

# La Granche

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

## Au nom du Commandeur... par Patrice Drevet

Un des grands événements de cette année 2025 sera, entre autres, notre **Concours du meilleur Pâté de Houdan le jeudi 16 octobre et le lundi 20 octobre**. Nous ferons tout pour être à la hauteur des ambitions de Michel Maizoué, de son épouse et de tous ses amis qui ont créé cette belle Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan en 2016. Nous serons au côté de notre Commandeur **Christophe Raoux**, pour mettre en valeur ce pâté en croûte, tout en volaille, particulièrement savoureux, et la fameuse poule de Houdan. Nous préparerons le chapitre et les intronisations prévues en mars 2026 pour fêter, avec faste, le dixième anniversaire de la Confrérie.

## Vœux de la Confrérie : 2025 Année Gastronomique...

La Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan souhaite une belle et bonne année gastronomique à vous toutes et à vous tous les épicuriennes et les épicuriens, vous qui connaissez le goût subtil et parfumé d'un des meilleurs Pâtés du monde.

Notre but : faire connaître au plus grand nombre notre philosophie de la vie qui privilégie les produits du Terroir sains et naturels... et qui n'ont pas fait le tour du monde avant d'atterrir dans nos assiettes.

Un grand merci à l'équipe municipale autour de Monsieur le Maire de Houdan et tous les employés municipaux, toujours présents à nos côtés pour mettre en valeur notre illustre Confrérie.

Tous nos vœux de bonheur, de prospérité et bien sûr de bonne santé.

Avec une pensée particulière pour notre ami Michel Lelièvre, un de nos membres fondateurs.



**Christophe Raoux**  
MOF - ★ Guide Michelin  
Commandeur



## **Agenda 2025**

**Fin février et début mars**, c'est le temps du **Salon de l'Agriculture**, la grande messe de nos campagnes, la mise en valeur de nos terroirs, nous y ferons quelques apparitions en tenue sur le stand « Île de France » entre le 22 février et le 2 mars, comme d'habitude à la Porte de Versailles à Paris.

**En Avril**, c'est le temps du Salon **Saveurs et Jardins** dans le cadre du parc du somptueux Château de Neuville à Gambais. La Confrérie, en tenue, tiendra un stand pendant les deux jours de cette manifestation dont la date est fixée aux 12 & 13 avril 2025.

**En juillet**, c'est le temps de la garden partie de la Confrérie qui réunit tous les amis de la poule de Houdan « **Le Caquetage au pré...** » partie de campagne, parties de pétanque et dégustations (pâtés de Houdan préparés par Vianney Lecocq) prévues le 6 juillet au Parc du Douaire à Boissets.

**En septembre**, c'est le temps de la **Foire 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 occupera un grand stand de découverte et de dégustation au cœur de cette vénérable foire. Date officielle : le 27 et le 28 septembre 2025.

**En octobre**, c'est le temps du grand **Concours du meilleur Pâté de Houdan**, sous la présidence du Commandeur de notre Confrérie : le Chef Christophe Raoux, un des MOF, étoilé Michelin, et avec le soutien de l'Association des Charcutiers du Grand Paris. Livraison des pâtés en compétition le jeudi 16 octobre 2025 au Relais du Château de Neuville à Gambais. Remise officielle des prix le Lundi 20 octobre 2025 Salle La Grange à Houdan.

## Faisons vivre notre belle Confrérie... par Sylvia Maizoué

Actuellement, nous sommes une cinquantaine d'adhérents fidèles et nous savons que nous pouvons compter sur vous pour perpétuer cette belle aventure. Vous participez à la vie de notre confrérie par votre présence et votre souscription. Vous devez savoir qu'il vous est possible de visiter des Confréries amies que vous rencontrez lors de notre chapitre. Le principe est le même. Journée festive et très souvent dansante. Si vous le souhaitez nous pouvons vous transmettre les invitations qui nous parviennent. Comme dans toutes les Associations, nous avons besoin de membres actifs, à savoir : prêts à participer à la mise en place de nos manifestations. Comme diraient les compagnons du chantier de Notre Dame de Paris : des membres Opératifs. Faites nous connaître, nous avons besoin de nouveaux adhérents pour étoffer notre structure.

