

LA SAISON

Le retour en farce du pâté-croûte

NOUS AVONS TOUS LE SOUVENIR D'UN INFÂME MORCEAU DE PÂTÉ-CROÛTE ACHETÉ SOUS BLISTER AU SUPERMARCHÉ. SOUVENT CATALOGUÉ COMME TOTALEMENT RINGARD ET SANS INTÉRÊT GUSTATIF, LE PÂTÉ-CROÛTE A RETROUVÉ SES LETTRES DE NOBLESSE GRÂCE AU TRAVAIL ACHARNÉ D'ARTISANS PASSIONNÉS.

≡ TEXTES **Marjorie Fenestre** □ PHOTOGRAPHIES **Droits réservés**

// Il ne date pas d'hier ! //

L'apparition des premiers pâtés date de l'Antiquité, mais c'est au Moyen-Âge qu'il commence à se faire connaître. À l'époque, c'est une affaire de pâtissier. Il mitonne viande, poisson ou gibier, hachés menu avant de les enrober de pâte. Mais cette dernière ne se mange pas et sert uniquement à conserver la préparation. C'est ainsi que les seigneurs prenaient un plaisir non dissimulé à « casser la croûte » ! Il faut attendre le XIV^e siècle pour trouver la trace d'une recette de pâté-croûte, rédigée par Gace de la Bigne. Au menu, un pâté aux trois perdreaux, six cailles et une douzaine d'alouettes. Tout un programme ! Au fil du temps, les recettes évoluent, les pâtissiers redoublent de créativité. Ils utilisent des farines de meilleure qualité, incorporent du gras de porc afin de proposer des mets plus raffinés. C'est ainsi que la version du pâté en croûte telle qu'on la connaît est née ! À la Cour de François I^{er}, tout le monde s'arrache ces merveilles. Les seigneurs commandent même des pâtés représentant leurs châteaux forts pour des banquets d'apparat. La croûte est toujours ornée et commence à être utilisée comme décoration. Ce véritable bijou culinaire

connaît son apogée à la cour de Louis XIV, il devient même l'une des spécialités des pâtissiers-traiteurs. Richelieu qui en est très friand fait intégrer un médaillon de foie gras et crée le pâté qui porte désormais son nom.

// Et revient sur nos tables aujourd'hui... //

Il existe des recettes très variées confectionnées à partir d'aliments tout aussi divers : porc, volaille, anguille, carpe, esturgeon, lotte, morue, godiveau, langue de mouton, lard... Le pâté en croûte est un subtil mélange de tradition culinaire et de modernité. Les chefs, les charcutiers, les pâtissiers et autres artisans du goût ne cessent de le réinventer, cherchant l'équilibre entre pâte et farce, épaisseur et finesse, gastronomie et convivialité. Et c'est bien ce qu'entend démontrer la Confrérie du Pâté-Croûte qui organise chaque année un championnat international. Si la compétition en fait sourire plus d'un, il s'agit pourtant d'un événement on ne peut plus sérieux. « *Le pari initial était de départager des chefs revendiquant le « meilleur pâté croûte », confie Gilles Demange, l'un des organisateurs. « Il s'agissait donc d'organiser un concours*

La grande finale du 7^e Championnat du Monde de Pâté Croûte s'est déroulée le 30 novembre 2015 à la Maison M. Chapoutier, à Tain l'Hermitage dans la Drôme. Le jury, présidé cette année par Bernard Pacaud, Chef de l'Ambroisie*** à Paris, a départagé les 12 finalistes pour décerner le prix du vainqueur. Parmi eux, des candidats français, le vainqueur d'un concours japonais et 3 candidats étrangers.



désignant objectivement la meilleure recette cumulant des critères aussi différents que : l'aspect, la texture, le goût et l'équilibre entre la farce et la pâte. Ce plat traditionnel nécessite un grand savoir-faire afin d'arriver à l'osmose parfaite entre le pâté, son enveloppe, la pâte, et le goût ! Depuis la création du championnat en 2009, nous avons vu les chefs rivaliser de créativité et créer de véritables chefs-d'œuvre. Nous pouvons même parler de l'émergence d'un design en la matière avec des formes surprenantes. Notre grande fierté est surtout de voir notre label « Championnat du Monde de Pâté-Croûte » susciter l'intérêt croissant des consommateurs sur les étals des traiteurs comme à la table des chefs ayant participé à la compétition. » Une chose est sûre, le pâté n'a pas fini de nous régaler, la preuve par cinq bonnes adresses ! ■



// Pâté-croûte
au veau et morilles. //

Charcuterie Bonnard

Dans cette maison incontournable de la ville, on ne négocie pas sur la qualité du pâté-croûte. La preuve avec la version veau et morilles. Tout est là. Une belle allure, une farce délicieusement parfumée et des morilles pour la touche de noblesse au pays du rustique. Le prix est élevé mais à la hauteur de la qualité du produit.

