

# Le Pie: Le meilleur de l'Angleterre, en Suisse



- by [Lukas Menal](#)
- 18 Novembre 2015
- Posted in <http://guerilla-gourmande.ch/le-pie-le-meilleur-de-langleterre-en-suisse/>

Une tourte à la viande, c'est à la fois délicieux et réconfortant. Si ce gâteau salé existe dans un très grand nombre de pays, le Royaume-Uni est un de ses plus fervents consommateurs. **Avec Le Pie, c'est tout l'esprit de cette spécialité anglaise qui est maintenant à portée de main des gourmands suisses.**

Tout ça me rappelle le gâteau de ma maman. Une galette de pâte feuilletée qui renferme une farce de viande hachée, d'oignons et de condiments divers. Je n'en avais jamais assez. Lorsque je me suis rendu compte que les anglo-saxons avaient développé toute un art autour de ce plat rassurant et savoureux, je me suis dit que c'était vraiment un truc qui manquait par chez nous.



Marc Hempel – Fondateur de House Of Foods Sarl,  
propriétaire de la marque LePie

**Marc Hempel** s'est probablement fait la même réflexion lorsqu'il a décidé de lancer sa propre marque en Suisse. Ce serial entrepreneur a beau être danois, il a saisi à quel point un bon *meat pie* à la britannique a le potentiel de devenir un blockbuster gourmand dans nos contrées. L'homme n'a pas hésité à me rencontrer pour présenter son projet. Sans surprise, il est aussi sympathique que ses tartes sont délicieuses.

**Pour arriver à convaincre les suisses, Marc mise avant tout sur la qualité.** Pas de conservateurs et rien que des produits premium en quantité généreuse. En outre, il a adapté la recette traditionnelle de pub anglais pour s'adapter au marché local. Contrairement à la pratique habituelle, Marc remplace le saindoux par du beurre pour obtenir sa pâte brisée brillante aux rebords croustillants (fournisseur: [Aux Coquelicots](#)). Il y ajoute aussi du parmesan. Un geste osé qui a pourtant toute sa justification: Souvent, on ne mange pas la croûte, bien trop lourde. Avec Le Pie, on avale le tout avec gourmandise.



**La liste des fournisseurs démontre aussi l'engagement de la petite entreprise pour une qualité bien locale:** Légumes de chez [Roduit SA](#) ou viande de la [Boucherie du Maupas](#), c'est du vrai! Acheter Le Pie, c'est donc voter avec son porte-monnaie pour des circuits courts et des producteurs de taille modeste, y compris lorsque vous achetez un plat tout prêt. Je ne suis pas un grand militant, mais ça définitivement mérite d'être signalé.

L'assortiment est aujourd'hui constitué de 5 recettes permanentes: **Beef N'Guinness, Chunky Beef N'Pinot Noir, Lean Pork N'Chorizo, Chicken N'Tarragon, Swiss Sausage N'Mustard.** On constate que ces dernières piochent à la fois dans le répertoire traditionnel britannique et européen mais toujours dans une logique de *comfort food*. Pas de tricherie, le Pie cuisine chaque jour des ragoûts comme vous pourriez les faire à la maison, sans artifice.



En ce moment, de nouvelles recettes font leur apparition: **Beef N'[Dr Gab's Ale](#)**, joue la carte classique en plus d'un partenariat branché avec le fameux brasseur lausannois. Quant au **Chicken Tikka Massala**, c'est une recette plus exotique mais qui figure parmi mes favorites. Savoureuse et délicate, elle évoque les excellents restaurants de cuisine indienne qui parsèment l'Angleterre. Ici, Le Pie tape dans le mille en utilisant de la viande de cuisse plutôt que celle de filet qui est plus chère et trop sèche.

J'ai goûté une bonne partie de l'assortiment et tout est bon. Chacun y trouvera cependant ses petits chouchous. Les amateurs de plats de grand-mère se tourneront vers les *pies* au vin rouge ou à la bière, alors que les amateurs de saveurs originales apprécieront le goût légèrement fumé du **Lean Pork N'Chorizo** ou le saucisson vaudois du très local **Swiss Sausage N'Mustard**. Que les végétariens se rassurent, j'ai pu checker la recette aux épinards et à la feta. Elle est parfaite. Goûteuse, tendre et gourmande, la farce tient parfaitement la longueur comparé à un ragoût à la viande. Un autre des mes préférés.

**La seule déception avec Le Pie, c'est de ne pas en trouver plus facilement!** Il faut dire que la marque n'a que deux ans et cherche encore des débouchés ainsi que des manières de produire en plus grande quantité. Aujourd'hui, Manor est la seule grande enseigne à proposer les produits de Le Pie dans ses magasins de Genève, Vevey, Morges et Chavannes. Pour le reste, en particulier à Lausanne, il faut se tourner vers des petits commerces comme [La Ferme Vaudoise](#) ou des [marchands en ligne](#). Notez aussi que vous pourrez goûter ces petits délices pour un prix raisonnable au [Citadin](#). Pour ma part, je me demande pourquoi les rayons restauration rapide de nos supermarchés ne sont pas encore pleins de *pies* bien chaud à emporter au bureau ou ailleurs!



Le concept se prête pourtant bien à notre mode de vie urbain et parfois trop pressé. Un gâteau se réchauffe sans effort et accompagne une salade à la perfection. Que ce soit pour un repas express au travail ou même à emporter, le plat convient à toutes les situations.

En terme de qualité, ça défonce la tronche de n'importe quelle pizza surgelée. Bien-sûr, il faut y mettre le prix. Comptez 8.50 CHF à 9 CHF pour ce dîner simple et qualitatif. C'est peut-être un des aspects du produit qui ralentit son expansion. La question du prix de nos aliments est encore et toujours le nerf de la guerre. À chacun de faire son choix. Sachez seulement que vous en aurez pour votre argent avec cet oiseau-là, parole de Guérilla Gourmande.

De toute façon, Marc Hempel ne baisse pas les bras, il prépare encore plusieurs projets dans le plus grand secret pour vous faire craquer. Je ne peux pas vous les révéler mais quelque chose me dit qu'on a pas fini d'entendre parler de ces petits dômes de pâte dorée.