

Bien déguster un pâté consiste également à sélectionner avec attention le pain et le vin qui l'accompagnent. Subtils mariages de saveurs...

Quelques conseils de Didier Bureau, sommelier (membre du Grand Jury Européen et collaborateur de *La Revue des Vins de France*).

	Les pains	Les vins
Les ballotines et galantines	Pain de mie toasté	Blanc : Saint-Veran Saint-Joseph Mâcon Villages Pinot blanc d'Alsace Rouge : Gamay de Touraine Saint-Nicolas de Bourgueil Pinot noir d'Alsace
Les mousses de canard	Pain au lait (navette) Pain marin Pain de campagne aux raisins	Blanc : Jurançon sec Montlouis demi-sec Vouvray demi-sec Pinot gris d'Alsace Rouge : Cahors Côtes de Bergerac Premières côtes de Bordeaux
Les mousses d'oie	Toast	Blanc : Bergerac blanc Pauillac du Vic Bilh Coteaux de l'Aubance
Les mousses et crèmes	Pain au lait Brioche	Blanc : Savennières Savigny lès Beaulieu Santenay Chablis premier cru
Les pâtés forestiers	Baguette de campagne	Rouge : Morgon Saint-Joseph Crozes Hermitage
Les pâtés de campagne	Pain aux céréales à l'anis ou au cumin Fougasse aux olives	Rouge : Collioure Menetou Salon Côtes d'Auvergne
Les pâtés en croûte		Rouge : Bourgueil Coteaux du Languedoc Saumur Champigny
Les pâtés de gibier	Pain de campagne Baguette à l'ancienne	Rouge : Marsannay Mondeuse de Savoie Gevey Chambertin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

La qualité avant tout

Les pâtés, comme tous les produits frais, sont des produits sensibles que de mauvaises conditions de conservation peuvent altérer. La conservation des pâtés nécessite une chaîne du froid sans faille de la production jusque chez le consommateur.

Les fabricants industriels adhérant à la FICT*, assurent la qualité par :

- l'identification de chaque produit par un numéro de lot qui permet d'assurer la traçabilité,
- le respect de la démarche HACCP**,
- la validation des dates limites de consommation (DLC),
- la rédaction et la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène.

* Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs, Transformateurs de Viandes.

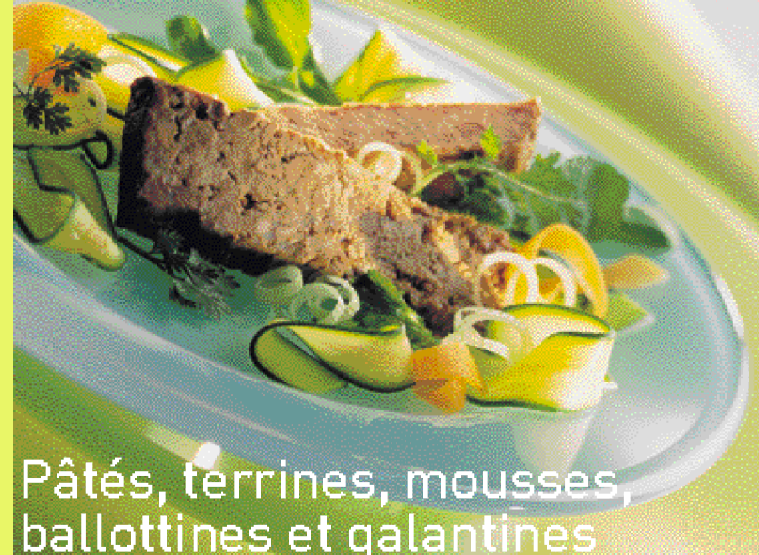
**Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise.

Les transporteurs et les distributeurs suivent également l'ensemble des règles d'hygiène indispensables pour garantir la qualité et la sécurité des pâtés. Ils conservent ces produits entre 0 et +4°C, les distributeurs veillent, de plus, à manipuler hygiéniquement les produits lors de la vente à la coupe.



Quelques règles d'hygiène simples pour nous consommateurs

- Évitez de rompre la chaîne du froid après l'achat. De même, après chaque repas, les pâtés doivent être remis rapidement au réfrigérateur, où ils seront conservés entre 0 et +4°C.
- Veillez au respect des dates de limites de consommation (DLC). Tout pâté entamé doit être consommé dans les 2 à 5 jours suivant les produits.
- Respectez les règles élémentaires : se laver les mains avant la préparation des aliments, nettoyer fréquemment sa cuisine, ses ustensiles, ses appareils ménagers, conserver séparément et protéger les produits cuits ou prêts à consommer des produits crus pour éviter tout risque de contamination des denrées.



