

Gastronomie : un chef charentais remet la soupe VGE au goût du jour

[A La Une Angoulême](#) : Publié le 15/02/2018 à 18h54 par **Olivier Sarazin**.



Pour la Saint-Valentin, Pascal Pressac a rendu hommage à Paul Bocuse en servant la célèbre soupe VGE
Sud Ouest / Fil Facebook Pascal Pressac

Mercredi soir à la Grange aux Oies, Daniel Pressac a servi la célèbre soupe aux truffes noires que Paul Bocuse cuisina en 1975 pour le président Valéry Giscard d'Estaing.

Mercredi soir, pour la Saint-Valentin, nombreux furent les restaurateurs à servir des coquilles Saint-Jacques relevées de combawa, cet agrume terriblement tendance. D'autres ont agrémenté leurs entrées de gingembre, épice que l'on dit vivifiante à défaut d'être aphrodisiaque.

A la Grange aux Oies, au château de Nieul en Charente, Pascal Pressac n'a pas cédé à la facilité et à la mode. Le chef a préféré remettre au goût du jour une entrée plus classique mais néanmoins mythique : la célèbre soupe VGE – comprenez la soupe Valéry Giscard d'Estain !

Une soupe servie à l'Elysée en 1975

Ce plat fut créé dans les années 70 par [Paul Bocuse, le pape de la gastronomie, décédé le mois dernier à l'âge de 91 ans](#). La soupe VGE est une soupe coiffée d'un délicat feuilletage et composée d'un bouillon de bœuf, d'une brunoise de légumes, de foie gras et d'une râpée de truffes noires du Périgord. Elle fut servie le 25 février 1975, lors d'un banquet organisé au Palais de l'Elysée en l'honneur de Paul Bocuse, fait chevalier de la Légion d'honneur.

Au président qui se demandait comment s'y prendre pour savourer sa soupe aux truffes parfaitement scellée, le chef répondit sans l'ombre d'une hésitation : "Cassez la croûte, monsieur le Président !" L'anecdote, célèbre, est rapportée dans [les carnets de Bocuse](#) et de nombreux ouvrages de références.



Paul Bocuse fait chevalier de la Légion d'honneur par le président VGE en 1975 : Crédit photo : AFP

"J'ai trouvé le clin d'oeil et l'hommage amusants"



Pascal Pressac, le chef de la Grange aux oies à Nieul (Charente) : Crédit photo : Sud Ouest

A Nieul, Pascal Pressac a servi 98 soupes VGE mercredi soir. Il témoigne :

"J'ai trouvé le clin d'oeil et l'hommage amusants, dit-il Sur la carte, nous avons écrit "Soupe VGE en hommage à M. Paul". Nous avons scrupuleusement suivi la recette. Bon, je n'ai pas trouvé de bols tête de lion pour le service, mais la soupe était servie dans de la jolie porcelaine blanche. J'ai demandé aux serveurs de raconter l'histoire de ce plat. Les clients on apprécié."



Les préparatifs, en cuisine, mercredi soir à la Grange aux oies : Crédit photo : Fil Facebook Pascal Pressac

Bocuse, qui s'était inspiré d'une recette de son ami Paul Haerberlin en Alsace et d'une vieille tradition gourmande en Basse-Ardèche, ne revendiquait pas la paternité de la soupe VGE. Il disait : "Je ne l'ai pas véritablement créée. Qui peut dire qu'il a créé quelque chose en cuisine ?"