

Его величество Водуазский паштет | Sa majesté le Pâté vaudois

Автор: Ольга Юркина, [Лозанна/Лион](#) , 30.09.2010.



По форме водуазский паштет напоминает маленький самовар без носика. Отверстие сверху "закрывают" желе (delikatessenschweiz.ch)

Знаете ли Вы, что существует точнейшая наука «паштетология», специалисты которой съезжаются на международные конгрессы? И что в ближайшие месяцы состоится Чемпионат мира по приготовлению лучшего паштета? Если Вы ответили отрицательно на оба вопроса, дышите глубже и читайте нашу статью.

| Savez-vous qu'il existe une science exacte de "pâtéologie" et des congrès internationaux s'organisent autour de ce sujet appétissant? Qu'un Championnat du monde de pâté croute se tiendra à Lyon en décembre? Si vous n'avez rien encore entendu, respirez profondément et lisez notre article...

Sa majesté le Pâté vaudois

25 сентября, в рамках «Недели Вкуса», Лозанна проводила... конгресс по паштетологии. Обсуждения и дегустации сопровождались соревнованиями отборочного тура Чемпионата мира по приготовлению лучшего паштета, который состоится во французском Лионе 6 декабря. Да, паштеты достойны своей Олимпиады, тем более, когда они приготовлены профессионалами с соблюдением правильных пропорций: ведь корочка идеального паштета должна быть хрустящей, а фарш – сочным. Но прежде чем определить аксиомы паштетологии – краткий исторический экскурс.

Корни, а если быть точнее, корочку паштета следует искать в Античности: считалось, что в тесте мясо лучше сохраняется. Причем для теста в ту эпоху использовали довольно посредственную муку, не пригодную для выпечки хлеба, в которую добавляли специи, играющие роль консервирующих веществ. Корочку такого «доисторического» паштета не ели.

Первым истинно французским рецептом паштета считается рецепт XIV века, описанный в стихах поэтом Гасом де ла Бинь: фарш из мяса куропаток, перепелок и жаворонков, запеченный в тесте. В поварских книгах того времени упоминаются фарши из дичи, говядины, крольчатины, голубей, баранины или горлиц, с перцем, корицей и гвоздикой в качестве приправ. Своего величия паштет достиг в эпоху Возрождения, при дворе короля Франциска Первого (1494-1547). К тому времени тесто уже готовили из превосходнейшей муки, которая придавала блюду, частому на королевском столе, еще более изысканный вкус. В XVI веке самыми модными считались паштеты из вальдшнепа, каплунов, бычьего языка и прочих потрохов, утки-мандаринки или крупной дичи.

Но золотые времена наступили для паштета на столе Людовика XIV и его министра Ришелье. Кстати, именно последний придумал добавить в паштет медальон фуа-гра и создал рецепт, до сих пор носящий его имя. В XIX веке практически в каждом регионе Франции был свой паштет, а вкусовое и архитектурное разнообразие изделия из мясного фарша, запеченного в тесте, не знало границ.

В чем же особенность водуазского паштета и его отличие от французского? На самом деле, сложно сказать, почему маленькие мясные паштеты круглой формы стали называться «водуазскими». Был ли первоначальный рецепт действительно изобретен в кантоне Во или забрел туда из соседней Франции, сайт Регистра Швейцарского кулинарного наследия, в котором числится водуазский паштет, утверждать не решается, зато с уверенностью заявляет, что больше всего паштетов съедается именно в регионе Женевского озера.

Первые швейцарские паштеты упомянуты в книге рецептов 1756 года. В рукописи XIX века из архивов кантона Невшатель упоминается оригинальный рецепт паштета с небольшой «печной трубой» из теста. В «трубу», специально надстроенную над паштетом, в самом конце, когда паштет запекся, заливалось желе. Этот традиционный способ приготовления используют до сих пор.

