



Le Saint-Honoré

La crème des gâteaux

Dans les années 1850, Auguste Jullien, jeune chef de la pâtisserie Chiboust rue Saint-Honoré serait l'inventeur de ce gâteau. Cette adresse lui vaudrait son appellation, à moins qu'elle ne lui vienne du saint patron des pâtisseries, Honoré.

En ce XIX^e siècle florissant, la vogue des salons de thé bat son plein. Le Tout-Paris vient y déguster cafés et chocolats chauds, boissons luxueuses à la mode.



Les pâtisseries, pour accompagner ces élixirs exotiques, inventent des plaisirs sucrés qui feront date et entreront au panthéon de la gastronomie française.

Le Saint-Honoré, composé de pâte brisée, de choux et de la crème du même nom, aussi appelée crème Chiboust, est ainsi parvenu jusqu'à nous inchangé, témoignant d'un Paris haussmanien capitale de la pâtisserie.



Le brie de Meaux

Croûte fleurie, 36 cm de tour de taille

Sacré par Talleyrand « roi des fromages », le brie de Meaux avec ses 36 cm de diamètre, sa crème dorée et sa croûte fleurie est un fromage dont la notoriété a dépassé depuis longtemps les frontières de l'Île-de-France.

Bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1980, la célèbre roue crémeuse voit son aire de production s'étendre des plaines briardes jusqu'à la Meuse.



Le brie fermier, quant à lui, n'est plus aujourd'hui produit que par de rares exploitations dont la ferme des 30 Arpents. Au cœur de la Brie boisée, le troupeau de 160 vaches laitières produit annuellement 1 400 000 litres de lait, transformés notamment en bries de Meaux et de Melun AOP fermiers.

La ferme des 30 Arpents perpétue ainsi des savoir-faire fromagers hérités des moines de l'abbaye de Jouarre.



Le faisan

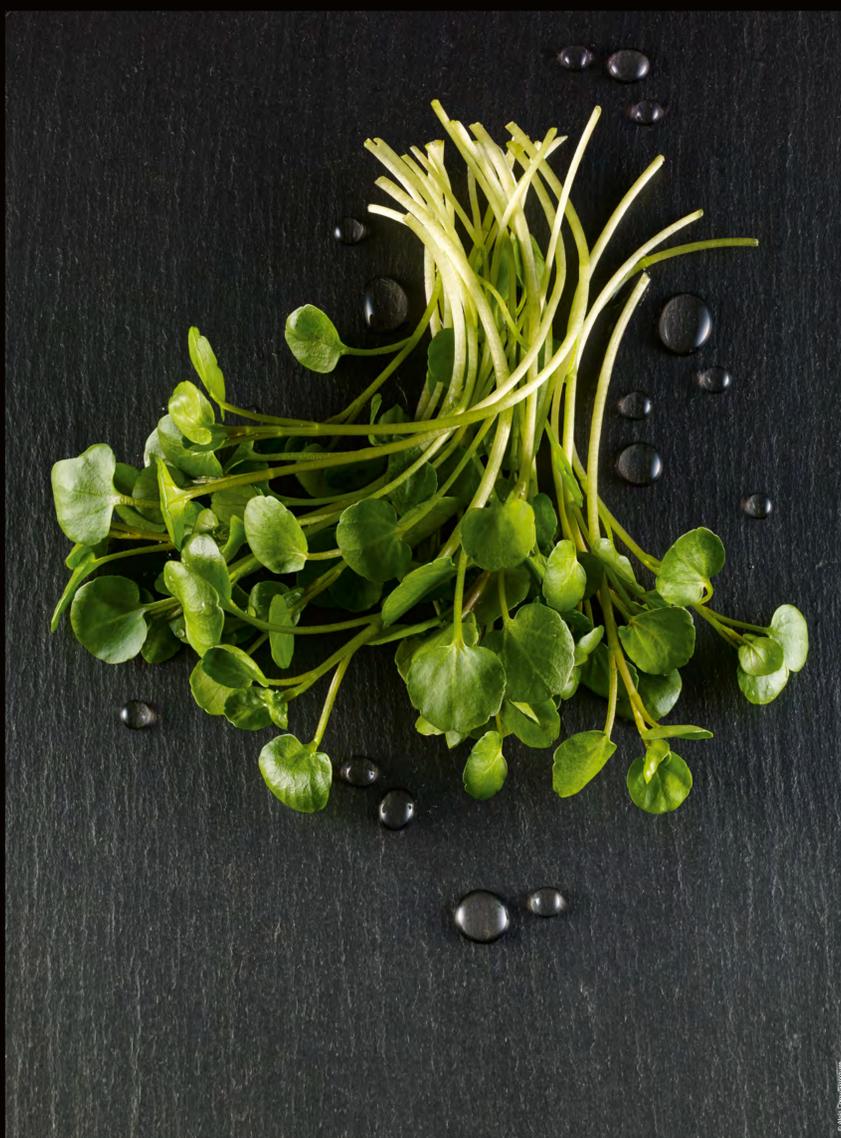
« ... le faisan, peu de mortels savent le présenter à point ... »

