

Une spécialité belge s'invite en France

5 rue du Moulin à Mussy-la-Ville, en Belgique, à quelques kilomètres de Gorcy, une ancienne boucherie cache un atelier de salaison. Dans la maison, l'odeur des saucisses fumées à l'ancienne met l'eau à la bouche. Mais la gourmandise que Thierry Frédéric, maître des lieux, concocte avec moult précaution, c'est le pâté gaumais. Une recette transmise de génération en génération. Après la grand-mère en 1922, l'oncle en 1958 puis le père en 1970, c'est Thierry qui reprend les rennes du commerce en 2002. Dès 1996, la boucherie devient atelier de salaison pour répondre aux nouvelles normes européennes.

Une tourte pur porc

La spécialité de la famille est le pâté gaumais, une tourte garnie d'une préparation pur porc, propre à cette région de la Belgique. Thierry a travaillé avec son père avant de prendre sa succession : « J'ai repris avec ma femme Sandra. En 2006, nous avons créé un atelier de cuisson. »

Trois jours par semaine, dès 5 h 30, l'artisan est au boulot. Thierry travaille en famille et prépare la recette de A à Z, depuis que le boulanger ne leur fournit plus la pâte. « Il nous a donné sa recette », précise Sandra. Faire une bonne pâte ne s'improvise pas : bien doser la levure de boulanger est essentiel. Autre secret pour bien réussir ce plat, choisir de bons morceaux de viande, le



Thierry Frédéric, artisan à Mussy-la-Ville, garde secrète sa recette du pâté gaumais. Quand il n'est pas dans son atelier, il est sur les routes pour livrer ces tourtes made in Belgique. Photo Étienne JAMINET

spirant (viande des côtelettes) pour éviter que la garniture ne soit trop grasse.

Si le succès de cette spécialité ne se dément pas, c'est aussi grâce à la mise en place d'un label, qui repose sur des critères de préparation bien précis.

Actuellement, 100 000 hosties garantissant le respect du cahier des charges de l'IGP (indication géographique protégée) sont distribuées chaque année aux 18

producteurs membres de l'Association pour l'usage et la défense du pâté gaumais. Thierry Frédéric, à lui seul, en utilise 25 000. Il fait partie des trois artisans qui répondent aux normes européennes permettant d'exporter.

Ainsi trouve-t-on de ces délicieux pâtés dans des supermarchés du Pays-Haut ou encore du Luxembourg. Thierry voit d'ailleurs plus loin et aimerait bien toucher le palais des Lor-

rains jusqu'à Metz voire Nancy ou encore les Alsaciens, même si ces derniers sont habitués à la tourte au Riesling. « En Alsace, les produits fumés sont appréciés », souligne également l'artisan, qui prépare également des saucisses fumées à l'ancienne, à la sciure de hêtre, dans son atelier. Une odeur qui ne trompe pas les amateurs de charcuterie.

Le pâté gaumais

Thierry Frédéric tient à garder secret le dosage des ingrédients qu'il met dans son pâté gaumais. En effet, chaque artisan a sa petite touche personnelle qui donnera un goût différent à la garniture et séduira ou non le consommateur.

Ainsi, en ce qui concerne la marinade, il est possible d'y mettre de l'ail, de l'échalote, des oignons, du persil, des carottes, de la sauge, du sel du poivre, du thym, du laurier des baies de genévrier, des clous de girofle, de la noix de muscade, du vinaigre, du vin blanc ou rouge...

Les ingrédients pour un pâté : du porc (spiring, les morceaux nobles du porc) qui marinera 24 à 48 heures dans une préparation. Thierry met dans sa marinade : du vinaigre, de l'ail, du laurier et du poivre... Pour la pâte : de la farine, de la levure fraîche, de l'eau, de l'œuf, du sel et de la matière grasse végétale.

Temps de cuisson : il dépend de la taille du pâté de 200 g minimum jusqu'à 1 kg : soit de 20 à 35 minutes à 200°. Il faut bien suivre la cuisson pour garder une garniture bien juteuse. De son côté Thierry, vérifie grâce à une sonde (75° à 90° à cœur).

Les étapes : la viande doit être découpée en morceaux (le cahier des charges impose une taille minimale, ce ne doit pas être du hachis fin), puis doit mariner 24 à 48 heures.

La pâte bien levée, il faut former une boule d'environ 200 g, pour une tourte moyenne. La famille Frédéric propose, elle, trois formats : 250 g, 600 g ou 1 kg. Chez l'artisan, la pâte, faite et divisée à la main, est ensuite passée au laminoir. Une partie de la pâte est étalée sur une tourtière graissée, puis la viande marinée posée dessus. Reste à recouvrir du reste de pâte.

Il est possible de percer la tourte en son milieu, ce que ne fait pas M. Frédéric puisque l'hostie, indiquant l'IGP, est placée au centre de la tourte.

Enfin, avant de passer au four, badigeonner avec un œuf battu. Bien surveiller la cuisson.

Le bon accord : avec une salade et une bonne bière d'Orval, ou un verre de vin blanc.