В кантоне Во круглые маленькие паштеты становятся популярными и производятся в больших количествах с первой половины XX века. Но самым первым паштетом фабричного производства стал отнюдь не водуазский, а невшательский паштет «Le Martel». В результате перепродаж и перекупок акций, паштетное предприятие несколько раз меняло руководство и место «прописки», в итоге получилось, что «водуазские паштеты» для всей Швейцарии теперь изготавливаются под маркой Orior... в Базеле-сельском! Правда, еще одна фабрика, специализирующаяся на паштетах, находится в Экюблене, в самом кантоне Во. Здесь же паштет в самых разных вариациях можно найти в булочных или мясных лавках, где его готовят вручную, традиционным способом.

Интересно, что в Романдской Швейцарии, в особенности, в кантоне Во, паштеты под корочкой подавались практически во всех кафе до конца XX века: при этом их ставили на стол или на барную стойку под колпаком, и желающие могли брать свою

порцию, как в ресторанах самообслуживания. Для тех, кто начинал работать рано, паштет был прекрасной закуской к 9 утра. Правда, теперь к завтраку паштет редко где подают, тем более, под колпаком, исключительно по гигиеническим причинам.

Для настоящих ценителей унифицированного рецепта фарша для паштета не существует. Во Франции и Швейцарии у каждого шефа – своя тайна приготовления королевского блюда. Подобное разнообразие, не знающее границ, вдохновило Жюль Деманжа на создание Чемпионата мира по приготовлению лучшего паштета: ведь каждый повар уверен, что его изделие – бесподобно.

О будущем паштета, столь старинного изобретения кулинарии, Жюль Деманж не беспокоится: рецепт оставляет безграничные возможности для интерпретации и инновации, как фарша, так и теста. В интервью журналу "Le Temps" Деманж привел несколько наиболее ярких примеров «перерождения» паштета в гастрономии: в Лионе шеф-повар Матье Вианнэ (Mathieu Viannay) отмечен гидом Мишлен за свой бесподобный паштет, мэтр Ленотр изобрел рецепт с семью видами теста из семи сортов муки, делающим корочку паштета похожим на пирожное «Наполеон». На прошедшем Чемпионате мира по пашкету съехавшиеся со всех концов света кандидаты экспериментировали как с формами, так и со вкусом. В этом году заявки на участие в паштетной Олимпиаде поступили из Италии, Швейцарии, Ирландии и даже Соединенных Штатов.

Можно ли считать «паштетологию» точной наукой? А как же! - восклицает Жюль Деманж на вопрос "Le Temps" : «Победитель прошлого года, Жозеф Виола, посвятил три месяца поиску идеальных пропорций для достижения хрупкого равновесия. Ведь паштет – тончайшее сочетание теста и фарша, нежного и жирного, текстуры и бархатистости...». Необходимо истинное мастерство, чтобы все заключенные внутри паштета ароматы заиграли своими нюансами в тот самый момент, когда нож надрезает хрустящую корочку... Так что паштет – не только наука, но и искусство.

Где же попробовать лучшие паштеты кантона, ставшие лауреатами Водуазского чемпионата?

Золотая медаль за паштет досталась магазинчику **Le Petit Encas в Этаньер (Etagnières)**. Если Вам гораздо ближе доехать до **Лозанны** – попробуйте Серебряный паштет в мясной лавочке на улице **Maupas (Boucherie du Maupas)**. Бронзовый медалист находится в **Савиньи (Boucherie Bader, Savigny)**. А еще одним финалистом стал Даниэль Гроссенбахер (мясная лавочка «**La Gracieuse**» в **Морже**), который в этом году отправится на Чемпионат мира по приготовлению паштета в кулинарную столицу Франции Лион.

[Сайт Швейцарского кулинарного наследия](#) (на четырех языках)

[Чемпионат мира по приготовлению паштета](#)

[неделя вкуса 2010 швейцария](#)

[гастрономия швейцария](#)

Статьи по теме

[«Золотой Бокюз» в Женеве приближается](#)

[Виртуозная история превосходного Ле Парфэ](#)

[Еда – дело хорошего вкуса](#)

[Вкусные прогулки по Швейцарии](#)

Source URL: *<http://www.nashagazeta.ch/news/10564>*