

FICHE PRODUIT

PÂTÉ DE PÂQUES

Élaboré par la très grande majorité des charcutiers du Berry, le pâté de Pâques reste aujourd'hui encore une préparation familiale et les variantes sont de ce fait multiples, à la différence du pâté de Chartres, dont la fabrication est réservée aux charcutiers professionnels.

Vendu toute l'année sous le nom de pâté berrichon, il ne reprendra son nom de pâté de Pâques qu'aux alentours des fêtes pascales.

En Touraine, la production court 30 jours avant et 30 jours après Pâques ; il est peu vendu le reste de l'année.

Le pâté de Pâques est un pâté en croûte comprenant de la viande, mais aussi des œufs durs, visibles dans la tranche. En Touraine, on le trouve avec les œufs entiers complètement enserrés dans la farce, lui donnant un aspect particulier à la coupe.

Si les recettes sont multiples, la version traditionnelle de la farce se compose à parts égales de porc (jambon et gorge) et de veau (noix), avec échalote, persil, épices ; mais la chair à saucisse est de nos jours couramment utilisée par les charcutiers. La pâte est le plus souvent feuilletée, même si à l'origine c'était une pâte brisée, parfois au saindoux. Les œufs de caille peuvent remplacer les œufs de poule dans certaines versions.

La présence des œufs renvoie à une tradition ancienne – celle qui associe les œufs, symboles de la naissance, à la fête de Pâques. L'œuf, longtemps interdit pendant le Carême, « revient » avec la viande à Pâques et marque ainsi la fin de la période de jeûne.

De nos jours, le pâté de Pâques se fabrique tout au long de l'année et, en dehors des fêtes pascales, on l'appelle tout simplement « pâté berrichon » ; quelle que soit la manière dont on le désigne, il est devenu avec le temps un des mets emblématiques de cette province hautement gourmande.

