûte. Dieses traditionsreiche Gericht, ein Meisterwerk aus Fleisch und Teig, hat sich vom rustikalen Klassiker zum hochdekorierten Kunstwerk der internationalen Kochszene entwickelt. Die große Finale am Abend verspricht Spannung – und kulinarische Perfektion.

Ein Gericht mit Geschichte

Das Pâté en Croûte, oder auf Deutsch „Pastete in Kruste“, hat eine lange Geschichte, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Damals war die Kruste nicht nur ein Teil des Rezepts, sondern diente vor allem als Verpackung, um die Haltbarkeit der Füllung zu verlängern. „Es gab damals keine Vakuumverpackung, also hat man die Terrine in einer Teighülle gebacken, die gleichzeitig Schutz und Aroma bot“, erklärt ein Chefkoch.

Heute ist diese Spezialität ein echtes Symbol der französischen Küche. Besonders in Lyon, wo das Pâté en Croûte in den traditionellen „Bouchons“, den typischen kleinen Restaurants, fest zur Speisekarte gehört, wird diese Kunstform gepflegt. Von Ente und Bresse-Huhn bis zu Kalbsbries und Foie Gras – die Zutatenliste liest sich wie ein Gedicht der französischen Kulinarik.

Die Kunst der Perfektion

Die Weltmeisterschaft im Pâté en Croûte bringt die besten Köche der Welt zusammen. Ein Favorit des diesjährigen Wettbewerbs ist Jérémie Crauser, ein gebürtiger Lothringer, der Lyon längst zu seiner kulinarischen Heimat gemacht hat. Crauser, der bereits zweimal den zweiten Platz erreicht hat, hat für das diesjährige Finale sein Rezept perfektioniert. Seine Zutatenliste umfasst unter anderem Ente, Schwein, Foie Gras und Kalbsbries, raffiniert kombiniert und in einer kunstvoll gestalteten Teighülle präsentiert.

Doch es geht nicht nur um Geschmack – auch die Optik zählt. „Die Details sind entscheidend“, verrät Crauser. Die Struktur der Kruste, das Muster der Verzierungen und der Glanz des fertigen Werks werden von der Jury ebenso kritisch bewertet wie der Geschmack.

Ein Fest der Vielfalt

Die Kreativität kennt keine Grenzen: Neben klassischen Varianten aus Fleisch gibt es auch moderne Interpretationen mit Fisch oder Meeresfrüchten wie Tintenfisch. Diese Innovationen zeigen, dass das Pâté en Croûte auch in der modernen Küche seinen Platz behauptet.

In der renommierten Veranstaltungshalle La Sucrière traten 15 Finalisten aus aller Welt gegeneinander an, um ihre kulinarischen Meisterwerke zu präsentieren. Der prestigeträchtige Titel ging in diesem Jahr an den japanischen Chefkoch Taiki Mano vom Imperial Hotel in



Weltmeisterschaft im Pâté en Croûte: Die besten Köche messen sich in Lyon

Tokio.

Der Wettbewerb, der seit 2009 jährlich ausgetragen wird, hat sich zum Ziel gesetzt, das traditionelle französische Gericht Pâté en Croûte zu ehren und seine kulinarische Bedeutung weltweit zu fördern. Die diesjährige Jury, unter dem Vorsitz der zweifach mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Chefköchin Stéphanie Le Quellec vom Pariser Restaurant La Scène, bewertete die Einsendungen nach Kriterien wie Geschmack, Textur und Präsentation.

Taiki Mano überzeugte die Jury mit einer innovativen Interpretation des klassischen Gerichts, die traditionelle Techniken mit modernen Aromen kombinierte. Sein Sieg markiert einen bedeutenden Moment in der Geschichte des Wettbewerbs und unterstreicht die wachsende internationale Anerkennung des Pâté en Croûte.

Die Plätze zwei und drei gingen an die französischen Köche Jérémie Crauser von der Maison Crauser et Bello in Lyon und Baptiste Pignol von der Maison Pignol, ebenfalls aus Lyon. Beide zeigten herausragende Fähigkeiten und Kreativität in ihren Kreationen, was die starke Konkurrenz in diesem Jahr unterstreicht.

Die Weltmeisterschaft im Pâté en Croûte hat erneut gezeigt, dass dieses traditionelle Gericht nichts von seiner Anziehungskraft verloren hat und weiterhin Köche aus aller Welt inspiriert, ihre kulinarischen Grenzen zu erweitern.