



Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan

Vixit, vivit, semper vivet gallina.

Houdan, le 29 Novembre 2017

Madame, Monsieur le chef d'établissement,

La Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan s'est constituée en juin 2016. Cette Confrérie s'est fixée comme objectifs de faire redécouvrir les valeurs gastronomiques de la poule de Houdan dite aussi « La Houdan » ainsi que celles du pâté en croûte de Houdan, au niveau local et au-delà.

Pour redécouvrir et promouvoir ce dernier, la Confrérie a relancé le Concours du Pâté de Houdan lors de la 948ème édition de la traditionnelle foire Saint-Matthieu, en septembre 2017.

Nous entendons renouveler et pérenniser ce concours sur le thème :
« Le Pâté en croûte de Houdan »

Le concours est ouvert à 3 catégories distinctes :

- 1) Les professionnels de l'alimentation et de la restauration.
- 2) Les apprentis et les élèves de l'alimentation et de la restauration (pâtissier, boucher, charcutier, boulanger, traiteur, cuisinier....).
- 3) Les particuliers : toute personne n'exerçant aucune activité professionnelle dans le secteur de l'alimentation et de la restauration.

Il est demandé à chaque candidat de présenter un pâté en croûte, constitué exclusivement de viande de volaille et composé d'une méele contenant :
une farce, une mousse de foie, des lèches et une duxelle de champignons.

Le concours se déroulera en octobre 2018.

Le règlement complet du concours est à consulter sur le site : <http://patedehoudan.org>
Ce concours présente plusieurs intérêts pédagogiques pour votre établissement :

Pour le jeune en formation, c'est un plus qui peut contribuer à une stimulation supplémentaire dans son apprentissage et l'inciter à s'investir davantage dans sa formation en réalisant « son projet ».

Pour l'équipe pédagogique, cela peut être un projet éducatif en transversalité ayant pour thème l'étude des aliments et de la gastronomie au 19ème siècle, cette spécialité ayant été créé par Victor TASSERIE, pâtissier-restaurateur à Houdan et remarquée et primée dans les Concours culinaires à la fin du même siècle et au début du suivant.

Ce concours peut être un élément fédérateur des équipes pédagogiques.

Espérant vous avoir convaincu de l'intérêt de participer à ce concours pour vos jeunes apprenants, vos enseignants, votre établissement, la Confrérie gastronomique et ses membres sont à votre disposition et celle de vos équipes pour présenter la spécialité dans ses différents aspects : historique, gastronomique, culinaire....

Nous vous prions de recevoir, Madame, Monsieur le chef d'établissement, l'expression de nos sentiments les plus distingués.

Monsieur Michel MAIZOUE,
Commandeur

Mairie de Houdan – 69, Grande Rue, 78550 HOUDAN

Contacts : Michel Maizoué (Commandeur) : 06 85 54 46 13 / Didier Viot (vice-commandeur) : 06 12 74 30 15
contact@patedehoudan.org / <http://patedehoudan.org>