

Le Petit Encas, champion en or du pâté vaudois

Muriel Favre

Le Petit Encas à Etagnières a acquis une renommée nationale et même internationale, grâce à la production familiale et artisanale de pâtés vaudois.

Le Petit Encas et sa production de petits pâtés vaudois, c'est la création de deux sœurs, filles d'un agriculteur d'Etagnières, Brigitte Grossenbacher et Maggy Berti. L'aventure a commencé il y a onze ans. Le mari de Brigitte est maître boucher et, lorsque son fournisseur de pâtés arrête sa production, les deux sœurs décident de prendre le relais.

Elles rachètent le matériel et commencent par faire des essais dans la cave de leur maman, peaufinant leur recette, et bientôt c'est le succès. Les pâtés sont d'abord vendus dans la boucherie. Le bouche-à-oreille fonctionnant, leur qualité se fait vite une réputation dans la région. C'est en 2007 que naît la société «Le Petit Encas». Installée dans l'ancienne laiterie du village, la petite société emploie plusieurs membres de la famille. Cinq personnes y travaillent à plein temps.

Un pâté du Gros-de-Vaud

L'idée de nos deux protagonistes a été de faire un pâté différent avec une farine différente. D'où l'utilisation de la farine du Gros-de-Vaud, spécialité du Moulin d'Echallens. La farce de viande est fournie par le mari de Brigitte. Tout le secret de la qualité des pâtés se trouve dans la manière artisanale de travailler, comme à l'époque. Il n'y a pas d'agent conservateur, pas d'épice spéciale; c'est l'amalgame des produits qui donne toute leur délicatesse aux pâtés.

«Etant filles de paysan, explique Brigitte, on a toujours aimé le temps des moissons et pouvoir travailler avec les produits



Maggy Berti et Brigitte Grossenbacher dirigent l'entreprise familiale.

de la terre. Satisfaire la clientèle avec ce produit artisanal, c'est du pur bonheur. Notre point fort est d'assurer la régularité et la qualité du produit. On ne travaille qu'avec des matières premières de qualité.»

Une renommée internationale

Les deux sœurs élargissent leur renommée en participant chaque année au Salon suisse des Goûts et Terroirs à Bulle. Et puis, en 2010, c'est la consécration, mais par surprise. Dans le cadre de la Semaine du goût à Lausanne, elles proposent leurs pâtés, croyant seu-

lement participer à une dégustation. Et, le lendemain, elles apprennent avec surprise et une grande émotion qu'il y avait un concours du meilleur pâté vaudois et qu'elles ont gagné le Pâté d'or.

Ce prix les propulse à Lyon pour participer au Championnat du monde de pâté-croûte en décembre 2010. Brigitte et Maggy sont mises à l'honneur aux côtés de grands chefs français. En France, on ne connaît que le pâté en croûte, qui est un produit noble. Les petits pâtés vaudois ont été pour eux une découverte. Pour nos deux sœurs,

en Suisse on est tout à fait compétitifs. Cela leur a donné l'envie et le courage de se lancer dans le pâté en croûte, leur nouveau produit.

Pour savoir où trouver les produits du Petit Encas ou pour des commandes spéciales, n'hésitez pas à les contacter directement. Elles ont su garder leur simplicité de filles de la campagne et accueillent tout un chacun avec chaleur et convivialité.

INFOS UTILES

Le Petit Encas, à Etagnières. Tél. 079 370 87 13.

LES DIVERSES SPÉCIALITÉS DE PÂTÉS DU PETIT ENCAS

Le Petit Encas propose plusieurs spécialités: le pâté farine Gros-de-Vaud, le pâté farine blanche classique, le pâté pur veau (même dans la pâte, il n'y a pas de saindoux, seulement de la graisse végétale), les minis pâtés au jambon (pour les banquets, apéritifs), des pâtés lunch (mini pâté en croûte sans le couvercle, idéal pour un apéro ou une petite entrée). Et la nouveauté pour ces fêtes a été le pâté en croûte. L'idée est de lancer un nouveau produit, le pâté en croûte avec la farine

du Gros-de-Vaud, les réactions des premiers clients s'étant avérées très positives. On trouve ces spécialités dans certaines boulangeries, épiceries, boucheries. Sinon, il faut les commander, car il n'y a pas de vente directe. Les deux sœurs ne travaillent que sur commande. La fabrication a lieu tous les jours, de façon à avoir toujours des pâtés frais du jour; c'est le point fort de la maison. La production est d'environ 350 000 pâtés par année.

Des rencontres inoubliables

Brigitte et Maggy n'auraient jamais imaginé que leurs petits pâtés leur auraient apporté autant de belles aventures. Après le concours qui leur a décerné le Pâté d'or, lorsqu'elles sont propulsées à Lyon au Championnat du monde de pâté-croûte en décembre 2010, cela leur paraît irréel de se trouver au milieu de ces grandes toques blanches... Elles sont reçues avec les honneurs, applaudies et anoblies en tant que chevalières du pâté en croûte.

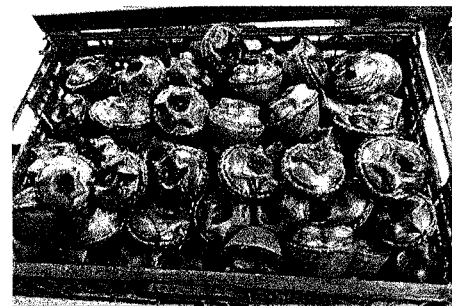
Un illustre visiteur

Le top du top, c'est la visite de Jean-Pierre Coffe, débarquant dans leur laboratoire pour déguster leurs pâtés qu'il avait eu l'occasion de goûter à Paris. Une rencontre de partage, d'une grande simplicité; échange de recettes, compa-

raison des pâtés. Il a tout aimé: pâté vaudois, pâté en croûte, porc, veau. Quel bonheur de recevoir une bonne critique de ce grand défenseur de la cuisine authentique! Et puis c'est le passage à la télévision dans l'émission *A Bon Entendeur*, à la suite de laquelle elles étendent leur notoriété.

Les enfants du village

Mais les rencontres autour du pâté, c'est aussi celles avec les enfants du village. Après avoir commencé à donner à déguster à quelques enfants, petit à petit tous les écoliers ont commencé à venir mendier un petit pâté. Du coup, il s'est instauré une petite tradition: tous les mardis matins à 11 h 30, en sortant de l'école, les enfants viennent déguster un petit bout de pâté. Il faut dire que le local est juste voi-



Les pâtés vaudois ont permis aux deux sœurs de vivre de belles aventures.

sin du collège d'Etagnières. Les petits comptent combien il leur reste de dodos jusqu'à la prochaine dégustation. Entre 50 et 80 enfants profitent de ce moment magique.

Pour Brigitte et Maggy,

«c'est incroyable que ce petit pâté puisse amener autant de contacts. C'est une belle reconnaissance de notre travail et du soin que nous y apportons d'avoir pu accéder à ces belles aventures.»