

**« Pâté croûte, pâté en croûte ? »,  
par Hervé This**



**Pâté croûte, pâté en croûte ? Le nom est idiot ! Il faut parler de pâté froid.** Cela fait longtemps que je suis offusqué de la terminologie « pâté en croûte », ou « pâté croûte », et pour une bonne raison : un pâté, c'est avec une pâte, tandis qu'une terrine, c'est dans une terrine.

Comme les mauvais mots font la mauvaise pratique, j'exhorte mes amis cuisiniers, pâtisseries, charcutiers, charcutiers traiteurs à ne plus utiliser ces terminologies idiotes : l'art du goût mérite mieux que cela. Luttons, combattons ces termes.

D'ailleurs, il est significatif que les livres de cuisine anciens n'aient jamais ces termes.

Nicolas de Bonnefons, cuisinier de Louis XIV, parle de pâtés, et l'on se doute qu'il s'agit de ces préparations qui sont servies froides. Par exemple, à propos de poissons :

*« Le Carrelet, le Flet, la Limande s'apprêtent en casserole, à l'étuvée, au court-bouillon & à la friture ainsi que la plie.*

*La sole se vide & s'écaille de même & ne se suit guère qu'à la friture, étant séchée & farinée. On la tirant de la poêle, on la poudrera de sel avec un jus d'orange ou de citron ou, au moins, du verjus par-dessus. Après être frite, on l'ouvrira pour ôter l'arête & on la fera bouillir sur le réchaud avec quelques morceaux d'orange, eau & sel. Puis, on y mettra des petites croûtes de pain sur la fin pour boire un peu la sauce & y donner goût. On fait aussi une barbe robert dans la poêle que l'on verse par-dessus, puis on le met bouillir sur le réchaud.*

*La barbue & le turbot, étant vidés & écaillés, seront cuits au court-bouillon & se serviront à sec sur la serviette pour être mangés au vinaigre ou bien à la sauce tournée. On en fait de bons pâtés qui se mangent chauds & froids. »*

Cela étant, on restait un peu dans le flou, avec ce texte. En revanche, celui qui a été publié en 1806 par Viard, dans son Cuisinier impérial, ne laisse plus de doute :

## **Pâté froid.**

*Prenez six livres de pâte à dresser(Voyez Pâté chaud). Vous la dresserez de même, ou bien lorsque votre pâte sera abaissée vous déciderez la grandeur du fond, vous le couvrirez de bardes de lard et vous mettrez la farce par-dessus ; il faut que le rond soit bien correct; vous placerez ensuite la viande sur votre farce; mettez-y du sel, du poivre, des aromates pilés, un peu de quatre épices; vous couvrirez et remplirez les vides de la viande avec votre farce; vous l'envelopperez de bardes de lard et vous ferez monter voire pâte; donnez-lui une forme agréable en la décorant; couvrez ensuite le pâté avec de la pâte; vous décorez le couvercle, et vous le dorez ; il faut que votre four soit bien atteint et un peu chaud; vous y mettez le pâté; prenez garde qu'il ne prenne trop de couleur faites revenir la viande désossée ou non, sur le feu dans une casserole avant de la mettre en pâte; puis vous y jetterez un bon morceau de beurre; lorsqu'elle sera bien roidie, vous la mettrez refroidir pour faire la farce du pâté; sur deux livres de viande, vous mettrez trois livres de lard, le tout bien haché ensemble, du sel, du gros poivre, des aromates pilés, un peu des quatre épices.*

Oui, cette fois, c'est parfaitement clair : ces préparations que certains nomment « pâté en croûte » sont en réalité des pâtés froids. D'ailleurs « paté en croûte » est un pléonasme, quand il est voulu (mais pourquoi, au fond ?), et une périssologie, donc une erreur, quand il est involontaire, qu'on n'y a pas pensé, qu'on agit mécaniquement, sans réflexion, ce qui n'est pas le propre de l'espèce humaine.

Oui, soyons dignes d'être ce que nous sommes, n'affaiblissons pas l'art culinaire, mais, au contraire, faisons le grandir par un usage correct des mots !

**Par Hervé This**