

EN MAGNUM

VIGNOBLES EXTRÊMES LES PAYS DU FROID
LA BD DE RÉGIS FRANC AMOURS MILLÉSIMÉES

bettane+desseuve



VIN MAGNUM

TOUS LES BONS VINS

GRANDS CRUS
de
CHAMPAGNES

LES VÉRITÉS
DE SAINT-ESTÈPHE

LA NOUVELLE VAGUE

LE CÉPAGE DU XXI^e SIÈCLE

À LA RECHERCHE
DU PÂTE EN CROÛTE



000 000 000 000 000

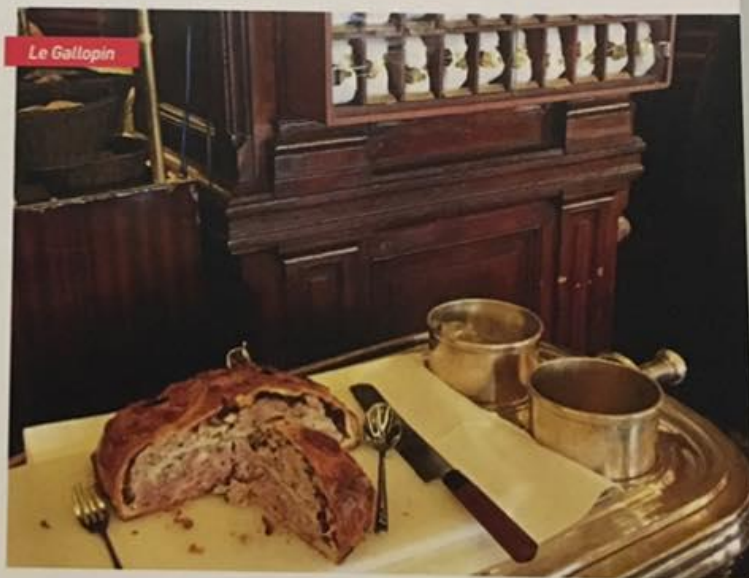


LES CHAMPIONS DU PÂTE EN CROÛTE

NOTRE BLOGUEUR EST UN FIN LIMIER ET UN VRAI GOURMAND. LE VOILÀ SUR LA PISTE DU PÂTE EN CROÛTE. IL A ÉTÉ JUSQU'À LYON, MAIS LÀ ON DIT « PÂTE-CROÛTE »

TEXTES ET PHOTOS **LE COUREUR DE VIN**

Condamné un temps à être de la triste tranquette sous cellophane dans les rayons d'hypermarchés, le pâté en croûte revient en force grâce aux MOF (Meilleurs ouvriers de France) et autres charcutiers de talents. C'est parti d'une boutade entre fines gueules lyonnaises. Arnaud Bernollin, cuisiniste, et Gilles Demange, roi de la literie, décident en 2009 qu'il est temps de départager les chefs qui se targuent de confectionner le meilleur pâté-croûte. Ils mettent sur pied la confrérie du pâté-croûte et, surtout, un championnat du monde qui va connaître un succès grandissant. Le gagner est désormais un défi pour quiconque se targue de maîtriser les codes du genre. Cela permet surtout d'indiquer sur la carte qu'on a été "champion du monde". Voilà en tout cas un plat qui s'apprécie particulièrement à l'automne ou en hiver. Nous avons fait le tour, pas du monde, mais de ceux qui font du pâté en croûte un argument dans leurs établissements.



Le Gallopin est un enfant sage

Resto : Créée en 1876 par Gustave Gallopin, cette brasserie traditionnelle du quartier de la Bourse est constituée de deux salles. La première, sur rue, a été le premier bar anglo-américain de Paris. La deuxième, plus cosy, est agrémentée d'une belle verrière. L'établissement est la propriété de Mathieu Bucher, fils du fondateur du groupe Flo. Le fameux pâté en croûte *L'oreiller de la belle Aurore* a été remis à la carte à

l'occasion des 140 ans du restaurant sous l'impulsion de la belle Aurore Monot-Devillard dont la confrérie se réunit ici. Mais c'est en hommage à sa mère, Aurore Récamier, que Brillat-Savarin avait créé cette recette. En forme de dôme, il trône majestueusement sur son chariot à l'entrée et il est servi généreusement. Sa forme impose qu'il y ait moins de croûte que sur les classiques pâtés-croûte en terrine longue. Le reste est une carte de brasserie ultra-classique qui ne provoquera pas de surprise.

Six restaurants testés

Paris

Brasserie Gallopin
Baroche
La Dégustation
Arnaud Nicolas

Lyon

Daniel & Denise

Villefranche-sur-Saône

La Ferme du Poulet