

SOCIÉTÉ

## Au royaume du pâté de campagne

Clicanoo.com | publi le 21 octobre 2012 | 05h48



NUMÉRIQUE à partir de **0,60€** / jour  
Le Journal en PDF sur Clicanoo.re

Romuald Le Tyrant, sa femme, une de ses deux filles et ses deux apprentis, devant son mets

AA- AA+ [document icon] [plus icon] [share icon] [comment icon]

**En toute discrétion, Romuald Le Tyrant perpétue le savoir-faire familial dans sa charcuterie de la Possession. Le prix d'excellence obtenu en 2008 pour son pâté de campagne lui assure une certaine notoriété.**

### LA POSSESSION

Il est des lieux comme cette charcuterie de la Possession qui stimulent les papilles avec insistance. La vitrine affiche des préparations artisanales particulièrement alléchantes. Le summum de la gastronomie française est là devant vous. Et sur une étagère, une coupe, qui attire le regard. Le trophée atteste du premier grand prix d'excellence national pâté, catégorie charcuterie 2008-2009, décerné à Romuald Le Tyrant. Le fruit d'un talent que lui a transmis son père, lui-même charcutier. Le fils commerçant a donc toujours baigné dans ce milieu, entre les rillettes et le jambon, au point qu'il prend la relève familiale en 2005, à Saint-Brieuc, en Bretagne. En 2008, il décide de participer à ce concours national et se hisse en tête parmi 150 participants. Son pâté de campagne, une recette mise au point par son père en 1977, qu'il a lui-même revisité, a fait craquer le jury de professionnels. "Tout est une question de dosage, tout doit être très précis", explique-t-il, sans trop s'étendre sur le sujet. On veut en savoir plus, "Il ne faut pas mettre trop de sel, il ne faut pas qu'il soit trop gras. Le poivre, c'est important aussi, le pâté doit être épicé", lâche-t-il. Installés à la Réunion depuis l'an dernier, pour notamment "vivre au soleil tous les jours", Romuald et sa femme ont ouvert leur échoppe il y a neuf mois seulement. Mais déjà, la qualité de son produit phare a fait le tour de l'île.

### la meilleure saucisse créole ?

"Les gens sont au courant, ils viennent de loin, de Saint-Pierre, Sainte-Marie ou Saint-Leu par exemple, glisse-t-il avec satisfaction. On alimente également certaines épiceries. Nous sommes assez satisfaits de notre activité". Le couple aspire désormais à ouvrir un deuxième point de vente, mais seul le bilan de cette première année en décidera. En attendant, Romuald pense à organiser un concours de saucisse péi. Il va saisir l'opportunité de la venue très prochaine de membres de la Chambre de métiers des Côtes d'Armor. "Celle-ci est jumelée avec la Chambre des métiers de la Réunion, ça tombe bien. Je vais revoir mes collègues", explique-t-il. Une nouvelle compétition culinaire se profile donc, de quoi le réjouir. "Comme les sportifs, j'aime bien la compétition, cela remotive et cela permet de se remettre en question tout le temps. Il faut faire attention, car avec la routine, on peut se laisser aller sans que l'on s'en rende compte". Qui sait, la famille Le Tyrant décrochera peut-être un jour le prix de la meilleure saucisse créole