

# Concours DU MEILLEUR PÂTÉ EN CROûTE

3 Février 2026



Renseignements : [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)

*Ouvert aux professionnels,  
apprenants, amateurs*

## *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<sup>e</sup> 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 mardi 3 février 2026.

## *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 l'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 : les concours de pâté en croûte, les concours de tarte tatin, les concours des nouvelles gourmandes.

## *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.

## *Fédération des Charcutiers-Traiteurs :*

Depuis 1924, la fédération défend les artisans charcutiers-traiteurs en France. Elle accompagne la profession dans la formation, la valorisation du savoir-faire et la promotion des produits traditionnels.

## *Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Indre-et-Loire :*

La Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Indre-et-Loire met en avant le savoir-faire boulanger. Elle œuvre pour la défense du métier, la transmission du savoir-faire et la promotion du pain artisanal français.

## *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 mardi 3 février 2026 à la Villa Rabelais IEHCA, 116 Bd Béranger 37000 Tours 9h00-

15h00 : Réception des pâtés en croûte

15h30 : Accueil des jurés et 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 jurés sont issus principalement de milieux professionnels liés à la gastronomie, parmi lesquels figurent des restaurateurs, des boulangers, des charcutiers, 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](mailto:contact@villa-rabelais.fr)

[www.villa-rabelais.fr](http://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](mailto:contact@umih37.fr)

[www.umih37.com](http://www.umih37.com)

Référent : Pierre-Henri Delmas



@umih37

@UMIH37

@UMIH37