



Académie des Confréries du Languedoc Roussillon

- Accueil
- Chartre des confréries
- Confréries
- Bibliographie et Liens
- Albums Photos
- Zone Administrative

# Confrérie du Petit Pâté de Pézenas



*La Confrérie a été créée en 1991 au sein de l'Association "Les Amis de Pézenas".*

# *Pezenas, berceau du Petit Pâté*

Musée de Vulliod Saint-Germain  
B.P. 36  
34120 PEZENAS  
Tél. : 04 67 98 11 82  
[amis.pezenas@wanadoo.fr](mailto:amis.pezenas@wanadoo.fr)



# Objectifs

Défendre et illustrer le Petit Pâté de Pézenas, cette spécialité du Languedoc méditerranéen, dont les origines remontent au XVIII<sup>e</sup> siècle qui s'est perpétuée jusqu'à nos jours.

Faire connaître et apprécier de concert les vins blancs de la région, susceptibles de s'allier avec cet entremets.

Valoriser ainsi le patrimoine local dans ses diverses composantes, et par les voies les plus adéquates.

**Notre très Noble et très Gourmande Confrérie du Petit Pâté de Pézenas a été créée en 1991 au sein de l'Association "Les Amis de Pézenas"**

**Elle compte aujourd'hui 550 adhérents dont 12 confrères.**

## **Grand Maître**

Alliés Paul  
Musée de Vuillot St germain  
3 rue A.P. Alliés  
34120 PEZENAS  
Tél. : 04 67 98 11 82  
[amis.pezenas@wanadoo.fr](mailto:amis.pezenas@wanadoo.fr)

## **Grand Chancelier**

SIRVENTON Alain  
13 rue Victor Hugo  
34120 PEZENAS  
Tél. : 04 67 98 26 15

## *Aujourd'hui...*

250 000 petits pâtés de Pézenas sont consommés chaque année.

Ils sont fabriqués de manière artisanale par quatre pâtissiers et boulangers-pâtissiers de la ville, et de façon semi-artisanale, par l'entreprise "le Petit Scapin".

On les trouve toute l'année, mais attention aux ruptures de stock en été à Pézenas mais aussi dans les pâtisseries, rôtisseries, restaurants, petites et moyennes surfaces, à l'extérieur.

Faciles à transporter, ils se conservent au réfrigérateur pendant une quinzaine de jours et doivent être consommés chauds, après un passage au four de quelques minutes.

## *Les Origines du Petit Pâté*

La tradition orale fait remonter ses origines à 1768, date à laquelle Lord Robert Clive, "baron of Plassey", général auquel on attribue la fondation de l'Empire britannique des Indes, séjourna en France, plus particulièrement à Pézenas.

Albert-Paul Allières, historien local, le premier, en raconte l'histoire dans son ouvrage "Pézenas ville d'Etats" paru en 1900.

Lord Robert Clive (1725-1774), personnage célèbre outre-manche, puisqu'il contribua à ruiner l'influence française dans les Indes, en rapportant notamment la victoire de Plassey, qui fit du Bengale une zone d'influence, est reconnu comme le fondateur de l'Empire britannique des Indes.

A la fin de sa vie toutefois, poursuivi par la rumeur et le Parlement, qui l'accusaient de concussion, miné par la maladie et l'usage immodéré de l'opium, il vint, comme beaucoup de ses compatriotes de son temps, se reposer à Pézenas, ville proche de la faculté de médecine de Montpellier, et réputée par la salubrité de son air.

On crut longtemps qu'il prit repos au château du Larzac, dans les faubourgs de la ville, où l'on montre encore le four dans lequel furent cuits les premiers petits pâtés.

La découverte récente du journal de la dame de compagnie de Lady Margaret, épouse de Clive, indique que le couple et leur suite séjournèrent en fait deux mois au château de Saint-Martin, appartenant au marquis de Graves, sur les coteaux dominant la rivière Hérault, après avoir passé deux nuits dans le logis des Trois Pigeons, sur la grande route royale, près du Pont Trompette.

