

PÂTÉ DE CHARTRES

La Confrérie du pâté de Chartres, qui a déposé le nom à l'INPI, a rédigé une charte définissant la base de la recette. Cette charte définit ce que doit être un authentique pâté de Chartres aujourd'hui, mais elle laisse aussi au professionnel une grande liberté dans la fabrication comme dans les ingrédients. Des pâtisseries l'ont rendu célèbre mais ce sont les traiteurs et les restaurateurs qui aujourd'hui ont pris le relais. On le trouve dans presque toutes les charcuteries de Chartres et des environs ; il est proposé en entrée par les meilleurs restaurants de la ville.

C'est un pâté en croûte, fabriqué à l'origine avec des oiseaux de petite taille presque disparus des plaines de Beauce (guignard ou pluvier). Élaboré aujourd'hui avec du perdreau ou du canard, de la viande de porc et de veau et un cœur de foie gras.

Vers la fin du XIXe siècle, un pâtissier de Chartres met au point une « nouvelle » recette qui se révèle être l'ancêtre de celle utilisée encore de nos jours. Son pâté était à base de perdreaux gris désossés enrobés d'une farce dans laquelle on avait incorporé du foie gras frais et quelques truffes du Périgord « soigneusement espacées ». Malgré la renaissance qu'a connue le pâté de Chartres grâce à la maison Voisin, son heure de gloire était déjà passée et au cours du XXe siècle son avenir a été à plusieurs reprises menacé.

Depuis 2005, la Confrérie de l'authentique pâté de Chartres a entrepris de redonner toutes ses lettres de noblesse à cette spécialité. Elle laisse cependant aux professionnels une grande liberté dans la composition car, comme pour de nombreuses autres spécialités, la qualité du produit doit autant au savoir-faire individuel qu'aux traditions qu'il doit respecter.

Le pâté de Chartres est le plus souvent vendu en tranches coupées à partir des moules longs rectangulaires. Le pâté traditionnel rond, moins facile à vendre, se confectionne plutôt sur commande.



Crédit photo : M-Anglada OT Chartres Métropole

La Beauce : (re)découvrez son patrimoine
culinaire et gastronomique