

Où trouver le Gâteau Battu

Le Gâteau Battu est une spécialité de la Somme et, plus particulièrement, de la Région d'Abbeville. On le trouve chez les Boulangers-Pâtisseries agréés par la Confrérie.

Emballage-cadeau

Pour vos amis, votre famille, offrez le Gâteau Battu dans son emballage-cadeau (disponible chez les artisans agréés).



Vous reconnaîtrez un Gâteau Battu agréé par la Confrérie grâce à cette étiquette autocollée sur l'emballage.

Adresses des Boulangers/Pâtisseries agréés par la Confrérie pour l'année 2006-2007

-
- **Hubert QUENU** •
« Le Fournil »
1263, Avenue de la Plage
03.22.23.40.81
 - **Samuel TINSEAU** •
« Au Bon Pain d'Autrefois »
8, rue de la Porte du Pont
03.22.27.90.95
« Au Bon Pain d'Autrefois »
19, rue du Maréchal Foch
03.22.23.29.99
 - **Francis FREVILLE** •
11, rue de l'Eglise
03.22.24.13.43
« La Huche Picarde »
9, rue Jean Jaurès
03.22.61.49.54
 - **Alain VANDOMME** •
« Au Régail Aultois »
16, Grande rue
03.22.60.43.96
« L'Épi d'Or »
296, rue du Trévil
03.22.60.52.13
 - **Philippe BLANCHON** •
« Le Millefeuille »
13, Avenue Foch
02.35.86.35.49
 - **Pascal RIQUIER** •
« Aux Délices d'Enghien »
75, rue Charles de Gaulle
03.22.30.56.64
 - **David FISSET** •
« Au Pain Doré »
207, Chaussée d'Hocquet
03.22.24.57.70
 - **Alain DEVISSE** •
13, Chaussée d'Hocquet
03.22.24.08.08
 - **Patrick LOMBART** •
« Au Chardon de Picardie »
22, Chaussée du Bois
03.22.24.10.15
 - **Francis FREVILLE** •
« La Fournée Picarde »
9, rue du Pont d'Amour
03.22.19.01.00
 - **Delphine COUILLET** •
« L'Épi d'Or »
22, rue du Pont Saint-Ladre
03.22.77.29.67
 - **Maurice FERRY** •
1, rue Mathieu
03.22.32.89.64
 - **Sébastien DESERT** •
4, rue Laleu
03.22.76.22.23
 - **Emmanuel DESERT** •
16, rue Carnot
03.22.75.01.90
 - **Roger THOMAS** •
Centre commercial Henriville
Rue Pierre Rollin
03.22.46.36.98
 - **Jean-Michel FISSET** •
« La Gourmandine »
1, place du 53^{ème} RICMS
03.22.29.42.42
 - **Michel GAY** •
« Aux Délices du Fournil »
17, rue du 8 mai 1945
03.22.28.04.37
 - **Jean-Pascal JOLIBOIS** •
31, Route Nationale
03.22.95.05.55

Partenaires du Gâteau Battu Picard



NOUVEAUX AGRÉÉS
2006-2007

Le Gâteau Battu Picard

La gourmandise Régionale

Avec le Gâteau Battu Picard régalez-vous à toute heure de la journée

■ Il était une fois le Gâteau Battu...

L'histoire du Gâteau Battu est ancienne. En 1653 tantôt nommé « Gâteau mollet » ou « Pain aux œufs » par les Flamands, l'ancêtre du Battu était constitué des ingrédients actuels et avait déjà la spécificité de contenir une très forte proportion de jaunes d'œufs et de beurre.

C'est en 1900 que l'identité Picarde de ce gâteau s'affirme, il est enfin considéré comme spécialité régionale.

Il devient la gourmandise associée aux fêtes de village et aux grandes fêtes familiales.

■ La recette.

500 g de farine,
12 g de sel, 6 œufs,
20 g de levure de boulanger,
100 g de sucre, 400 g de beurre,
lait ou eau en quantité suffisante.

- Faites la pâte la veille.
- Mettre la farine dans une terrine.
Verser au centre la levure délayée dans son volume d'eau. Verser les œufs, le sel.
Mélanger l'ensemble. Incorporer progressivement le sucre de façon à conserver toujours un peu d'élasticité à la pâte.
- Pétrir la pâte à la main pendant 15 mn, puis incorporez le beurre ramolli. Continuer de travailler pendant 15 mn jusqu'à ce que la pâte se décolle du récipient. Laisser reposer jusqu'au lendemain.
- Rabattre la pâte avant de la verser dans le moule de forme cylindrique, cannelé et beurré, dit « à gâteau battu », au 1/3 de sa hauteur.
Couvrir avec un linge humide pour préserver des courants d'air et que la surface ne croûte pas.
- Laisser pousser la pâte dans un endroit tiède jusqu'à 2cm du bord du moule (il faut compter environ 2 heures).
- Mettre cuire à four moyen 30 minutes. Piquer le gâteau avec une aiguille à brider pour vérifier la cuisson. Elle doit sortir sèche.

Recommandations :

La fabrication du Gâteau Battu est délicate et demande à être travaillée dans une pièce à température et humidité constantes.

N'est vrai Gâteau Battu que le gâteau cuit dans un moule à gâteau battu. Vous pouvez acheter le moule à gâteau battu, entre autres :

Au Savoir-Faire, 22 Rue St Vulfran à Abbeville, tél. 03 22 24 84 04 – Aux Ets DUBOIS, 12 Rue de la Tannerie à Abbeville, tél. 03 22 24 55 77



La Noble Confrérie du Gâteau Battu

Les Ambassadeurs du savoir-faire local



Le Gâteau Battu, symbole culinaire de la Picardie Maritime méritait bien une Confrérie dont le but est de promouvoir cette spécialité locale. L'organisation d'un concours annuel du meilleur Gâteau Battu a permis de mettre à l'honneur le produit.

Des Boulangers-Pâtisseries agréés par la Confrérie assurent la fabrication artisanale et la vente d'un gâteau de qualité.

Chaque année la Confrérie intronise, lors de son chapitre, de nouveaux Chevaliers fervents défenseurs de cette spécialité culinaire.



Noble Confrérie du Gâteau Battu

20, rue du Chevalier de la Barre

80142 Abbeville Cedex

Tél. : 03 22 24 24 71 - Fax : 03 22 31 40 47