

### RADILLAT OU PAIN BENI

Le Radillat est vendu, parfois sous le nom de « pain bénit », dans de nombreuses boulangeries et pâtisseries du Berry, surtout du Bas-Berry, tous les jours ou en fin de semaine.

Souvent sur commande, il semble davantage vendu dans les bourgs ruraux que dans les villes.

On le trouve en petites galettes de formes diverses et aux bords travaillés de 250 g environ, mais il semble se vendre en plus grande quantité quand il est présenté quotidiennement en parts rectangulaires de 120 à 140 g disposées auprès des croissants sur les étales des boulangers-pâtisseries.

Le Radillat berrichon est ce qu'on appelle communément « pain bénit », parce qu'à l'origine, il était bénit et distribué aux fidèles durant la messe, pratique qui subsiste encore lors de certaines fêtes.

Le Radillat est une galette plate de 1 à 1,5 cm d'épaisseur, de couleur paille. De forme plus ou moins ovale, il est toujours piqué, les petits trous étant disposés en motifs plus ou moins géométriques. Les bords sont habituellement pincés avec un effet de torsade. La pâte cuite est un équilibre de croquant et de moelleux, variable selon l'épaisseur.

Pour certains usages, le Radillat est fabriqué en petites portions rectangulaires. Il est composé de farine, œufs, beurre, gros sel et eau, et de jaune d'œuf – parfois détendu avec un peu de lait – pour dorer ; le sucre en poudre est introduit souvent à petite dose, plus rarement la levure.

Dans la tradition paysanne, le saindoux et la crème de lait étaient aussi utilisés comme matières grasses.

Lorsqu'il est bénit lors d'un office religieux, notamment la messe de Saint Vincent, le pain bénit est distribué en petits morceaux et consommé par les fidèles au cours de l'office. Il est aussi servi en petits morceaux lors des vins d'honneur qui suivent les messes, par exemple la messe de Sainte Anne, à Nohant (36).

Plus facile à grignoter et à servir que la galette aux pommes de terre, il accompagne assez souvent en Bas-Berry les vins d'honneur offerts par les municipalités.

LES  
ESSENTIELS

Le Berry : (re)découvrez son patrimoine  
culinaire et gastronomique

## FICHE PRODUIT

### RADILLAT OU PAIN BENI

En dehors de ses usages rituels ou festifs, le Radillat est consommé à toute heure de la journée en coupe-faim, parfois au petit-déjeuner mais le plus souvent à l'apéritif.

Autrefois le pain bénit donnait lieu à une préparation spéciale très soignée alors que le Radillat désignait une galette faite rapidement avec un reste de pâte. Cette distinction n'est plus faite aujourd'hui mais, dans les familles, on fait encore un Radillat très sommaire avec les restes de pâte brisée auxquels on ajoute éventuellement du beurre.



Crédit photo : Dev'Up Centre Val de Loire © du Centre