

# Règlement 2017 du Concours de Pâté de Houdan organisé par la Confrérie gastronomique de la poule et du pâté de Houdan

## Préambule

Afin de promouvoir le Pâté de Houdan, la Confrérie gastronomique de la poule et du pâté de Houdan, ci-après désignée « la Confrérie », organise un concours de dégustation de pâté de Houdan dans le cadre de la 948<sup>ème</sup> Foire de Saint-Matthieu de Houdan du 23 au 24 septembre 2017.

Cette spécialité, créée, à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle par Victor Tasserie, pâtissier-restaurateur à Houdan, est exclusivement élaborée à partir de viandes de volailles du genre *Gallus-gallus-domesticus*, de préférence des races locales Houdan ou Faverolles.

Le pâté de Houdan est constitué d'une mée composée de plusieurs éléments :

- une farce,
- une mousse de foie de volaille,
- de lèches de volaille,
- une duxelle.

## Article 1<sup>er</sup> – Les candidats

Les candidats, quelque soit le lieu de leur résidence, concourent dans l'une des trois classes suivantes :

-classe I : professionnels

soient les professionnels de la pâtisserie, restauration, traiteurs, charcuterie, boulangerie ; exploitant, mandataire social ou salarié ; dans des entreprises artisanales ou industrielles. Il n'est admis qu'un seul candidat par restaurant ou par établissement. Sont exclus, les professeurs de centres de formation des apprentis, lycées ou d'écoles hôtelières, même si ces établissements gèrent un restaurant d'application ouvert au public.

-classe II : apprentis et élèves

soient les apprentis des professions précitées et les élèves des établissements d'enseignement hôteliers.

-classe III : particuliers

soient les personnes préparant des pâtés de ménage et n'exerçant aucune des activités professionnelles visées ci-dessus.

#### Article 2<sup>nd</sup> – Droits d'inscription

- classe I – professionnels : 50€
- classe II – apprentis et élèves : 10€
- classe III – particuliers : 25€

Ces droits d'inscription doivent accompagner le bulletin d'inscription et être réglés uniquement par chèque bancaire ou postal, tiré sur un établissement de crédit établi en France, libellé à l'ordre de la

#### **Confrérie gastronomique de la poule et du pâté de Houdan**

et seront reçus jusqu'au 31 août 2017, en Mairie de Houdan  
69, Grande Rue 78 550 HOUDAN

Les droits d'inscription resteront acquis à la Confrérie qui décline toute responsabilité en l'hypothèse de cas fortuit ou de force majeure mettant obstacle au déroulement du concours.

Le paiement des droits d'inscription vaut acceptation du règlement du concours.

#### Article 3<sup>ème</sup> – Le jury

Le jury est constitué à l'initiative de la Confrérie, il comprend des membres de la Confrérie et des personnalités qualifiées extérieures à la Confrérie. En fonction du nombre de candidats, il pourra être constitué un jury par classe.

Les jurés sont soumis au secret professionnel. Lors des délibérations du jury, en cas de partage des voix, celle du Commandeur est prépondérante. Les opérations du jury ont lieu à huis clos. Au terme de ces opérations, il en est dressé procès-verbal avec mention des lauréats qui seront proclamés pendant la foire, avec remise des prix.

Les décisions du jury sont sans appel.

Les jurés peuvent participer « hors concours », à condition qu'ils ne participent pas aux opérations de la classe dont ils relèvent.

Chaque concurrent recevra un extrait du procès-verbal avec les notes obtenues et les commentaires du jury sur sa présentation, dans la quinzaine suivant le concours.

#### Article 4<sup>ème</sup> – Déroulement des opérations du jury

Les échantillons d'un poids minimum de 1 kg, ne comportant ni truffe ni foie gras, seront réceptionnés:

**Restaurant La Poularde de Houdan**

24, avenue de la République  
78 550 HOUDAN

**mercredi 13, toute la journée, et jeudi 14 septembre 2017 avant 12h00.**

Les pâtés seront entreposés au frais dès réception.

Aucune réclamation sur les détériorations subies pendant le transport ne sera admise

L'emballage sera accompagné, pour identification, d'une enveloppe mentionnant uniquement la classe dans laquelle concourt le candidat (I/professionnels, II/apprentis et élèves, III/particuliers) et contenant une copie du bulletin d'inscription ainsi que la recette mise en œuvre. Les emballages, non restitués, seront détruits.

Avant les opérations du jury, tous les emballages seront ouverts sous le contrôle du commandeur ou de son délégué et les pâtés seront rendus anonymes par l'attribution d'un numéro.

Les pâtés seront dégustés froids, sans accompagnement.

Le jugement des pâtés portera sur plusieurs critères qualitatifs :

- présentation pièce sur 20 points, coefficient 1
- présentation tranche sur 20 points, coefficient 1
- dégustation et cuisson de la croûte sur 20 points, coefficient 1
- dégustation d'ensemble sur 20 points, coefficient 2

Le lauréat de chaque classe est celui qui y recevra la meilleure note générale (cumul des notes). Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du jury.

Le jury procédera, à huis-clos, aux dégustations le vendredi 15 septembre 2017.

#### Article 5<sup>ème</sup> – Récompenses

Dans chaque classe seront attribués des prix d'honneur et des premiers prix, en fonction du nombre de candidats de la classe et de la qualité des échantillons dégustés.

Il sera décerné un **Grand prix d'honneur** au champion désigné pour les trois classes confondues.

Les lauréats recevront un diplôme, une médaille millésimée et des lots en espèces ou en nature offerts par les mécènes de la Confrérie.

Les résultats seront proclamés pendant la foire de Saint-Matthieu de Houdan. Le palmarès sera affiché dans les locaux de l'Office de tourisme de Houdan et publié sur le site internet de la Confrérie.

## Article 6<sup>ème</sup> – Propriété intellectuelle

La Confrérie se réserve le droit de diffusion des recettes, des photos et films des plats et des candidats ainsi que les photos et films de membres du jury qui seront effectués dans le cadre du Concours de pâté de Houdan.

La publicité se référant à un prix doit obligatoirement mentionner l'année d'attribution. Le titre de champion attribué à la suite du concours consacre la qualité du produit pour une année. La Confrérie se réserve le droit de veiller au suivi des produits primés. En cas de cessation de commerce, le nouvel acquéreur ne pourra se prévaloir des récompenses décernées aux prédécesseurs.

Règlement arrêté par la Confrérie de la poule et du pâté de Houdan le 2 avril 2017, révisé le 19 mai 2017.

**Réservé à la Confrérie**  
**Date et heure d'arrivée :**  
**N° de l'échantillon :**  
**Classe :**

## **BULLETIN DE PARTICIPATION**

0 Professionnel 0 Apprenti ou élève 0 Particulier

0 Madame 0 Mademoiselle 0 Monsieur

Prénom : .....

Nom : .....

Adresse : .....

Code postal : .....

Ville : .....

Tél : .....

Courriel : .....

Entreprise, CFA ou Lycée : .....

Dénomination et Siret : .....

Non commercial : .....

Adresse : .....

Code Postal : .....

Ville : .....

(pour les professionnels, apprentis et élèves)

Après avoir pris connaissance et accepté le règlement, je demande mon inscription au Concours de pâté de Houdan. Je certifie sur l'honneur que le produit présenté au concours est de ma propre fabrication.

Ci-joint un chèque de ... euros à l'ordre de la Confrérie de la poule et du pâté de Houdan.

Signature et cachet commercial (le cas échéant),

