

INTRODUCTION

Texte : Marjorie Fenestre



Un pâté-croûte présenté lors d'une finale du Championnat du Monde.

PÂTÉ-CROÛTE *Nom masculin*

Préparation culinaire hautement complexe et technique issue de trois métiers : pâtissier, charcutier, cuisinier. Sous son apparente mais fausse simplicité, le pâté-croûte requiert la maîtrise de nombreux gestes et de longues heures de labeur. S'il en impose par son aspect robuste, il demande pourtant minutie et rigueur à chaque étape de sa confection. La recette ne supporte aucune approximation. Il faut en avoir de l'audace et de l'expérience pour oser se mesurer à lui ! Derrière une tranche, il y a le dévouement d'un artisan, un savoir-faire pointu, un amour sans borne pour le produit, un nombre impensable d'essais, une volonté d'être dans le vrai... Déguster un pâté-croûte, c'est savourer l'excellence.

Il n'y a que lui pour provoquer des éclats de rire, interpellier, fasciner, faire saliver, attiser les fantasmes... À la fois simple et complexe, accessible et insaisissable, opulent et élégant, il renferme nombre de secrets et de mystères. Autant de paradoxes qui le rendent unique et expliquent peut-être l'incroyable effervescence qu'il suscite. Lui, c'est le pâté-croûte. Le seul, l'unique. Longtemps maltraité par l'industrie agroalimentaire, ce classique du répertoire culinaire français croupissait dans les tréfonds de la disgrâce. Au fil de ces dernières décennies, il perd de sa superbe et s'enlise dans une réputation peu flatteuse pour cause de propositions peu

savoureuses. Le problème ? La clientèle a rarement l'occasion de trouver autre chose qu'un simili mal fagoté. L'imposteur s'apparente à une victuaille réduite au format miniature – autrement nommée « cocktail » – emmaillottée dans un habit de plastique. Sous l'emballage, le pâté-croûte se défend avec de maigres arguments : croûte terne et molle, farce rose bonbon abusivement hachée, saveurs insipides.

Aujourd'hui, la déchéance n'est plus qu'un lointain souvenir, le pâté-croûte revient sur nos tables plus exquis et incroyable que jamais. Oubliée l'image ringarde, dépassée l'étiquette de produit bas de gamme ! Grâce à l'obstination

d'artisans passionnés, il renaît peu à peu de ses miettes et démontre qu'il en a sous la croûte. Pour preuve, il s'impose à la carte de restaurants étoilés, affole les réseaux sociaux et se retrouve dans les assiettes du palais de l'Élysée. À travers le Championnat du Monde de Pâté-Croûte, il connaît même ses plus belles heures de gloire. Depuis 2009, le concours rassemble la crème des professionnels de la restauration – charcutiers, cuisiniers, traiteurs, pâtissiers – autour d'un défi hors norme : réaliser le meilleur pâté-croûte de la planète. Chaque année, les prouesses des candidats bousculent les codes et attestent l'évidence : ce mets n'a pas fini de nous épater.

ILS ENVOIENT DU PÂTÉ ET C'EST PEU DIRE

Si le pâté-croûte impressionne par sa stature, il en va de même pour tous les vainqueurs du championnat. Raconter l'ensemble de leurs péripéties, détailler leurs techniques, décortiquer leurs gestes, occuperaient sans doute les pages d'une encyclopédie. À la lueur de leurs histoires respectives, il n'est pas exagéré d'affirmer que le pâté-croûte ne se résume pas à un plat, encore moins à une compétition. C'est un véritable sacerdoce. Comme le feraient des athlètes de haut niveau, les champions ès pâté-croûte déploient une énergie considérable, s'entraînent des mois durant, se surpassent sans ménagement. À travers leur

art, même s'ils réfutent être des artistes, ils prouvent que le pâté-croûte est un terrain de jeu sans limite. Leur talent participe à la restauration de ce monument de la gastronomie française, ouvrant ainsi les portes à d'autres bâtisseurs.

À présent, lorsque vous savourerez une tranche, n'oubliez jamais l'artisan à l'origine de ce petit bijou. Gardez à l'esprit que ce moment si fugace de la dégustation résulte d'une longue et scrupuleuse élaboration. Pour preuve, les récits des neuf champions du monde. À n'en pas douter, vous allez rester sans voix, mais pas sans faim.

2009 Florian Oriol

Convaincre du premier goût

• Second de cuisine du bouchon lyonnais Daniel & Denise à Lyon (69). Actuellement chef propriétaire du restaurant le Chamarlenc au Puy-en-Velay (43).

• Pâté-croûte de noix de veau, foie de volaille, foie gras, ris de veau, cèpe et trompette-de-la-mort.

Temps de préparation : 6 heures.

Les premières fois ne s'oublient jamais. Elles ont la saveur particulière de l'inconnu et deviennent un souvenir inaltérable. Des années et des candidats plus tard, la création de Florian Oriol reste et restera une référence dans le métier.

« Nous proposons le pâté chez Daniel & Denise depuis cinq ans lorsque je me suis lancé dans la compétition. À l'époque, quasiment personne n'en faisait. Pour la finale, j'ai préparé la même recette à quelques détails près. J'ai surtout peaufiné l'esthétique et le montage de la farce.

À mon sens la partie la plus technique, c'est la pâte. L'étaler correctement n'est pas une mince affaire ! Il faut parvenir à une abaisse régulière, pas trop fine mais pas trop épaisse non plus. À la découpe la croûte doit se tenir et maintenir la farce. Sur l'extérieur, je cherche à obtenir une belle coloration dorée et une texture croustillante. À l'intérieur, c'est tout le contraire. La pâte doit être moelleuse et légèrement imbibée des parfums de la farce. C'est cette nuance des textures qui est agréable en bouche. Le tout est de parvenir au juste équilibre, ni trop sec, ni trop mouillé.

Le pâté n'a pas quitté la carte depuis l'ouverture de mon établissement en 2001. C'est un incontournable, d'ailleurs certains clients viennent spécialement pour lui. Pendant la période estivale, où les touristes affluent, je peux produire jusqu'à huit pâtés en croûte par semaine. Autant vous dire qu'après toutes ces années, je les réalise presque les yeux fermés ! »