

Concours du pâté en croûte d'exception de la région Centre-Val de Loire

3 mars 2025



Ouvert aux professionnels,
apprenants, amateurs



VILLE DE
TOURS



NOUVELLES
**RENAIS
SANCE(S)!**
EN CENTRE-VAL DE LOIRE



Villa Rabelais

116 Boulevard Béranger, Tours



Renseignement auprès de :

kilien.stengel@villa-rabelais.fr



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 gastronomique 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 :

- 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)
- Un second concours « Bières d'exception » (17 juin 2024)
- Un concours de « Viennoiseries » d'Indre et Loire (25 juin 2024)
- Un concours d'écriture de nouvelles gastronomiques (Janvier à avril 2025)
- Un troisième concours « Pâtés en croûte d'exception » (3 mars 2025)
- Un second concours « Tartes Tatin d'exception ! » (31 mars 2025)

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 3 mars 2025 à la Villa Rabelais IEHCA, 116 Bd Béranger 37000 Tours

9h00-13h00 : Réception des pâtés en croûte

14h30 : Accueil des jurés

15h00 : Début des dégustations analytiques

16h45 : 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 11 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.

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 APPRENANTS recette traditionnelle :
 - Médaille d'or : Thomas Buffel, Lycée Hôtelier de Blois
 - Médaille d'argent : Lohan Caballero, Aux Délices de Pierre
 - Médaille de bronze : Enzo Guillemain, Charcuterie de l'Abbaye
- Catégorie APPRENANTS recette créative
 - Médaille d'or : Feth Enour Kerdagh, SODEXO Pôle Santé Léonard de Vinci
 - Médaille d'argent : Enzo Guillemain, Charcuterie de l'Abbaye
 - Médaille de bronze : Elias Marguin, CMA Joué les Tours

- Catégorie PROFESSIONNELS recette traditionnelle
 - Médaille d'or : Thomas Guériel, SODEXO Pôle Santé Léonard de Vinci
 - Médaille d'argent : Vincent Fessard, charcuterie Fessard
 - Médaille de bronze : Stéphanie Hein, Boucherie Charcuterie La Millésime
- Catégorie PROFESSIONNELS recette créative :
 - Médaille d'or : Philippe Massalon, SODEXO Pôle Santé Léonard de Vinci
 - Médaille d'argent : Hervé Bodet, Aux Délices de Pierre
 - Médaille de bronze : Vincent Fessard, charcuterie Fessard