



# Heurs et malheurs du pâté de Chartres

On a souvent glosé sur ce que certains ont qualifié de « désert gastronomique » en parlant de la Beauce. Il n'est pas de notre propos de prendre position sur cette appréciation aussi lapidaire que réductrice. Nous nous contenterons d'évoquer une vieille gloire locale qu'on a essayé, laborieusement, de remettre au goût du jour pendant des décennies : le pâté de Chartres !

Pour ce faire, et la voie choisie en surprendra plus d'un, nous ferons référence à un grand chasseur beauceron du XIX<sup>e</sup> siècle, le marquis de Cherville qui fut en son temps un spécialiste reconnu de la petite faune de nos plaines. C'est lui, en particulier, qui rendit hommage au gibier qui était à l'origine de ce célèbre pâté, à savoir le pluvier guignard.

À l'en croire, ces oiseaux étaient innombrables pendant leurs migrations à tel point qu'il cite un observateur du XVI<sup>e</sup> siècle qui rapporte que ce gibier était si abondant que « qui l'entreprendroit en trouveroit au marché à charger charrettes... ». Mais, trois



siècles plus tard, Cherville déplore déjà la raréfaction de ce limicole providentiel en mettant en cause « le nombre de chasseurs et les engins de destruction qui s'étaient perfectionnés ». Par conséquent, très tôt, il fallut trouver un produit de substitution au guignard ; la perdrix, étant encore abondante à l'époque, fit alors son apparition dans la composition du pâté. Mais nous le savons, Dame Perdrix est très sensible aux aléas climatiques et aux évolutions environnementales, tout comme la caille d'ailleurs. Aussi apprend-on qu'à l'occasion d'un pâté envoyé à Molière, on parle déjà « de l'indigence de cailles, guignards et perdrix ». Malgré toutes ces vicissitudes, la réputation de notre pâté allait franchir les limites du Pays chartrain, puisque le futur Henri IV, après son sacre en la cathédrale de Chartres, avait exigé que ces pâtés fussent servis au festin qui suivit la cérémonie. De même, dans la littérature, Alexandre Dumas père fait l'éloge du pâté de Chartres dans son dictionnaire de la cuisine. Victor Hugo et Anatole France mentionnent aussi cette spécialité locale dans leurs écrits.

Derrière la notoriété de ce mets apprécié, des enjeux économiques étaient présents. C'est pourquoi les pâtisseries, qui faisaient les pâtés à cette époque, étaient en perpétuelle compétition et les querelles, pas toujours à fleuret moucheté, fréquentes. Par exemple, le poète, Collin d'Harleville, fut parfois sollicité pour prêter sa plume à tous ces bretteurs en toque... Les plus célèbres professionnels de la place furent sans conteste Lemoine et Philippe, le





premier nommé étant le disciple du second qui voulait, bien évidemment, prendre la place de son maître.

Tant bien que mal, le pâté chartrain poursuivit sa brillante carrière jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Un chroniqueur local résume en 1885 tout le bien qu'il pense de ces terrines : *« Je me rappelle encore, et je n'en rougis pas, la délicieuse impression que me procura, sur la table de famille, ma première rencontre avec un pâté de Chartres. Quelle croûte dorée et appétissante ! Quel régal de l'odorat !*

*Quelle émotion, lorsque, le couvercle levé, le découper exhume les cailles et les perdreaux douillettement ensevelis dans un linceul de hachis savoureux ! Je n'ai jamais pu comprendre qu'Esau vendit son droit d'aînesse pour un plat de lentilles ; s'il s'était agi d'un pâté de Chartres, ô alors ! »*

Tous ces témoignages dithyrambiques prouvent, s'il en était encore besoin, la qualité du pâté chartrain, quelle que soit sa composition. Mais il fallait innover, puisque le guignard avait disparu et que cailles et perdrix étaient devenues rares. C'est pourquoi des charcutiers locaux ont repris le flambeau et entrent en compétition chaque année pour proposer à leur clientèle un nouveau pâté à base de faisan ou de canard. Il existe même des recettes plus élaborées avec du foie gras et des truffes qui font oublier les ingrédients d'origine. Rendons hommage à ces artisans, qui ont su en quelque sorte faire revivre un savoir-faire ancien.