Si Henri IV fait du faisan un gibier royal, c'est sous le règne de Louis XIV que le capitaine des chasses du roi se met à organiser l'élevage de cet oiseau précieux.

L'Île-de-France, qui concentre grandes forêts royales et domaines de chasses, est sans conteste le territoire de prédilection de cette activité princière. Réserves, élevages et faisanderies vont parsemer le territoire francilien. Implanté à Rambouillet, le domaine de Voisins en perpétue la mémoire.



Depuis plus de trente ans, le comte de Fels et son garde-chasse Pascal Pailleau, ont relancé l'élevage du faisan. Le domaine abrite ainsi de grandes volières de filets qui accueillent les milliers d'oiseaux destinés aux chasses de haut-vol organisées par le domaine.

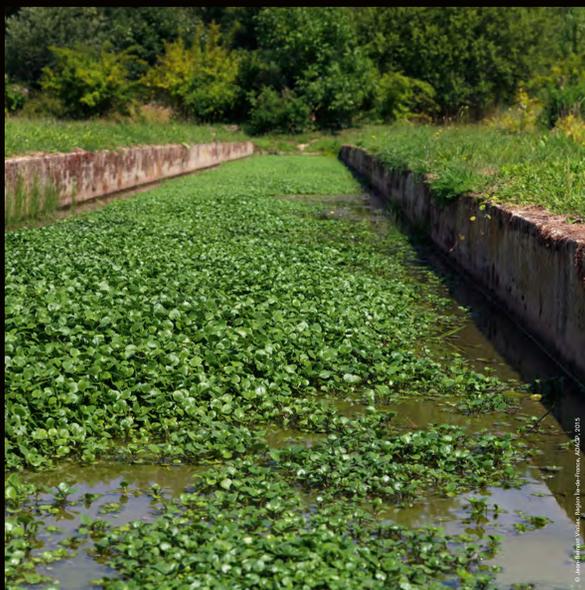


Le cresson

Les rizières vertes d'Île-de-France, un paysage de reconquête

Connu depuis l'Antiquité comme plante médicinale, le cresson s'implante en France à la faveur des armées napoléoniennes de retour de Russie. Il faut au développement de cette plante subaquatique un lieu gorgé d'eau et de tourbe.

Dans les années 1880, Méréville et ses alentours, riches en sources, deviennent la terre d'élection du cresson. La cressiculture connaît alors, durant quelques décennies, son apogée en approvisionnant les halles de Paris avec pas moins de 15 000 bottes livrées chaque jour en 1900 !



Si l'activité connaît au cours du XX^e siècle un déclin certain, il subsiste aujourd'hui des cressonnières familiales. Serge Barberon perpétue ainsi depuis plusieurs générations les savoir-faire nécessaires à cette culture complexe, cueillant à l'œil et à la main les petits bouquets de 400 grammes.

Méréville a obtenu le label Paysage célébrant un paysage de reconquête.



Le Clacquesin

Une liqueur, un concentré de patrimoine

Si les liqueurs sont fabriquées depuis l'Antiquité, le XIX^e siècle les a particulièrement mis à l'honneur. De nombreuses marques de spiritueux voient le jour : Cingano à Gennevilliers, Suge à Maisons-Alfort, Anis Gras à Arcueil... L'engouement pour ces boissons tient, en ces temps d'hygiénisme, aux plantes médicinales présentes dans leur préparation. Ces alcools font figure de remèdes prisés sous forme d'apéritifs, de grogs ou de digestifs et consommés dans les nombreux cafés, bistrotts et guinguettes.