Pâtés, terrines, mousses, ballotines et galantines
Centre d'Information sur les Charcuteries

VFC - RCS Nanterre 333 722 000 - Juillet 2007 - Ne pas jeter sur la voie publique - Photos : Daniel Marouf



C.I.C

CENTRE
D'INFORMATION
SUR LES
CHARCUTERIES

3, rue Anatole de la Forge - 75017 PARIS - TEL. : 01 53 81 78 87 - FAX : 01 46 22 26 01

Site Internet : <http://ctscv.vet-alfort.fr/cic>



La longue histoire des pâtés

Les origines du pâté remontent aux Romains.

Au Moyen Âge, les terrines se différenciaient déjà des pâtés par leur mode de cuisson. Elles étaient cuites dans des récipients de terre, d'où leur nom, tandis que les pâtés, eux, étaient cuits dans une pâte, comme nos pâtés en croûte d'aujourd'hui.



A travers les époques, de nouvelles textures, de nouveaux goûts et conditionnements ont été créés.

De nos jours, les pâtés sont moins fermes, plus fins et facilement tartinables. Les saveurs sont plus raffinées et les conditionnements plus pratiques.

Il existe de nombreux types de pâtés : pâté de campagne, en croûte, de foie, forestier, de gibier, mousse de canard et d'oie, ballottines et galantines.



Une question de savoir-faire

La palette des pâtés est infinie.

La diversité des produits s'explique par la nature des matières premières, les différents modes de préparation des viandes, mais également le hachage et la cuisson. Il existe trois types de hachage : fin, gros grains et mixte.

• Tout en délicatesse, les pâtés en croûte, pâtés de gibier, galantines, ballottines se dégustent en de grandes occasions. Certains pâtés s'enrichissent même de foie gras d'oie ou de canard, de truffes et sont particulièrement prisés lors des fêtes de fin d'année.

• Les pâtés peuvent bénéficier de dénominations qualitatives :

- des signes officiels de qualité, tel que le Label Rouge ;

- des appellations strictement régies par le Code des Usages de la Charcuterie :

- un produit de **qualité supérieure** contient plus d'ingrédient noble (exemple : le pâté de foie supérieur contient 30% de foie de plus) et moins d'additifs,

- un pâté supérieur sera "**traditionnel**" si seuls le lait, les œufs ou le sang sont utilisés comme liant et s'il ne contient pas de colorant (seul le caramel est toléré en surface),

- pour être "**à l'ancienne**", le produit devra, en plus, être fabriqué à partir de viandes réfrigérées.

Schéma de fabrication des pâtés

Sélection et préparation des matières premières (viandes, abats...)



Echaudage (hachage et refroidissement)



Hachage /mélange



Moulage



Cuisson



Refroidissement



Conditionnement (tranchage)

Les atouts nutritionnels

• Prêts à consommer, les pâtés, terrines, mousses, ballottines et galantines sont particulièrement appréciés des enfants et des seniors pour leur **facilité de consommation et leur goût**.

• Les pâtés sont une source de **protéines animales** de très bonne qualité biologique.

• Ils sont également **riches en fer** (en moyenne 5mg pour 100g de produit).



	Protéines g/100g	Lipides* g/100g	Glucides g/100g	Sel g/100g	Énergie kcal/100g
Pâté et terrine de campagne	14	27	3,3	1,9	316
Pâté, terrine, crème et mousse de foie	11	33	3,1	1,7	354
Galantines, Ballottines	16	17	2,3	2,1	222
Pâté, terrine, de gibier, de lapin et de canard	15	23	2,3	2,2	275
Pâté en croûte (tranche entière)	12	20	16,8	1,9	297

Source : CIC, moyennes d'analyses de produits réalisées par des laboratoires publics et privés.

* Des lipides de qualité : 61% d'acides gras insaturés.

Libre cours à l'imagination !

Nombreuses sont les occasions de se régaler avec les pâtés, terrines, mousses, ballottines et galantines.

Du pâté sur une tartine de pain de campagne, de baguette fraîche ou sur un toast grillé, quelques cornichons croquants, en entrée ou en sandwichs, le succès est assuré !

Accompagnée de salade, une belle tranche de pâté en croûte constitue un repas léger, rapide, aux accents du terroir.



Quelques suggestions d'accompagnement

	Les crudités et fruits
Les ballottines et les galantines	Asperges - Radis - Céleri branche
Les mousses de canard, d'oie et les crèmes	Raisin blanc - Endives - Fenouil
Les pâtés forestiers	Carottes - Radis noir - Champignons de Paris crus
Les pâtés de campagne	Cerises au vinaigre - Pâtissons au vinaigre Mélange de petits légumes au vinaigre Cornichons - Petits oignons blancs marinés
Les pâtés en croûte	Roquette - Pourpi
Les pâtés de gibier	Ail au vinaigre - Cerises au vinaigre Pruneaux - Raisins

