



La terrine et le pâté

Plus d'informations

Une pâtisserie qui a perdu sa pâte

S'il est connu depuis l'Antiquité, c'est au Moyen Âge que le pâté gagne ses lettres de noblesses. Le **mot « pâté » vient de la pâte dont on entourait la préparation de viande cuite, hachée et lardée** afin de « rendre la préparation plus tendre et du meilleur goût et la conserver plus longtemps ».

Car cette pâte éponyme n'est, à l'époque, pas destinée à être consommée. Dure, elle ne sert qu'à protéger le mélange qu'elle contient. Cette spécificité technique offre **au pâté le rare privilège d'être aussi bien apprécié des gens du peuple que des puissants de l'époque**. Les premiers en apprécient la praticité et le prix modique ; les seconds la complexité de sa farce qui intègre toutes sortes d'ingrédients de choix, des caillies à la langue de bœuf, des chapons aux tourterelles, ainsi que les décorations extraordinaires dont la pâte sert de support.

Au XVIII^e siècle, la mode s'empare des pâtés. **C'est à Napoléon I^{er} que le pâté doit l'immense succès qu'il connaît depuis lors**. À la recherche des moyens de conservation des aliments pour ses armées en campagne, l'Empereur lance un concours, remporté par le jeune Nicolas Appert en 1795. Il vient d'inventer un procédé associant traitement thermique et emballage étanche qui dispense désormais le pâté d'être recouvert de sa pâte, qui disparaît alors.

Le pâté connaît dès le XIX^e siècle une nouvelle jeunesse. De nombreuses innovations technologiques (la boîte de conserve, la réfrigération, les progrès des techniques de fabrication) conduiront à l'élargissement de l'éventail des spécialités proposées.

Un principe simple, mille-et-une possibilités

Le pâté est une préparation composée de **viandes et d'abats** en morceaux ou en pâte fine, de **liants et d'assaisonnements, hachés, mêlés et mis à cuire** longtemps dans différents contenants.

Les pâtés forment une grande famille, riche en variations. Les matières premières sont choisies en fonction de la recette : gorges, gras, foie pour le campagne traditionnel, les forestiers, les mousses et les crèmes ; viande maigre, poitrine, jambon pour les pâtés de chair.

Un esprit de famille

Les terrines

Dès le Moyen Âge, elles se distinguent des pâtés par le récipient, en terre, où elles sont cuites. Aujourd'hui, elles peuvent être cuites dans un plat en terre cuite, en métal ou en porcelaine. Elles sont constituées des mêmes ingrédients que les pâtés.

Le pâté de campagne

Pour justifier son appellation, le pâté de campagne doit répondre à des normes précises : un hachage gros grains, de la viande de porc et des liants, exclusivement naturels, pour les pâtés « à l'ancienne ».

Le pâté de foie

La finesse de sa texture résulte d'un hachage dit « à grain fin ». Il doit également son fondant aérien à l'adjonction de liants particuliers et aux techniques qui aèrent sa pâte.

Le pâté forestier

Dans une farce fine, des petits morceaux de foie et de champignons plus grossièrement coupés musclent l'ensemble de la préparation. Le hachage dit « mixte » des divers ingrédients permet toute une variation de textures mettant en valeur la qualité des matières premières. Pour bénéficier de la dénomination de pâté forestier, il doit contenir des champignons sylvestres (cèpes, bolets, morilles, trompettes de la mort, lactaires délicieux, etc.) dans une proportion entre 1 et 10 % de la préparation.

Galantines et ballotines

Ces architectures de mousses assemblent des textures variées qui se structurent autour d'un cœur plus dense, souvent constitué de foie gras, de mousse de foie gras ou qui emprisonnent de longs morceaux de viande maigre de volaille, de gibier, de veau, de porc ou de lapin. Très recommandées pour des apéritifs en tête-à-tête...