

Pâté croche

L'histoire du pâté croche nous provient de Grand-Louis Harvey, grand-père de Noëlle-Ange Harvey, propriétaire de la Boulangerie Bouchard depuis plus de 10 ans. Cette entreprise de l'Isle-aux-Coudres existe depuis 1945. Elle a été ouverte par Pascal Bouchard et son fils Léonard l'a opéré jusqu'à la vente. Grand-Louis racontait, qu'avant l'arrivée des goélettes, le seul moyen d'atteindre la rive-nord était le canot à glace. Lors de ses traversées, pour aller bûcher, Grand-Louis apportait des petits pâtés ronds pour son repas. Abîmés par les conditions du voyage, les pâtés n'avaient plus leur apparence d'origine et les riverains se moquaient de l'allure de ses pâtés. Pour remédier à la situation, Grand-Louis demanda à son épouse de lui fabriquer des pâtés « croches » qui pourraient tenir dans le creux de la main.

Depuis, ce petit pâté est devenu une tradition culinaire de l'Isle-aux-Coudres. De nos jours, Noëlle-Ange Harvey en perpétue la popularité et en a fait un mets identitaire de sa boulangerie. En haute saison, on en cuisine jusqu'à 600 par semaine. Il y a sur l'île autant de manières de le faire qu'il y a de famille dans le coin. Chacun plisse sa pâte et prépare la viande à sa manière : en cubes, coupée au couteau ou hachée. Certains y mettent des pommes de terre et des épices, d'autres pas.

(Sources : Noëlle-Ange Harvey, Boulangerie Bouchard – St-Louis de l'Isle-aux-Coudres et Francine Boivin Tourisme Isle-aux-Coudres)

(p. 184, Hommes engagés à nourrir le Québec, Rose-Hélène Coulombe et Michel Jutras, Éditions GID, 2012)

