

Un pâté emblème du Bourbonnais

Pommes de terre

Plat paysan né en 1789, le pâté aux pommes de terre se transmet de grand-mère en grand-mère et de confrère en confrère.

Gaëlle Chazal

Ce n'est pas une recette jalousement gardée. Au contraire. Depuis seize ans déjà, la confrérie du pâté aux pommes de terre avale aussi les kilomètres pour promouvoir ce mets né dans la campagne entre Target et Voussac, dans l'Allier, en 1789. À l'époque, les paysans ne mangeaient pas de viande le vendredi et cette recette n'a cessé, depuis, de se transmettre de génération en génération.

« C'est très simple »

Sauf que force est de le constater : le pâté aux pommes de terre a du mal à s'exporter en dehors des frontières bourbonnaises. Et surtout, ne fait pas qui veut un bon pâté aux pommes de terre.

« C'est pourtant très



AMBASSEDEURS. Bernard Moret et Didier Lindron, respectivement grand maître et président de la confrérie du pâté aux pommes de terre, restent fidèles à la recette la plus simple de ce plat paysan né à la Révolution. ARCHIVES FLORIAN SALESSE

simple », note Bernard Moret, grand maître de la confrérie à combien rodé aux dégustations. « Soit ce n'est pas salé ou poivré, soit les pommes de terre ne sont pas bonnes... Il

faut prendre de bons ingrédients, il n'y a pas de mystère. »

Lui, recommande de privilégier les variétés de pomme de terre douces, comme l'agata ou la sam-ba. Puis de bien les assai-

sonner avant de les laisser dégorger dans une passoire. Sans oublier que ce pâté doit se composer de deux pâtes brisées et non feuilletées. « Ce n'est pas un gâteau », précise Ber-

nard Moret.

Parcourant la France entière pour faire connaître sa recette 100 % bourbonnaise, la confrérie prévoit de s'attaquer au Nord et à la Belgique, pour pourquoi pas y détrôner la frite... ■

EN CUISINE

INGRÉDIENTS

■ **Pour la pâte**
Pour la pâte (à préparer la veille) : 500 gr de farine, 250 gr de beurre ou de saindoux, 1 œuf, sel et poivre, 20 cl d'eau.
■ **Pour la garniture** : 1,5 kg de pommes de terre, 40 cl de crème crue, 1 jaune d'œuf.

PROCÉDÉ

■ Deux temps

Pour la pâte, mettre tous les ingrédients dans une jatte et mélanger à la main. Pétrir puis mettre dans un récipient fermé au réfrigérateur. Blancher et couper les pommes de terre en rondelles dans une jatte. Saler, poivrer et mélanger. Déposer la pâte dans le fond de la tourtière. Répartir les pommes de terre en formant un dôme central puis recouvrir d'une seconde pâte brisée. Créer une cheminée de cinq centimètres. Dorer la pâte avec le jaune d'œuf. Préchauffer le four à 210° puis enfourner pendant une heure. Ajouter la crème par la cheminée ou en décalottant le pâté. ■

À DÉGUSTER, À NOTER

Matthieu Omont ajoute une touche de truffe

Les puristes crieront certainement au sacrilège. Mais à Montmarault, Matthieu Omont a son petit truc pour relever le pâté aux pommes de terre : de la truffe, coupée à la mandoline.

Ponctuellement dans l'année, au moment des fêtes, le chef de l'Hôtel de France, à Montmarault, propose cette recette revisitée aux gourmands de passage dans son établissement, afin de « valoriser » ce mets local.

« Avec l'été qui commence, je recommande plutôt de se tourner vers une truffe d'été et de privilégier, l'hiver, la truffe noire du Périgord ou celle des Bérioles », confie Matthieu Omont. Lui travaille également avec une truffe de bourgogne locale. Elle est produite par la famille de vigneron Teissedre, installée à Cesset dans l'Allier, qui a planté des chènes truffiers.

« Étant bourbonnais, le pâté aux pommes de terre fait partie de plein de mes souvenirs. Ma grand-mère est née à Montluçon et a vécu toute sa vie à Saint-Victor, il y en avait toujours chez elle, c'est vraiment une Madeleine de



PAPILLES. Ponctuellement, Matthieu Omont propose du pâté aux pommes de terre à la truffe dans son établissement de Montmarault. PHOTO D'ARCHIVES FLORIAN SALESSE

Proust. »

La simplicité du pâté aux pommes de terre se suffit d'ailleurs à elle-même, reconnaît le chef. « C'est quelque chose de goûteux, la truffe permet de re-

hausser ce plat et la pomme de terre. Mais en rajoutant juste de la truffe, on ne dénature pas le plat ni le plaisir de sa dégustation. » ■

■ **Ingrédients.** Pour quatre personnes. Pour la pâte, à faire de préférence la veille : 650 g de farine, 300 g de saindoux, 200 g d'eau, 10 g de sel, un œuf. Puis 500 g de pommes de terre à chair ferme, 40 g de truffe, deux échalotes, 5 g de persil haché, 20 g de beurre, 5 g de sel, 200 g de crème épaisse crue.

À GÔTER, À NOTER

PLAT. Le pâté aux pommes de terre peut se déguster en entrée ou en plat principal accompagné d'une salade et de charcuterie. voire d'un verre de vin lui aussi bourbonnais, le saint-pourçain. ■

CONFRÉRIE. La confrérie du pâté aux pommes de terre est née en 2004, après la découverte d'autres confréries par Bernard Moret et Didier Lindron. Elle compte une vingtaine de confrères et est ouverte à tous les épicuriens. ■



À DOMÉRAT. Cela fait 30 ans que les cuisiniers s'affrontent pour faire le meilleur pâté aux pommes de terre. PHOTO D'ARCHIVES

CONCOURS. Plusieurs rendez-vous ont lieu dans l'Allier autour du pâté aux pommes de terre, comme le concours de Tronget, la fête de la patate à Bessay-sur-Allier ou la fête de la nature de Cusset. Près de Montluçon, Domérat a aussi son concours de pâté aux pommes de terre. Sa 30^e édition a eu lieu en février dernier, lors du Salon du terroir. 25 concurrents étaient en lice. C'est Masami Casesir qui l'a emporté. En 2011, Cyril Lignac avait lui-même mis la main à la pâte. ■