

CONFRERIE GASTRONOMIQUE DE LA POULE ET DU PÂTE DE HOUDAN

Commission du concours de Pâtés

Critères de jugement, arrêtés les 4 et 11 mai 2017,
en application de l'article 4ème du règlement du concours

Présentation pièce, entière avant découpe (note sur 20) :

Aspect général : deux présentations possibles, avec ou sans couvercle :

- avec couvercle : la décoration est importante,
- sans couvercle : aspect de la gelée et de la frise .

Coloration de la pâte.

Présentation tranche, après élimination de l'entame (note sur 20) :

- tenue,
- harmonie,
- esthétique,
- proportions mûlée, mousse, lèches,
- gelée,
- finesse de la croûte.

Dégustation et cuisson de la croûte (note sur 20) :

- craquant,
- goût : fadeur ou finesse en bouche,
- homogénéité de la cuisson.

Dégustation d'ensemble (note sur 20, coefficient 2) :

Il est important que le goût de volaille transparaisse selon la tradition du Pâté de Houdan et :

- finesse de goût des différents composants,
- se marient-ils bien ensemble ?, Harmonie des saveurs,
- onctuosité,
- le produit est-il commercialisable ?