

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CONCOURS DES PÂTÉS EN CROÛTE D'EXCEPTION DU CENTRE VAL DE LOIRE

Organisé par l'UMIH et l'université ouverte des sciences
gastronomiques de la Villa Rabelais

1^{er}
concours
des pâtés en croûte
d'exception

Lundi
27
Février



14h - Dégustation du jury

17h - Résultats et cocktail

À la Villa Rabelais IEHCA
116 Bd Béranger - 37000 Tours



VILLE DE
TOURS



**CITE INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE TOURS**



Olivia Borrego

Introduction

D'aucuns se targuent de l'avoir créé mais aucune région ne peut véritablement s'en attribuer l'origine. En effet, plusieurs manuscrits médiévaux certifient sa présence un peu partout en Occident : une pâte garnie de préparations diverses et variées, salées, sucrées, à base de viande, de légumes, de fruits, ... En revanche quelques villes en font leur spécialité. On trouve ainsi des « pâtés en croûte » ou « pâtés croûte » dits pâté Richelieu, pâté de Tours, pâté berrichon, pâté de Pâques, pâté de Chartres, de Châteaudun, de Pithiviers, Oreiller de la Belle Aurore, pâté Pantin, pâté de Houdan, pâté de Pézenas, pâté d'Amiens, ...

Recette populaire issue des savoir-faire de trois professions, pâtisseries, charcutiers et cuisiniers, le pâté en croûte profite d'un regain d'intérêt chez les professionnels du XXI^e siècle, et revient sur nos tables plus exquis et incroyable que jamais, s'impose sur les cartes des restaurants étoilés, et affole les réseaux sociaux.

Préparer un pâté en croûte, c'est faire preuve de maîtrises techniques et faire la démarche de promouvoir un « monument » de la gastronomie française et européenne. Déguster un pâté en croûte, c'est saliver et attiser les fantasmes.

C'est pour toutes ces raisons que l'UMIH 37 et la Villa Rabelais, dans le cadre de la programmation de son Université ouverte des sciences gastronomiques, ont décidé d'organiser un Concours des pâtés en croûte ou pâtés croûte d'exception du Centre Val de Loire, le lundi 27 février 2023.

La Villa Rabelais

La **Villa Rabelais**, Maison des cultures gastronomiques, est un lieu dédié aux patrimoines alimentaires de France et d'ailleurs. Entendue comme l'art de bien manger et de bien boire pour tous, dans le respect de la planète, la gastronomie est une culture populaire chère aux Français, une identité particulière reconnue par les visiteurs étrangers. La **Villa Rabelais** est née à la suite de l'inscription par l'Unesco en 2010 du Repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

La **Villa Rabelais** s'adresse à tous, petits et grands.

L'*université ouverte des sciences gastronomiques* de la **Villa Rabelais** est un espace de transmission, de découverte, d'initiation, d'apprentissage ou d'approfondissement des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être de la gastronomie.

La programmation de *l'université ouverte des sciences gastronomiques* s'articule autour d'Ateliers de dégustation, de Résidences de chefs, de débats, tables rondes et conférences, d'animations culturelles ainsi que de concours destinés aux professionnels ou au grand public, parmi lesquels :

- Un concours « Pastéis de nata » (mars 2022) ([presse](#))
- Un concours « Bières d'exception » (octobre 2022) ([presse](#))
- Un concours « Pâtés en croûte d'exception » (février 2023)
- Un concours « Magnifiques Tartes Tatin ! » (mai 2023)
- Un concours « Formidables Recettes au fromage de chèvre ! » (septembre 2023)
- Un concours national du « Meilleur Serveur Fromager » (septembre 2023)

L'Union des métiers de l'industrie hôtelière (UMIH)

Depuis 70 ans, le rôle quotidien de l'UMIH est la défense des intérêts des professionnels que ce soit au niveau local ou national. Issue du regroupement de plusieurs organisations patronales, l'UMIH représente, défend et promeut les professionnels indépendants de l'hôtellerie, de la restauration, des bars, des cafés, des brasseries, du monde de la nuit et des professions saisonnières, dans tous les régions et départements de France.

Fédérant 71% des entreprises syndiquées, l'UMIH est le premier syndicat patronal du secteur CHRD (cafés-hôtels-restaurants-discothèques) et l'un des plus importants syndicats patronaux français.

L'UMIH est présente et active dans tous les départements français, en Métropole et en Outre-mer, avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs qui assurent au quotidien la promotion et la défense de nos professions.

Objet du concours

Le Concours des pâtés en croûte ou pâtés croûte d'exception a pour but :

- de favoriser la promotion des préparations culinaires et charcutières de qualité,
- d'encourager leur préparation et commercialisation, de valoriser leur dimension patrimoniale,
- de contribuer à l'expansion de la culture culinaire du territoire,
- de favoriser les échanges entre professionnels qu'ils soient charcutiers ou restaurateurs, avec les amateurs avertis de la gastronomie.

Déroulement

Le lundi 27 février 2023 à la Villa Rabelais IEHCA, 116 Bd Béranger 37000 Tours

9h00-13h00 : Réception des pâtés en croûte

13h00 : Accueil des jurés et des participants au concours s'ils souhaitent être présents.

14h00 : Début des dégustations analytiques

16h00 : Délibération des votes

17h00 : Présentation des Lauréats en présence de la presse, suivie d'un verre de l'amitié et dégustation des pâtés en croûte soumis au concours.

Jury

Les 12 jurés sont issus principalement de milieux professionnels liés à la gastronomie, parmi lesquels figurent des restaurateurs, des journalistes spécialisés, des universitaires et acteurs de l'évènementiel.

Contacts

Villa Rabelais, Maison des cultures gastronomiques

116, boulevard Béranger

37000 Tours

contact@iehca.eu

www.villa-rabelais.fr

Référent : Kilien Stengel



@ Villa Rabelais - IEHCA

@ villa_rabelais

@IEHCA Network

UMIH 37 Union des Métiers de l'Industrie de l'Hôtellerie

11 Rue Chanoineau,

37000 Tours

contact@umih37.fr

www.umih37.com

Référent : Pierre-Henri Delmas



@umih37

@UMIH37

@UMIH37

Résultats

Les heureux gagnants du concours du Pâté en croûte d'exception 2023 sont :

- Catégorie recette traditionnelle :

Médaille d'or Pierre Thomas, Château de Belmont

Médaille d'argent Erwan Le Dantec, Traiteur Le Dantec aux halles de Tours

Médaille de bronze Frederic Pottier, Restaurant La maison des halles

- Catégorie créative :

Médaille d'or Fabien Domenget, La cité formation

Médaille d'argent Fabrice Brossard, Brossard traiteur

Médaille de bronze Erwan Le Dantec, Traiteur Le Dantec aux halles de Tours