



## Annexe 1 : Histoire du rata beauceron et recette

### 1. Eléments de contexte

« Ce plat unique et nourrissant constituait autrefois, le menu des ouvriers agricoles après une journée de moisson. » [Eure & Loir de A à Z]

« Longtemps considéré comme le plat du pauvre, il était servi aux journaliers dans les fermes de Beauce. Ce plat traditionnel est fait à partir de poitrine de porc fraîche et de pommes de terre revenues avec des oignons. Plat en sauce consistant, il s'accompagne de pain. » [Eure-et-Loir Chartres, Perche, La route du blé ; Hachette]

« C'est le seul plat traditionnel beauceron. L'odeur qu'il dégageait en mijotant équivalait pour beaucoup à la madeleine de Proust... Il était consommé principalement le soir et souvent ne comportait pas de viande dans sa composition. « *Les gens étaient pauvres. Ils se contentaient du jus de viande pour agrémenter ce plat réalisé à base de pommes de terre* » explique François Chadorge. Ancien chef du restaurant le Quai Fleuri à Voves, il a remis le rata au goût du jour en l'inscrivant à sa carte, mais avec de la poitrine de porc fraîche et de la tomate. » [La Beauce Pays de Beauce, Pays Dunois – Mémoire et panorama d'une Région ; Cristel]

« Dans notre région, ce plat est historiquement « le plat du pauvre ». En effet, il est très peu onéreux et s'accommode de produits de base. Il est aussi représentatif des cultures de la Beauce : le blé, les oignons, les pommes de terre et le porc sont des essentiels du coin. » [Dis Mamou, on cuisine quoi aujourd'hui ?]

« Rata. Ragoût de pommes de terre.

Le rata était au menu de toutes les fermes, seul pouvait varier la quantité de lardons. Voici une recette courante :

Faire revenir des lardons (il n'y en avait pas toujours) et des oignons, saupoudrer de farine, mouiller de bouillon ou d'eau, mettre les pommes de terre suivant le nombre de personnes, saler, poivrer et si l'on aime, thym, laurier. Laisser mijoter doucement jusqu'à cuisson ». [Acoute que j'te cause ; la Société Dunoise]

### 2. Recettes issues de documents bibliographiques

**Comme indiqué dans le règlement, les ingrédients imposés sont les pommes de terre et les oignons, constituant la base de la recette. La recette doit être adaptée en gardant ces ingrédients essentiels et revisitée avec d'autres produits estivaux.**

❖ **Recette issue du livre « Dis Mamou, on cuisine quoi aujourd'hui ? » de Constance Duboquet et Mamou, pour 2 personnes :**

**Ingrédients :**

- 1 gros oignon jaune
- 100 g de lardons fumés
- 1 cuillère à soupe bombée de farine
- 1 bouquet garni
- 400 g de pommes de terre
- Beurre
- Huile
- Sel
- Poivre



Cofinancé par  
l'Union européenne



Agir • Mobiliser • Accueillir



PRÉFÈTE  
DE LA RÉGION  
CENTRE-VAL  
DE LOIRE



RÉGION  
CENTRE  
VAL DE LOIRE



LEADER  
Pays Dunois  
GAL Beauce Dunois



Cœur de Beauce  
UNIONNÉ DE DÉVELOPPEMENT



Pays Dunois  
Terres de savoir-faire



Projet  
alimentaire  
territorial

## Réalisation :

1. Faire revenir l'oignon émincé dans du beurre et de l'huile jusqu'à ce qu'ils blondissent. Réservez.
2. Dans la même poêle, faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils dorent légèrement. Réservez.
3. Dans une casserole de taille moyenne, versez le gras de cuisson des précédentes préparations. Ajoutez la farine et mélangez immédiatement jusqu'à l'obtention d'un roux brun. Versez de l'eau petit à petit jusqu'à une hauteur de 10 cm. Ajoutez le bouquet garni, les oignons et le lard réservés, puis les pommes de terre coupées en quatre ou en six selon la taille souhaitée. Salez, poivrez et laissez mijoter à feu doux.
4. C'est prêt au bout de 45 min : la préparation doit être lisse et consistante, mais plus liquide qu'une béchamel. Les pommes de terre sont fondantes.

## ❖ Recette issue du livre « Recettes Beauceronnes de nos Grands-Mères » :

### Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lard fumé
- 30 g de farine
- 1 oignon
- Bouillon de poule
- Sel, poivre
- Saindoux

### Réalisation :

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en 3. Epluchez et émincez l'oignon pour le faire revenir au saindoux avec les lardons. Farinez et laissez un peu roussir, ajoutez les pommes de terre et couvrez de bouillon. Laissez cuire 30 minutes à feu doux en remuant régulièrement.

## ❖ Recette de François Chadorge, restaurant le Quai Fleuri, pour 8 personnes :

### Ingrédients :

- 1,2 kg de poitrine de porc fraîche
- 1,5 kg de pommes de terre (roseval)
- 300 g de gros oignons
- ½ litre d'huile
- 2 litres de fond de veau brun
- 1 dl de vin rouge
- 80 g de farine
- 80 g de concentré de tomates
- Sel
- Poivre
- Cerfeuil

### Réalisation :

Couper la poitrine de porc fraîche en petits morceaux de 3 cm sur 10. Faites-les revenir dans de l'huile avec les oignons finement émincés. Laissez colorer. Farinez. Déglacez avec le vin rouge et ajoutez le fond de veau et le concentré de tomates. Laissez mijoter à feu très doux

pendant une heure. Epluchez les pommes de terre et mettez-les à cuire entières avec les autres éléments. Laissez mijoter deux heures à couvert. Vérifiez l'assaisonnement et servez.

#### ❖ Inspirations de Thomas Parnaud, restaurant Le Georges à Chartres :

« J'ai retravaillé la recette, avec de la pomme de terre et de l'oignon jaune de notre propre potager, du beurre cru fermier de la Ferme de l'Étoile, à Courgeon, et la fameuse truffe noire de Trancrainville en Eure-et-Loir, ou de Touraine selon les arrivages ». La tuile à la truffe noire et au sarrasin de Beauce, qui surmonte la délicate composition de Thomas Parnaud a été réalisée via un moule fait sur mesure, « qui reprend la forme exacte de la rosace Sud de la cathédrale Notre-Dame de Chartres. » [Guide Michelin]

#### Ingrédients clés :

- Comptée d'oignons caramélisés, truffée avec des éclats de truffe noire
- Mille-feuilles de pommes de terre, assaisonné avec un poivre blanc de Penja de la Martinique, l'île où le chef est né.
- Mousse de pomme de terre au beurre fermier, parfumée au thym et laurier, montée au siphon.
- Une tuile de truffe noire, inspirée de la rosace sud de la Cathédrale de Chartres, pour sublimer le tout.

### 3. Image du rata beauceron



*Le rata beauceron traditionnel servi avec un rôti*  
Source : Clémence Petittedemange



*Le rata beauceron revisité par la chargée de mission avec quelques légumes glacés*  
Source : Héroïse MARCHE