
GASTRONOMIE



Chartres saura

émousser vos
papilles avec ses
nombreuses
spécialités locales.
Voici quelques
exemples. Bon
appétit !

LE MENTCHIKOFF



Le mentchikoff est né à l'automne 1893. Les évènements politiques qui accompagnèrent sa création étaient de la plus haute importance : on était alors en pleine euphorie de l'alliance franco-russe ! En France, c'était plus que de l'enthousiasme, du délire. Les nouveaux produits lancés sur le marché étaient « à la russe », ou franco-russe. La fameuse crème est née de cet élan. Dès lors pourquoi pas un bonbon ? Ce bonbon est l'invention du confiseur Daumesnil, sis rue de la Pie à Chartres.

A cette nouveauté, il donne le nom de mentchikoff, en référence à un prince russe du même nom, confident de l'empereur Pierre le Grand et qui était, paraît-il, fils de pâtissier. Le mentchikoff est un délicieux noyau de

chocolat (en fait un mélange de praliné-noisette, de chocolat et de beurre) enrobé d'une fine enveloppe de « meringue suisse » (blanc en neige et sucre glace). A l'origine on ajoutait un colorant qui donnait au bonbon une couleur vert pale. Il a aujourd'hui la blancheur des steppes russes sous la neige !

RECETTE DES MENTCHIKOFFS

Pour réaliser 450 bonbons :

1 kg de chocolat noir

800 g de chocolat au lait

1,5 kg de guianduja (noisettes grillées mêlées avec du sucre glace et broyées pour obtenir une pâte)

3 kg de pralines (amandes et noisettes)

1,7 kg de praliné noisette (sucre cuit et caramel mélangé avec amandes et noisettes)

Le tout est mélangé et étendu sur une plaque.

Les bonbons sont détaillés à l'emporte-pièce puis roulés à la main pour leur donner une forme allongée.

On laisse ensuite croûter une nuit.

Le lendemain une face des bonbons est trempée dans une meringue suisse (blanc en neige et sucre glace chauffés).

On laisse reposer sur une feuille pour séchage.

Le jour suivant la seconde face est trempée dans la meringue avant une autre phase de séchage.

[Vers le haut](#)

LE PÂTÉ DE

CHARTRES

Célèbre depuis le 18^e siècle, le pâté de Chartres est un pâté en croûte composé essentiellement de gibiers. A l'origine, on y trouvait des pluviers ou des guignards, oiseaux de passage à Chartres. Ces oiseaux migrateurs disparus, ils furent remplacés dans la recette par le perdreau et le faisan, agrémenté de foie gras, de truffes et d'épices subtiles. Aujourd'hui encore réputé pour sa saveur, les meilleurs cuisiniers chartrains le proposent au menu en particulier à la saison du gibier. A déguster en croûte et en terrine.

RECETTE DU PÂTÉ DE CHARTRES

Prendre à poids égal :

foie gras frais,
noix de veau,
filet de porc frais.

Hacher le tout à la machine.

Assaisonner de beurre clarifié, d'un fumet de gibier et d'une composition d'épices.

Foncer un moule à pâté avec une pâte feuilletée

Placer dans l'intérieur une couche de farce, des

filets de perdreaux désossés et macérés au

Cognac, puis une couche de farce.

Mouiller le haut de la pâte et appliquer le

couvercle que l'on aura abaissé.

Pincer les bords.

Avec les parures de pâte faire des feuilles pour décorer.

[Vers le haut](#)

L'EURÉLIENNE



Seule bière des années 2000 fabriquée en Eure et Loir, « L'Eurélienne » est brassée, embouteillée sur une exploitation agricole familiale à moins de 10 Km de Chartres. Les matières premières sont sélectionnées et mélangées avec des céréales crues de la ferme, puis transformées et enfin conditionnées. L'élaboration des produits est traditionnelle sans aucune filtration mécanique ni pasteurisation. Les différentes étapes de fabrication, les méthodes de travail sont 100 % manuelles jusqu'au collage des étiquettes.

LA BAGUETTE RETRODOR

Réalisée à partir de farine sans additif, résultant d'un subtil mélange des meilleurs blés de Beauce, cette baguette de tradition française se caractérise par une mie crème, à l'alvéolage irrégulier, et une croûte bien dorée. Connue et reconnue en France, elle bénéficie également d'un rayonnement international.

LE MACARON



Né à Venise pendant la Renaissance, le macaron s'est répandu au fil du temps dans toutes les régions de France. Réalisé à partir d'une pâte d'amandes pilées, de sucre et de blancs d'œufs, ce délicieux petit gâteau rond peut être fourré de multiples parfums. La « macaronnerie », à force de recherches et d'essais, a mis au point un procédé de fabrication qui le rend tendre et moelleux.

[Vers le haut](#)

LA POULE AU POT

« *Si Dieu me prête vie, je ferai qu'il n'y aura point de laboureur en mon royaume qui n'ait les moyens d'avoir le dimanche une poule dans son pot* » aurait déclaré Henri IV. La poule au pot servie dans les familles paysannes fera partie de l'imagerie populaire du règne d'Henri de Navarre, seul roi de France à avoir été couronné en la cathédrale de Chartres, le 27 février 1594. En souvenir de cet événement, un certain nombre de restaurants de la ville et des environs proposent la « Poule au Pot » à leurs menus, notamment pendant la « Semaine Henri IV » (dernier week-end de février-début mars).

LE SABLÉ DE BEAUCE



Façonné exclusivement à partir de blé issu à 100% de Beauce et d'Eure-et-Loir, le sablé de Beauce proposé par les Minoteries Viron, provient d'une recette artisanale : deux tiers de farine de Beauce pour un tiers de farine du Perche, tel était le précepte de qualité d'un ancêtre meunier de la lignée Viron. Comprenant une belle proportion d'un vrai beurre de baratte, battu avec des œufs frais, originaires du terroir beauceron, il est garanti naturel, sans aucun additif. Ne s'émiettant pas, cette petite galette de blé offre une saveur exceptionnelle et se conserve parfaitement.

LE COCHELIN

Pâtisserie en forme de bonhomme en pâte feuilletée, nature, fourrée au chocolat ou avec de la pâte d'amande, le cochelin est une spécialité gourmande qui remonte au Moyen Age : produit alors par la Confrérie des Boulangers, il se vendait le soir du 31 décembre afin d'être offert aux parents et amis qui venaient souhaiter la bonne année. Le parrain et la marraine donnaient également un cochelin à leurs filleuls qui se mariaient. Aujourd'hui, la tradition du cochelin renaît grâce à l'initiative des pâtisseries de Chartres qui le commercialisent en période de Noël.

LE MIEL DE CHARTRES



Le miel de Chartres est produit, depuis 2008, sur le site des Perriers, non loin du quartier St-Brice. 30 ruches permettent ainsi de produire, chaque année, 300 à 600 kg de miel. Deux récoltes sont réalisées au cours de l'année : une au mois de mai et l'autre durant l'été. A noter également qu'un site pédagogique est proposé sur les toits de la Médiathèque « L'Apostrophe » : 5 ruches produisent 50 kg par an du célèbre « Miel de la Médiathèque ».

[Vers le haut](#)