

LE SACRE DU PÂTE EN CROUTE

Grand Prix de Reims #1^e édition

20 septembre 2026

Cher Chef, Cher Artisan, Cher Passionné,

Les Relais du Goût reviennent à Reims du 18 au 20 septembre 2026, en association avec les Journées Européennes du Patrimoine.

Pendant trois jours, le festival célèbrera une gastronomie vivante et ancrée dans le patrimoine rémois, les savoir-faire champenois et la richesse de notre scène culinaire.

Cette année, Les Relais du Goût mettront à l'honneur une grande spécialité du patrimoine gastronomique français : le pâté en croûte.

Produit de tradition, de technique et de caractère, le pâté en croûte connaît aujourd'hui un retour en force magistral. Entre maîtrise artisanale, créativité et identité de terroir, il inspire une nouvelle génération de chefs, charcutiers et artisans des métiers de bouche.

À travers ce concours, nous souhaitons célébrer une gastronomie de savoir-faire et de partage, tout en mettant en lumière les produits emblématiques du territoire champardennais.

Le concours se déroulera le dimanche 20 septembre 2026 au cœur du Village des Relais du Goût, dans une ambiance conviviale, festive et ouverte au public.

Créativité, maîtrise technique, goût et gourmandise seront les principaux critères attendus par le jury.

Pour participer, les candidats devront transmettre avant le 30 août 2026 :

- une présentation du candidat et de son établissement,
- la recette proposée,
- la fiche technique détaillée,
- une photo de la réalisation,

Les candidatures sont à adresser à : c.varini@reims-tourisme.com

Nous serons heureux de vous accueillir à Reims pour partager ensemble un moment de gastronomie, de transmission et de convivialité.

L'équipe des Relais du Goût

LE SACRE DU PÂTE EN CROUTE

Grand Prix de Reims #1^e édition

Festival Les Relais du Goût – Édition 2026
Dimanche 20 septembre 2026 – Reims

EXTRAIT DU REGLEMENT

Le concours est ouvert aux professionnels des métiers de bouche en activité :
Restaurateurs, traiteurs, charcutiers, bouchers, pâtisseries, boulangers ainsi qu'aux apprentis et élèves en formation professionnelle.

DÉROULEMENT DU CONCOURS

Les candidats sélectionnés devront réaliser au sein de leur établissement et par leurs propres moyens, deux pâtés en croûte identiques pour le jour de l'événement :

- un pour la présentation,
- un pour la dégustation,

NB : Un troisième Pâté en Croûte peut être réalisé de façon optionnelle pour une dégustation du public : ouvre la possibilité de remporter le Prix du Public.

Les pâtés en croûte devront être entièrement réalisés avant l'arrivée sur site et apportés prêts à être dégustés.

Le concours se déroulera au sein du Village des Relais du Goût, dans le cadre des Grandes Tablées du festival.

Horaires prévisionnels :
8h30 – 10h30 : dépôt des pâtés en croûte
11h00 – 12h30 : dégustation du jury & délibérations
12h30 : proclamation des résultats

CRITÈRES DE NOTATION

Les réalisations seront évaluées sur 100 points (Visuel : /20 points | Equilibre général de la recette : /40 points | Gelée : /20 points | Pâte : /20 points)

Le jury portera une attention particulière à la valorisation des produits identitaires du terroir champardennais. Les dégustations seront réalisées à l'aveugle.

CONDITIONS DE RÉALISATION

Les candidats devront proposer une recette originale et personnelle de pâté en croûte traditionnel de viandes (non Lorrain).

La recette devra intégrer au minimum un produit identitaire du terroir champardennais : jambon de Reims, dinde rouge, boudin blanc, betterave, moutarde de Reims, biscuit rose, champagne, ratafia...

La gelée est obligatoire. La pâte feuilletée est interdite, comme la truffe et les alcools hors AOC Champagne interdits également.

Les pâtés en croûte devront être présentés sous forme rectangulaire moulée.

Les dimensions devront être comprises entre 30 et 50 cm afin de permettre la réalisation de 40 tranches minimum dans les deux pièces.

Toute décoration excessive, support publicitaire ou élément permettant d'identifier un candidat pendant la dégustation pourra entraîner l'exclusion du concours.

JURY & PRIX

Le jury, présidé par le chef étoilé, Meilleur Ouvrier de France, Christophe Raoux sera composé de professionnels des métiers de bouche et de personnalités de l'univers culinaire :

- Christophe Raoux, Le Royal* - Royal Champagne
- Frédéric Le Guen-Geffroy, Champion du Monde de Pâté en croûte 2023
- Emeline Aubry, Prix de la Confrérie et Prix Richelieu du Championnat du Monde de Pâté en Croûte 2025
- Vincent Ferniot, Journaliste gastronomique
- Julien Guénée, Champion du Monde des traiteurs 2025
- Julien Perret, @pate_croute_france
- Romain Spire, Les délices du Renard

Le concours donnera lieu à l'attribution de plusieurs distinctions :

Grand Prix | Prix du Terroir | Prix de la Plus Belle Tranche

Prix du Public (dans le cas où le candidat présente 3 Pâtés en croûte)

Le lauréat du Grand Prix remportera un séjour gastronomique en champagne pour deux personnes au Royal Champagne, Hôtel & Spa (Une nuit en Junior Suite et un dîner gastronomique au restaurant Le Royal pour deux personnes - valeur 1990 euros TTC).

Chaque finaliste recevra des dotations offertes par les partenaires de l'événement.

ACCEPTATION DU RÈGLEMENT

La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du règlement dans son intégralité.

À propos des Relais du Goût

Créé en 2024 à l'initiative de Reims Tourisme & Congrès, en association avec la Ville de Reims et les acteurs locaux de la gastronomie, Les Relais du Goût valorisent l'art de vivre et le patrimoine culinaire rémois. À travers un parcours immersif dans la ville, le festival réunit habitants, visiteurs, chefs, artisans et vignerons autour d'expériences conviviales et durables. Accessible à tous, il célèbre les savoir-faire champenois et le goût sous toutes ses formes. Ce nouveau festival est désormais le rendez-vous de rentrée incontournable en Champagne pour tous les épicuriens.

UN FESTIVAL ECOLABELLISE PAR EMERGE (Eco-Manifestation Grand Est)