

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

CONCOURS DE PÂTÉS EN CROÛTE D'EXCEPTION

LUNDI 19 FÉVRIER 2024



AMATEURS OU PROFESSIONNELS, VENEZ CONCOURIR !

TOUT PUBLIC

RENSEIGNEMENTS :
KILIEN.STENGEL@VILLA-RABELAIS.FR

VILLA RABELAIS
116 BOULEVARD BÉRANGER
37000 TOURS



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 19 février 2024.

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 d'écriture de poésie (Mars 2018)
- Un concours « Pastéis de nata » (Mars 2022)
- Un concours « Bières d'exception » (3 octobre 2022)
- Un premier concours « Pâtés en croûte d'exception » (27 février 2023)
- Un premier concours « Tartes Tatin d'exception ! » (15 mai 2023)
- Un concours « Meilleure recette à base de fromage de chèvre de Touraine » (13 septembre 2023)
- Un concours d'écriture de nouvelles (Janvier à septembre 2024)
- Un second concours « Pâtés en croûte d'exception » (19 février 2024)
- Un second concours « Tartes Tatin d'exception ! » (25 mars 2024)

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 CHR (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 19 février 2024 à la Villa Rabelais IEHCA, 116 Bd Béranger 37000 Tours

9h00-13h00 : Réception des pâtés en croûte

14h30 : Accueil des jurés et des participants au concours s'ils souhaitent être présents.

15h00 : Début des dégustations analytiques

17h00 : Délibération des votes

17h30 : 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@villa-rabelais.fr

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

En lien avec l'évènement : un cours de cuisine réalisé par Tours à table.



**Participez au concours du
pâté en croûte d'exception !**

**Rejoignez nous pour un cours de
cuisine spécial pâté en croûte avec **Mikaël Teluk**, le 8
février à **Tours à Table**.**

**Préparez vous à une expérience culinaire inoubliable et
montrez nous vos talents de chef ! Inscrivez vous dès
maintenant pour ne pas manquer cette occasion
gourmande au 06 62 86 99 10**

COMPLET

Image postée sur les réseaux sociaux le 05.02 indiquant que le cours est complet.

Résultats

Les heureux gagnants du concours du Pâté en croûte d'exception 2024 sont :

- Catégorie AMATEURS recette traditionnelle : **Médaille d'or** Mme Jourdan-Gauthier
- Catégorie AMATEURS recette créative : **Médaille d'or** Stéphane Merceron
- Catégorie APPRENANTS recette traditionnelle :
Médaille d'or Elliot Regan, école Ferrandi Rennes
Médaille d'argent Titouan Gobin Collin, charcuterie Goulay
- Catégorie APPRENANTS recette créative :
Médaille d'or Maxime Gémon, Cité de la formation
Médaille d'argent Gregory Quintin, Cité des Formations
Médaille de bronze Pierre Alexis Pauchet, formation en ligne Atelier des chefs et
Entreprise Des poules et des vignes
- Catégorie PROFESSIONNELS recette traditionnelle
Médaille d'or Thomas Gueriel, du restaurant Sodexho de la clinique Léonard de
Vinci
Médaille d'argent Vincent Fessard, charcuterie Fessard
Médaille de bronze Adrien Goulay, charcuterie Goulay
- Catégorie PROFESSIONNELS recette créative :
Médaille d'or Renaud Dugoujon, Gueuleton
Médaille d'argent Clément Guerry, Domaine de Beauvois
Médaille de bronze Vincent Fessard , charcuterie Fessard