

melchior

Le pâté en croûte fait son grand retour

Longtemps cantonné aux comptoirs de brasserie, le pâté-croûte signe aujourd'hui un vrai retour en grâce. Des grandes brasseries parisiennes aux tables institutionnelles, jusqu'à la haute gastronomie alsacienne, plusieurs maisons le remettent à l'honneur avec précision et générosité.



Grand Café Capucines : la tradition bien exécutée

Le Grand Café Capucines, lieu incontournable des Grands Boulevards présente sa spécialité gastronomique authentique & exquise : un pâté-croûte d'exception, une création signée Stéphane Baury, charcutier de talent, finaliste du prestigieux Championnat du Monde du pâté-croûte 2022.

Cette création mêle avec finesse le fondant du foie gras de canard, la délicatesse des ris de veau, la douceur fruitée des figues, ainsi qu'un savoureux duo de viandes de porc et de veau, pour une harmonie de saveurs à la fois riche et raffinée. Le pâté-croûte est proposé à la carte au prix de 19,90€.

4 boulevard des Capucines, 75009 Paris

Ouvert tous les jours de 7h à 1h du matin

<https://www.legrandcafe.com/>

Café de la Maison Élysée : l'interprétation républicaine

Au Café de la Maison Élysée, le pâté en croûte s'impose comme une véritable signature de saison. Imaginé sous la direction de Fabrice Desvignes, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or, le pâté-croûte républicain est proposé chaque mois dans une nouvelle variation.

Servie tous les jeudis, vendredis et samedis, la recette actuelle associe volaille, mortadelle, estragon et citron de Menton, dans un équilibre entre tradition charcutière et fraîcheur aromatique. Accompagné d'une salade et également disponible en menu, il incarne une vision contemporaine de l'art de recevoir à la française.

Prix 18 € : pâté-croûte ou quiche, accompagné d'une salade - 30 € : formule incluant pâtisserie et café.

88 rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8ème

Accès libre et gratuit pour tous les publics.

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h. Réservation conseillée sur The Fork.

<https://www.elysee.fr/maison-elysee/un-cafe>





Le Chambard par Olivier Nasti : la haute charcuterie à emporter

Au Chambard, le pâté en croûte perpétue la tradition des winstubs alsaciennes sous l'impulsion du chef Olivier Nasti. Signature de la maison, il est proposé en click & collect pour prolonger l'expérience à domicile.

Le Pâté en croûte Richelieu "Le Chambard", signé Fabien Pairon (MOF charcutier-traiteur), associe porc, foie gras, pistaches et trompettes de la mort dans une recette généreuse et très ancrée dans le terroir. Il est disponible en tranche de 100 g à 14 €. La maison propose aussi des pièces à partager, comme le Pâté en croûte de gibiers à plumes façon Contades (env. 2 kg, 14–16 pers.) à 250 €, ainsi que l'emblématique Oreiller de la Belle Aurore, composé de 12 gibiers (env. 1,2 kg, 6–7 pers.), proposé à 180 €