



## Dossier de Presse 2024 Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan Concours du meilleur pâté de Houdan de France

En attendant 2026... anniversaire des dix ans de cette Illustre Confrérie... voici quelques informations indispensables à tous les journalistes et gastronomes de France sur les événements qui vont précéder cette commémoration historique...

« ...Le temps passe et les œufs durent » \*

**En septembre**, c'est le temps de la **Foire de Saint-Mathieu** à Houdan, la plus vieille Foire de France, instituée en 1065 par Amaury II de Montfort, donc presque millénaire, la Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan y tient un grand stand de découverte et de dégustation au cœur de cette illustre foire, en cette année 2024, du 28 au 29 septembre...

**En octobre**, c'est le temps du **Concours du meilleur pâté de Houdan**, sous la présidence du Commandeur de la Confrérie Gastronomique de la Poule et du pâté de Houdan : le Chef Christophe Raoux, un des MOF, étoilé Michelin.

Catégorie 1 : candidats professionnels... soient les professionnels de la pâtisserie, restauration, traiteurs, charcuterie, boulangerie, boucherie ; exploitant, mandataire social ou salarié ; dans des entreprises artisanales ou industrielles.

Catégorie 2 : candidats apprentis et élèves... soient les apprentis, les élèves des établissements d'enseignement hôtelier, les stagiaires de la formation professionnelle, dans les professions précitées, sous réserve de justifier la formation suivie.

Catégorie 3 : candidats particuliers... soient les personnes ne relevant pas des classes précédentes.

Dépôt candidatures :

jusqu'au 7 octobre 2024 en Mairie de Houdan 69 Grande Rue - 78550 HOUDAN

Réception des échantillons :

Le mercredi 16 octobre 2024 de 14h00 à 18h00 et le jeudi 17 octobre au matin de 9h00 à 11h00

Château de Neuville 22 rue de Laverdy - 78950 GAMBAIL

Remise des prix : le lundi 21 octobre 2024 à partir de 18h00

Salle La Grange - Ferme Deschamps - 31 rue d'Épernon - 78550 HOUDAN

Fiche d'inscription au concours sur le site de la Confrérie : [www.patedehoudan.org](http://www.patedehoudan.org)

Informations complémentaires, contact courriel : [concours@patedehoudan.org](mailto:concours@patedehoudan.org)

**En mars**, c'est le temps du **Chapitre annuel** avec son défilé et ses intronisations. C'est aussi le temps des échanges avec les Confréries amies.

**En juillet**, c'est le temps de la partie de campagne de la Confrérie qui réunit tous les amis de la poule de Houdan, une journée de dégustation et de divertissement, surnommée « Le Caquetage au pré... »

### L'histoire de la Confrérie par son fondateur Michel Maizoué :

*« C'est en me rendant au rendez-vous du dimanche matin, pour prendre un café avec quelques amis choisis, et en passant devant quelques boutiques agréablement achalandées, que l'idée de prendre en considération la gastronomie houdanaise est devenue une évidence, voire, un besoin.*

*Ce matin là, une demi-douzaine de gastronomes plus ou moins actifs, plus ou moins retraités, après les civilités de circonstance et avoir passé en revue les pages politiques et sportives de la semaine, se trouvèrent tous d'accord pour faire renaître de leurs cendres la poule et le fameux pâté de Houdan, que seules les papilles des plus anciens gardent encore en mémoire.*

*C'est ainsi, qu'au Café de la Paroisse, face à l'Église Saint-Jacques et Saint-Christophe de Houdan, en cette fin d'hiver 2015, nous venions, sans le savoir encore officiellement, de créer : La Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan »*

## La fameuse poule de Houdan... la vedette !

Dans le club des races françaises de volailles, il y a « La Houdan » et « La Faverolles », qui, partant du marché de Houdan, ont connu une réputation universelle.

Elles sont issues de la région de Houdan, à cheval sur les actuels départements de l'Eure-et-Loir et des Yvelines, dans le grand Ouest de Paris.

Il est certain que parmi les plus anciennes figure La Houdan, car citées et décrites en même temps que la « La Flèche » et « la Crèvecoeur » au milieu du 19ème siècle.

En 1833, à Gambais, commune de Seine-et-Oise et ancienne Paroisse de l'évêché de Chartres, se situe le principal foyer d'élevage de ces volailles. Les techniques spécifiques, originales par rapport à celles d'autres régions, contribueront à la renommée de la volaille de Houdan et dont certaines annoncent l'aviculture moderne.

Houdan était, à l'époque, au centre d'un bassin avicole à l'activité intense et réputé pour la qualité de ses productions.

« La Houdan » se présente avec un plumage noir caillouté de Blanc, elle est pentadactyle (cinq doigts, ce qui est inhabituel chez les poules) et se distingue surtout grâce à une huppe très élégante sur le dessus de la tête autour d'une double crête. Sa chair est succulente avec un petit arrière goût de gibier.

## Le célèbre pâté de Houdan, son aboutissement...

La tradition du Pâté de Houdan a été initiée par Victor Tasserie (1855-1929), pâtissier-restaurateur, 58 Grande Rue à Houdan. Il a été le créateur d'une large gamme de pâtés et terrines, récompensés par des médailles, dès 1896, aux Expositions Culinaires de Paris. Des prix d'honneur, la plus haute distinction de ces concours, furent remportés les années suivantes, notamment en 1898, 1900 et 1901.

Dans les années 1980, une vive émulation a saisi les professionnels des métiers de bouche de Houdan pour redonner du lustre à la spécialité locale. Les talents se sont mobilisés pour reproduire le Pâté de Houdan avec pour dénominateur commun une farce composée de viande de volaille, d'une duxelles de champignons, d'une mousse de foies de volaille, des suprêmes détaillés en lèches, le tout disposé en plusieurs strates dans une pâte brisée. Dans une version plus luxueuse, la mousse de foie est remplacée par du foie gras accompagné de truffe.

## Le temps passe et les œufs durent...\*

En 2016, cent-vingt années après l'innovation de Victor Tasserie, la Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan s'est constituée pour promouvoir la poule et le pâté de Houdan et défendre leur authenticité, pour le plaisir des gastronomes d'aujourd'hui et de demain.

Elle a déjà tenu plusieurs chapitres et rétabli le Concours du meilleur Pâté de Houdan.

\* citation de notre Confrère Daniel Prévost  
Dossier de Presse réalisé avec le concours de Daniel Sotteau