36 rue Grenette, Lyon2°
☎ 04 78 42 19 63
Prix : 33,30 €/kilo

Charcuterie Sibilia

On ne présente plus cette institution qui éveille l'appétit de n'importe quel passant. Vous trouverez ici plusieurs choix de pâté-croûte comme le Bressan à base de volaille (dinde et poulet), de foie de porc et pistaches, ou celui au canard, un peu plus racé. Et pour surprendre ses invités, on craque pour le format mini du pâté-croûte cocktail.

Halles de Lyon Paul Bocuse
☎ 04 78 62 36 28
Prix : environ 20 €/kilo

// Pâté-croûte
au foie de porc
et pistache //



NOUVEAU !

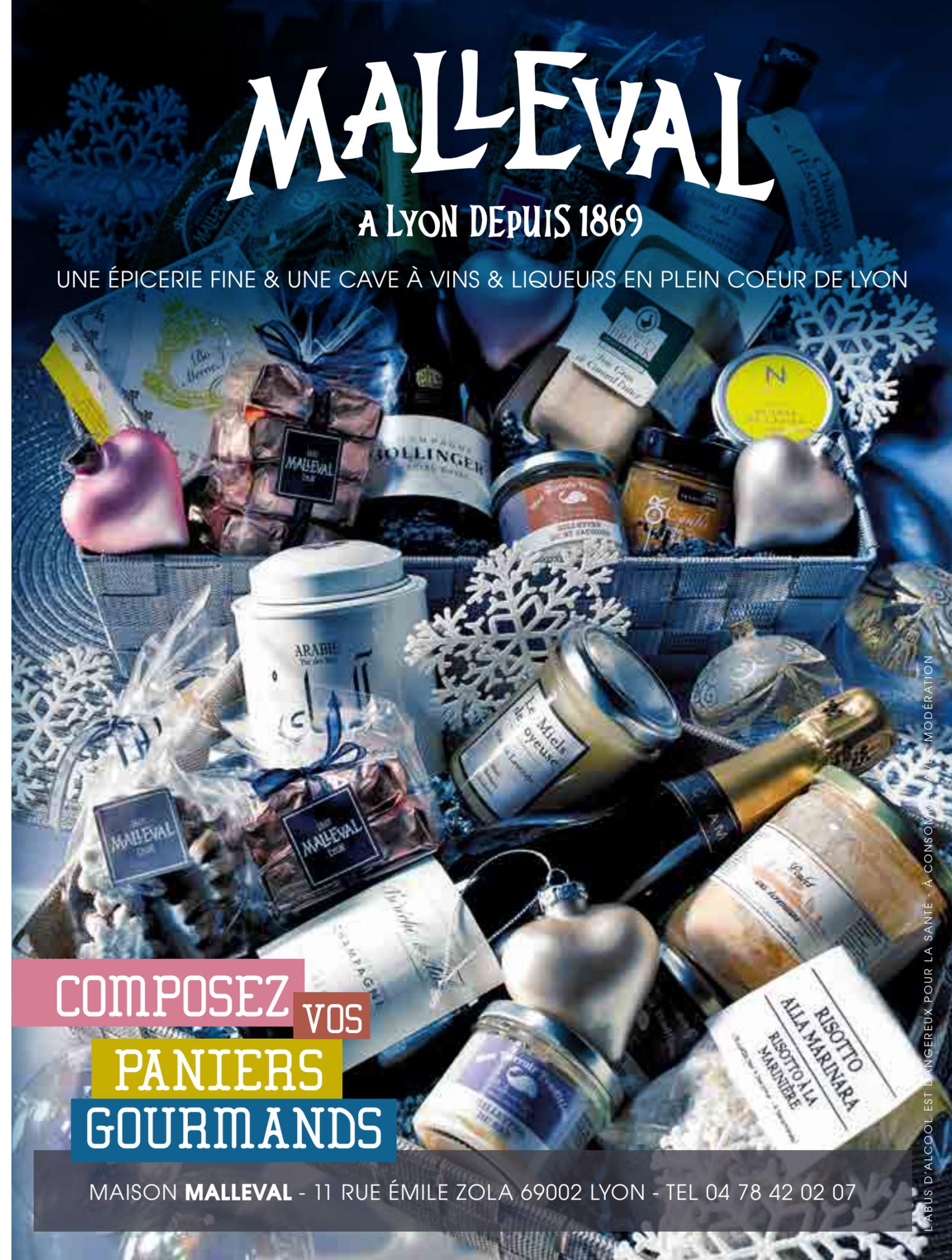
Yannick Decelle, chef du restaurant Le Caro de Lyon

