

Quand le Pâté de Houdan rencontre le Bœuf Bourguignon

Vendredi 21 novembre a eu lieu au « 28 », le restaurant d'application de l'école Ferrandi de Paris, un déjeuner qui associait le Pâté de Houdan et le Bœuf Bourguignon. Le **chef Vianney Lecocq** à l'initiative de cette rencontre avait préparé un menu d'exception au cours duquel son Bœuf Bourguignon a été labélisé par le président du label **Marc Combier** et son jury et de **Patrice Drevet**, vice-commandeur de la Confrérie Gastronomique de la poule et du pâté de Houdan.



C'est à Vianney Lecocq, professeur de la prestigieuse école Ferrandi, grand vainqueur deux années de suite du concours du meilleur pâté de Houdan et qui a rejoint le jury du Bon Bœuf bourguignon, que l'on doit cette rencontre historique entre le fameux pâté en croûte de Houdan et le plat emblématique de la gastronomie française, le bœuf bourguignon.



Patrice Drevet, vice-commandeur de la Confrérie Gastronomique de la poule et du pâté de Houdan, s'était entouré de ses membres de la Confrérie dont certains avec revêtu leur tenue pour l'occasion, et Marc Combier, président de l'Observatoire du Patrimoine Gourmand, pour le label BBB - Bon Bœuf Bouguignon.

Ce fut l'occasion de réunir un panel de gastronomes et de personnalités attachés au patrimoine culinaire français. Étaient présents notamment, les journalistes Pierre Bonte, Mathieu Aussudre auteur d'un traité remarqué sur le bœuf bourguignon, Jean-Pierre Stephan le président du Festival de la photographie culinaire, les photographes Sophie Loustau et Éric Mistler.

Au programme, après quelques tacos végétariens, le pâté en croûte de Houdan et sa marmelade de coing et pickles de légumes marquait le début des hostilités. Le pâté fit l'unanimité dont le petit détail la mousse de foie en forme de coq attira l'attention.

Pour suivre, le traditionnel Bœuf bourguignon garniture grand-mère et sa purée façon Robuchon, fut soumis au vote des membres du jury. Il remporta haut la main avec une note de 16,5/20. Le jury apprécia en particulier, outre la qualité de la viande - de la joue de bœuf – la présence d'oignons de petits lardons, du champignon tourné qui dominait le plat, tous les ingrédients de base y étaient, de plus des petits croutons apportaient un bienvenu croquant.

Pour suite, une assiette de fromages de nos régions, ouvrait la porte à un Baba au Rhum crème gourmande arrosé au Rhum Saint-James.



Le déjeuner se finit avec la remise du diplôme du BBB avec tous les élèves, cuisine et salle réunis, futurs ambassadeurs de la gastronomie et de l'excellence française.