C'est ainsi qu'en 1890, Clacquesin, pharmacien-herboriste, officiant alors rue du Dragon à Paris, invente une liqueur à base d'infusion de pin de Norvège. Très vite le succès est au rendez-vous. Pour faire face à la demande, l'entreprise s'installe à Malakoff vers 1910 dans des bâtiments aujourd'hui monuments historiques.



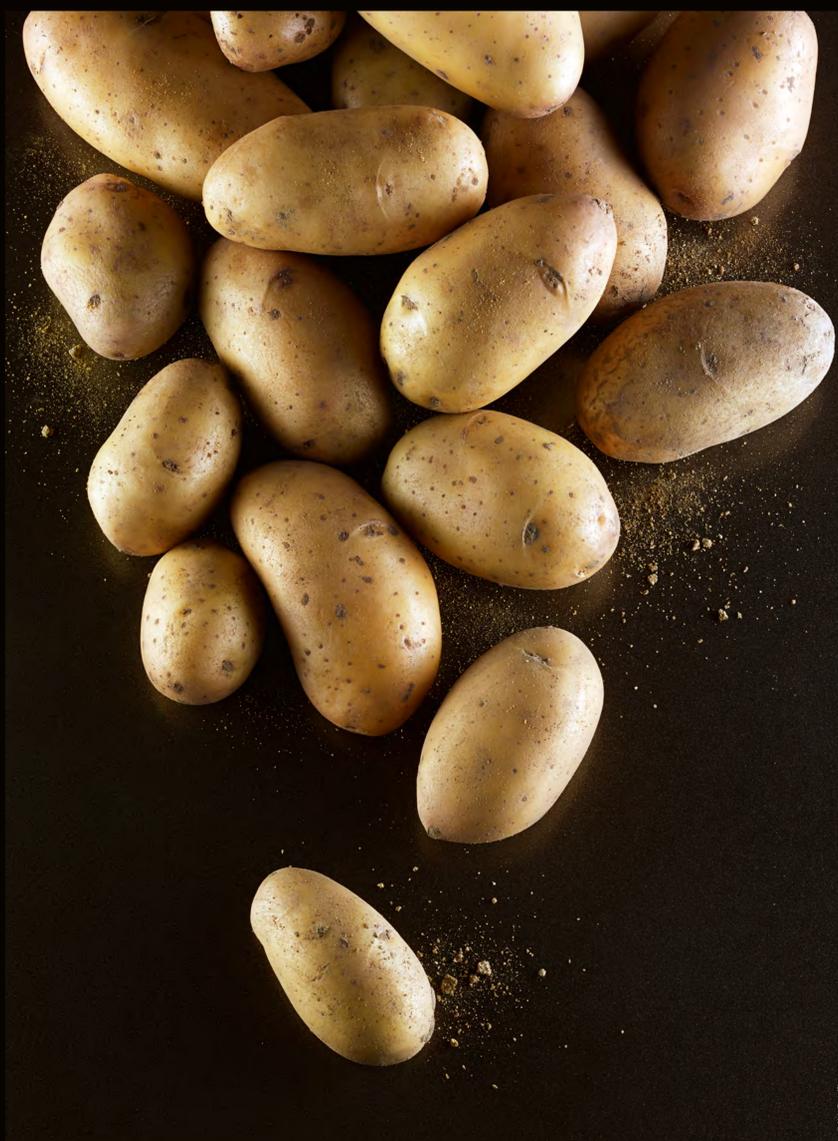
Pêches de Montreuil

Les tétons de Vénus dans des papiers blancs

« Téton de Vénus » et « grosses mignonnes » connurent à partir du XVII^e siècle les honneurs des tables princières. Les pêches de Montreuil bénéficient d'une technique arboricole inédite : la culture en espalier dite aussi murs à pêches. Elle consiste à fixer les branches à l'aide de la loque, bande de tissu clouée dans le mur de plâtre. De la sorte, les fruits récupèrent le maximum de lumière réfléchi et de chaleur emmagasinée par les murs. Le succès de cette pratique est tel que vers 1900, on dénombre plus de 600 000 mètres de murs pour une récolte évaluée à quelques 10 millions de pêches par an !



Les murs à pêches, aujourd'hui en voie de disparition, sont désormais un patrimoine reconnu et protégé.



La Belle de Fontenay

Une reine précoce, délicate et sensible !