Le chef propose désormais un service traiteur spécialisé dans la confection de pâtés en croûte. De quoi faire un menu complet avec 4 versions : tomate, mozzarella, pesto et parmesan : saumon, cabillaud et gambas : volaille, foie gras et pigeon : poire et chocolat. Prix : de 20 à 25 €/kilo. Informations : 07 86 49 56 17

MALLEVAL

A LYON DEPUIS 1869

UNE ÉPICERIE FINE & UNE CAVE À VINS & LIQUEURS EN PLEIN COEUR DE LYON



COMPOSEZ VOS

PANIER
GOURMANDS

MAISON MALLEVAL - 11 RUE ÉMILE ZOLA 69002 LYON - TEL 04 78 42 02 07



// Pâté-croûte
à la volaille de Bresse
et foie gras. //

Restaurant La Mère Brazier, deux étoiles au guide Michelin

Dans ce lieu emblématique, le chef Mathieu Viannay redonne vie à des recettes oubliées emportées par un vent de modernité. Parmi elles, le pâté-croûte à la volaille de Bresse et foie gras. Cette version gastronomique parvient à séduire sans mal les plus sceptiques. Auparavant à la carte, la tranche est aujourd'hui servie lors de l'apéritif. Ainsi, tous les convives dégustent les saveurs à la fois puissantes et subtiles de la farce et le croustillant inégalable de la croûte.

12 rue Royale, Lyon 1^{er}
☎ 04 78 23 17 20

Possibilité de commander à emporter, 48h à l'avance : 125 € (10 portions)

// Pâté-croûte
au foie gras de canard, ris
de veau de lait et trompettes
de la mort. //

Restaurant Daniel & Denise,

Premier vainqueur du Championnat du Monde de Pâté-Croûte en 2009, le restaurant n'a jamais cessé de défendre l'honneur de ce plat charcutier. La raison de son succès ? Une recette dans l'esprit bouchon avec des ingrédients triés sur le volet : foie gras de canard, ris de veau de lait et trompettes de la mort. Assurément un pedigree de champion !

3 adresses à Lyon : Créqui, Saint-Jean et Croix-Rousse
www.daniel-et-denise.fr

Prix à la carte : 15 € - Possibilité de commander à emporter : 10 € la tranche



Charcuterie Reynon

Dans ce temple de la cochonnaille et du saucisson, il est un mets qui fait saliver tous les gourmets : l'oreiller de la Belle Aurore. Un pâté-croûte hors norme de plus de 30 kg confectionné uniquement pendant les fêtes. Cette folie s'arrache à Lyon et dans la France entière ! Il faut dire que la maison Reynon est la seule à en faire (ou presque). Comptez tout de même pas loin d'une centaine d'euros du kilo, mais vous allez vite comprendre pourquoi ! À l'intérieur de cette taie gourmande : caille, pigeon, palombe, perdreau, grouse, volaille de Bresse, canard mulard, faisan, colvert, lièvre, lapin de garenne, chevreuil, biche, marcassin, foie gras, ris de veau, truffe... De quoi dormir sur ses deux oreilles après avoir goûté pareil délice !

13 rue des Archers, Lyon 2^e
☎ 04 78 37 39 08



// L'oreiller de la Belle Aurore. //

Paté-croûte ou pâté en croûte ?

« À Paris, on dit pâté en croûte et à Lyon, on dit pâté-croûte. Prenez une boussole et adaptez le vocable en fonction de l'aiguille ! Plus sérieusement, un pâté est toujours avec une croûte, sinon il s'agit d'une terrine » résume, non sans humour, Audrey Merle, l'une des fondatrices de la Confrérie du Pâté-Croûte.

Devise de la Confrérie du Pâté-Croûte

« Honni soit celui qui sans pâté-croûte
prétend servir une table loyale ! »

NOUVELLE
COLLECTION



inspired by
Neofusion



MAKE SURE
IT'S RAK

RAK Porcelain Europe S.A. • Emmanuel Berthiot
eberthiot@rakporcelaineurope.com • T 07 76 35 85 01

www.rakporcelain.eu

Distribué par

Contactez-nous
de 9h00 à 12h00 et de 14h à 17h00
du lundi au vendredi
0825 024 023
serviceclient@chomette.com

Pour commander, contactez-nous sur
chomette.com