La tradition ancienne du sucré-salé, conservée en Angleterre plus longtemps qu'ailleurs, et la note d'exotisme

apportée par les épices, citron et cannelle, se combinent dans une préparation assez complexe, qui conforte son origine présumée. Elle resta au fil des temps, depuis les cuisiniers indiens qui accompagnaient lord Clive jusqu'à nos jours, l'apanage de professionnels avertis : pâtisseries et autres rôtisseurs.

Consommé plus volontiers en hors-d'œuvre qu'en dessert, le petit pâté de Pézenas est le mets de fête sur les tables familiales. Il se présente aujourd'hui sous deux formes :

- la bobine traditionnelle, en pâte craquante sous la dent, en portion individuelle
- la croustade, de pâte feuilletée, pour la famille, toutes deux garnies de viande de mouton sucrée et aromatisée.

Une préparation apparemment similaire est commercialisée dans la ville voisine, sous le nom de "petits pâtés de Béziers". La tradition leur attribue une origine plus ancienne, qui remonterait au XVII<sup>e</sup> siècle. Mais ces petits pâtés, que l'on appelait "à la viande", sont très sensiblement différents de ceux de Pézenas. Ils existaient dans d'autres villes de la région comme Montpellier, Beaucaire et Nîmes dans le Gard, Gruissan dans l'Aude.

L'originalité du petit pâté de Pézenas est consacrée par Austin de Croze, qui en donne le premier la recette dans son ouvrage "Les plats régionaux de France", paru en 1928. A sa suite, elle est confirmée par le "Guide UNA" (Union nationale automobile, 1931) et le "Trésor gastronomique de France".

Il est aujourd'hui en instance de classement européen en indication géographique protégée (I.G.P.) L'I.G.P. protège la dénomination d'un produit originaire d'une aire géographique, dont le lien avec l'origine est garanti par une réputation, une qualité ou une caractéristique, et dont la fabrication a lieu dans cette même aire géographique.

## *La Recette du Petit Pâté*

L'originalité du petit pâté de Pézenas vient de sa forme en bobine de 5 cm de haut et de 4 cm de diamètre, faite d'une pâte dorée et craquante sous la dent, et de sa farce, peu compacte, de couleur brune.

Elle est composée d'un mélange de viande de mouton (gras entourant le rognon, et maigre) hachée, de cassonade brune, d'un zeste de citron rapé, qui a remplacé le cédrat plus difficile à trouver, et de quelques épices dont la cannelle.

Préparez la pâte avec une livre de farine, deux œufs, une pincée de sel, 125 g de beurre et de l'eau.

Allongez-là au rouleau et découpez-là à l'emporte-pièce, en ronds de 5 à 6 centimètres de diamètre. Montez alors les bobines creuses au moyen d'un rouleau de bois de 3 cm de diamètre, sur l'extrémité duquel on pose la rondelle de pâte, avant de l'étirer en tournant vers le bas, de façon à lui en faire épouser la forme.

Garnissez de la farce, couvrez d'un disque de pâte et laissez reposer au frais pendant douze heures.

Dorez ensuite au jaune d'œuf et cuisez à four très chaud au départ, que l'on réduira peu à peu.



*Photo Raymond - Pézenas*

## *Que boire avec un Petit Pâté ?*

Un vin blanc sec et frais, tel l'A.O.C. "Picpoul de Pinet" ou un vin de pays des caves de Molière, cuvée spéciale "Lord Clive".

Un vin doux, type "Muscat de Saint-Jean-de-Minervois" ou encore "Rancio de Rivesaltes"

## Festivités

## Chapitre

La confrérie tient son chapitre ordinaire le jeudi de l'Ascension, qui est la fête traditionnelle des corporations de la ville, à l'Hôtel de Vulliod S<sup>t</sup> Germain de Pézenas.

### Tenue des dignitaires

Un grand ruban de moire, couleur lie-de-vin, avec petit pâtre en sautoir.

Une robe de moire bleue, avec parements noirs, à manches anglaises, col fermé, souligné d'un rang de dentelles.

Une faluche de velours noir débordant le front.

Lord Clive, en tenue de général britannique, porte la masse d'armes de la confrérie, surmontée d'un éléphant indien portant petit pâtre avec sa trompe.

[Sommaire](#)