Elle est l'une des plus anciennes pommes de terre encore cultivée. Cette variété longue, de couleur jaune et à chair ferme, est réputée pour sa tenue à la cuisson, son goût parfumé et délicat. Découverte en 1885 par l'horticulteur Hénault, son autre nom, à Fontenay-sous-Bois, elle est précoce et sensible aux maladies. Son rendement est limité et sa conservation médiocre. Des recherches ont permis de la croiser avec d'autres variétés afin d'améliorer sa production.



Elle est aujourd'hui essentiellement cultivée dans le Loiret sur les bordures alluvionnaires de la Loire. Elle a remporté de nombreuses distinctions dont un Label Rouge en 1967. Jean-Bernard Pouy a même emprunté son nom pour un roman policier dont l'intrigue se déroule dans les jardins-ouvriers de la banlieue parisienne.



La bière du Vexin

Du grain à la chope

De nombreuses brasseries s'installent au XIX^e siècle en Île-de-France : Grumber à Melun, les Caves du Roy à Sèvres et une grande brasserie à Issy-les-Moulineaux.

À la faveur d'une fabrication plus artisanale, les régions remettent au goût du jour des bières aux couleurs locales. L'Île-de-France n'échappe pas à cette recherche des origines avec les bières du Vexin créées en 2001, à partir de l'orge principalement, avec une blonde et une ambrée suivies de la Veliocasse (nom d'une tribu gauloise installée en Vexin).



Les Sargeret deviennent brasseurs en cherchant de nouvelles filières de transformation des céréales qu'ils produisent. Ils tiennent à leur approche artisanale avec 600 hl de bière pour 156 ha cultivés. L'attachement au Vexin se lit sur l'étiquette avec le symbole de la croix pattée qui rappelle l'ancien bornage des champs dans cette région.



Le patrimoine est-il comestible ?

L'inventaire du patrimoine gourmand de l'Île-de-France

Certaines productions agricoles ont fait la renommée des villages d'Île-de-France notamment au XIX^e siècle : le chasselas de Thomery, l'asperge d'Argenteuil, le safran du Gâtinais, la cerise de Montmorency... Le maraîchage naît au XVIII^e siècle par la mise en culture des zones de marais en périphérie des villes pour satisfaire la demande urbaine et notamment la capitale. Paris absorbe la majorité des productions. La fructiculture et le maraîchage ont ainsi modelé les paysages et les savoir-faire de l'Île-de-France. La proximité des centres de recherche et de pouvoir a fait de cette région un territoire de grande production et d'innovation.



La mondialisation des échanges grâce aux nouveaux moyens de transport, l'industrialisation de l'alimentation et l'invention des conserves porteront un coup presque définitif à ces productions locales d'excellence. Le transfert des halles de Paris au marché international de Rungis en 1969 viendra entériner ces mutations de la production et de la distribution.

Consciente de la valeur et de l'importance de ces productions vernaculaires et identitaires, la Région Île-de-France encourage à travers le CERVIA (Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire), le maintien ou la réintroduction de ces cultures traditionnelles. Au cœur d'une réflexion sur le développement durable et les circuits courts de distribution, ces cultures de proximité incarnent une mémoire collective du territoire à travers ses paysages, ses savoir-faire, ses architectures. La Région, au titre de sa compétence d'Inventaire du patrimoine a donc entrepris un recensement du «patrimoine gourmand» sous tous ces aspects dont l'exposition restitue quelques spécimens savoureux.

Remerciements

Les photographes de Signatures, maison de photographes : Renaud Bouchez, Alain Cornu, Geraldine Millo

Les photographes de la Région Île-de-France : Stéphane Asseline, Philippe Ayrault, Laurent Kruszzyk, Jean-Benard Vialles

Les organismes associés de la Région Île-de-France : Le CESER, l'IAU, le CERVIA

Nous remercions en particulier les agriculteurs, pâtisseries, maraîchers, bénévoles qui ont consacré leur temps à ce projet :

La pâtisserie des Rêves à Paris, la ferme des 30 Arpents à Favières (77), monsieur Pascal Pailleau du domaine de Voisins à Saint-Hilarion (78), la brasserie Au Pied de Fouet à Paris, la famille Barberon à Méréville (91), l'entreprise Clacquesin, l'association des murs à pêches de Montreuil (93), la famille Sargeret à Théméricourt (95)