

Journal de la Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan

Grand Concours du Pâté de Houdan



Après 17 ans d'absence, le concours du Pâté de Houdan a fait un grand retour avec plus de vingt participants venus de tous les coins de l'Ile-de-France.

Le jury était composé de 16 personnes professionnels et gastronomes. Leur sélection de Pâtés a été difficile vue la qualité des produits présentés tant du point de vue gustatif que visuel. L'ensemble des recettes et des Pâtés feront l'objet d'une publication lors de l'année 2018.



Grand-Prix d'honneur toutes catégories : M Blaise PARMENTIER (particulier) de Paris

Catégorie « professionnels » :

- Prix d'honneur : M Léo BESNARD sous-chef au Péninsula à Paris
- Premier prix : M Sylvain VANDENAMEELE chef à la Poularde de Houdan

Catégorie « particuliers » :

- Prix d'honneur : M Blaise PARMENTIER de Paris
- Premier prix : M François DUPRET de St Lubin de la Haye

Nous étions



à la Foire de la Saint Mathieu, 23 et 24 septembre 2017



au Salon des Saveurs de Gambais, 23 avril 2017

Vu à la télévision...

Dans l'émission "Les Escapades de Petit Renaud" du 10 décembre 2017, le Chef du Restaurant l'Oiseau Blanc", Christophe RAOUX (meilleur ouvrier de France 2015) et membre du jury du concours du Pâté 2017 à longuement présenté le Pâté de Houdan

Les origines du Pâté de Houdan

La tradition du Pâté de Houdan a été initiée par Victor Tasserie (1855-1929). Il a été le créateur d'une large gamme de pâtés et terrines récompensés. Houdan était, à l'époque, au centre d'un bassin de production avicole à l'activité intense et réputé. Deux races locales de poules en sont issues : la Houdan et la Faverolles.

Dans le quotidien Le Journal en 1904, Jean d'Yvelet commentant l'inauguration de l'Exposition culinaire de Paris relevait que « M. Loubet, grand chasseur, apprécie l'exposition des pâtes de chasse de la maison Tasserie, de Houdan. M. Tasserie, qui est hors-concours, depuis 1900, a créé un comestible d'une réputation universelle.

Exclusivement fabriqués avec la volaille de Houdan, les pâtés Tasserie se recommandent d'eux-mêmes par la finesse des produits qui les composent et les soins apportés à leur fabrication. »

Le Pâté de Houdan est donc véritablement du pâté de volaille et non pas un pâté à la volaille. C'est effectivement cet usage exclusif de volaille qui fonde l'originalité du Pâté de Houdan et son goût subtil et raffiné.

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 produire le Pâté de Houdan avec pour dénominateur commun une farce composée de viande de volaille, d'œuf, de crème fraîche, d'une duxelles de champignons, d'une mousse de foies de volaille et de suprêmes détaillés en lèches, le tout disposé en plusieurs strates.

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 le Pâté de Houdan et défendre son authenticité, pour le plaisir des gastronomes d'aujourd'hui et de demain.



La Tranche

Rencontres

Sylvain VANDENAMEELE, restaurateur à «La Poularde».

La Tranche : Vous avez mis à votre carte le Pâté de Houdan, pourquoi ?

S.V. : Je suis fervent défenseur de la Volaille de Houdan, en restant dans l'esprit de mon père qui, en 1980, relança la confection du Pâté de Houdan avec un concours. Il avait à cœur le respect de la recette originale. J'ai décidé de remettre au goût du jour cette recette.

L.T. : Votre prochaine création est de faire du Pâté de Houdan sous forme de buchettes pour les fêtes de Noël, pourquoi ce choix ?

S.V. : Dans le cadre de mes recherches, l'idée de faire le Pâté dans des moules à bûches m'est apparu comme une évidence et apportera une nouveauté dans le traditionnel repas de famille.



Didier VIOT, caviste à «La Cave Saint Mathieu»

L.T. : La dégustation du Beaujolais Nouveau 2017 s'est-elle bien passée ?

D.V. : Tout c'est très bien passé grâce notamment à l'animation effectuée par les chevaliers de la Confrérie. Le Beaujolais est bon et bénéficie d'une large gamme, toute à la satisfaction de notre clientèle.

L.T. : Et que conseillez-vous pour accompagner le Pâté de Volaille de Houdan ?

D.V. : Je conseillerais pour accompagner le Pâté dégusté froid un Valençay Blanc et s'il est servi chaud, avec une sauce forestière, nous avons toute une gamme de vins de Loire rouges

Mot du Commandeur

Nous avons créé la Confrérie en juin 2016 et nous étions 37 adhérents à la fin de l'année 2016. A ce jour, la Confrérie est riche de 52 adhérents après un an et demi d'existence.

Le but est de faire revivre des produits "phares" de notre région à commencer par la Poule et le Pâté de Houdan.

Aujourd'hui nous avons réussi à sensibiliser au-delà des limites de la ville.

Nous avons également le soutien de membres bienfaiteurs, particuliers ou sociétés et plusieurs restaurateurs mettent régulièrement à leur carte le Pâté de Houdan.

2018 verra le 18 mars notre troisième Chapitre, en avril le Salon des Saveurs, en septembre la Foire Saint Mathieu, en octobre le 2ème concours du Pâté et la remise des prix de ce concours aura lieu lors de la Semaine du Goût.



Assemblée Générale du 14 novembre 2017

2ème Chapitre, 26 mars 2017

Défilé de la Confrérie dans Houdan



Cérémonie d'intronisation lors du 2ème Chapitre