# La Tranche

## Le grand livre de la Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan continue à s'écrire au présent et au futur...

Ce jour du 17 mars de l'an de grâce 2024 fut une vraie fête avec quelques gouttes de pluie... et des averses de bonheur... Le bonheur de se retrouver pour fêter l'amitié et la gastronomie autour de notre pâté de Houdan réputé depuis le XIXe siècle. Notre mémoire vivante, Daniel Sotteau, historiographe de talent, vous en parlera mieux que moi. Il n'y a pas de Confrérie sans « Chapitre » la fête qui intronise ses nouveaux ambassadeurs et qui accueille moult autres Confréries et Compagnies...

Revenons donc à ce dimanche 17 mars 2024 avec le sixième Chapitre de notre Confrérie, un Chapitre plein de surprises et teinté d'humour avec la présence d'une vingtaine de Confréries amies en grande tenue d'apparat ! Cela avait de la tenue ! Avec aussi l'accompagnement de l'Harmonie de Broué qui se distingua lors du défilé dans le centre ville de Houdan. Quatorze intronisations à l'ordre du jour parmi lesquelles : Alexandre Carlin, compositeur et chef d'orchestre ; Pierre Sanier, Maire de Bû ; Stéphane Gornès, Maire de Maulette ; Patrice Carmouze, célèbre journaliste de télévision et grosse cerise sur le gâteau, Jean-Pierre Castaldi, acteur de renommée internationale, épicurien et bon vivant...

Ce Chapitre restera imprimé dans la mémoire collective de notre Confrérie car nous avons eu le plaisir de faire l'objet d'une émission spéciale de télévision enregistrée par « Bonne Bouche Productions » avec le concours des jeunes du Lycée audiovisuel Jacques Prévert de Boulogne-Billancourt qui a mis à notre disposition la vidéo qui retrace cette journée exceptionnelle. Ce sixième chapitre s'est achevé par un long déjeuner à la Poularde de Houdan et le fameux cri du coq de Jean Jiquel suivi du cri du cœur de toute la Confrérie : « le temps passe et les œufs durent... »



### Confréries amies présentes en notre Chapitre 2024 :

**Nos amis belges :** Confrérie des compagnons de la Couille de Suisse ; Confrérie des Chaussons et de la Moinette d'Ellezelles.

**Confréries françaises :** Confrérie de l'Artichaut de Bretagne ; Confrérie des tasses de l'Andouille du Val d'Ajol ; Confrérie balnéonaise des Chevaliers de Bacchus ; Confrérie des Talmeniers d'île de France du Bon Pain ; Confrérie du Goûte Boudin de Mortagne au Perche ; Confrérie des fins Gourmets de Longny-au-Perche ; Confrérie des fins Goustiers d'Alençons ; Confrérie de la Crevette grise de Fort-Mahon plage ; Confrérie du Cervelas Aiglon ; Confrérie des Chevaliers du Pont l'évêque ; Confrérie des Côteaux de Sacy-en-Brie ; Confrérie la Faisanderie Sully-sur-Loire ; Confrérie du Fromage de Neufchâtel ; Les Façonneurs du Noble Osier ; Confrérie Pipéria La Galette ; Confrérie du Pithiviers ; Confrérie Rillettes et Rions de Touraine.



À l'occasion de la 953e Foire Saint Matthieu en 2023, une plaque posée sur la boutique « La Flûte de Chaud Pain » à Houdan, anciennement Établissements Victor Tasserie, le créateur du pâté de Houdan, a été inaugurée par Jean-Marie Tétart, Maire de Houdan et les membres de la Confrérie.



# La Tranche

## Concours annuel du meilleur Pâté de Houdan 2025

Une bonne nouvelle pour le concours de cette année 2025, la commission du Concours composée de Sylvia Maizoué, Francine Duval, Daniel Sotteau, Patrice Béchet et François Dupret aura le soutien de Madame Mélissa Djabourian, Présidente des charcutiers du Grand Paris, pour inciter les professionnels et les apprentis et tous les amateurs épicuriens à participer au Concours 2025.

L'objectif de la Confrérie est de mettre en valeur cette production en encourageant les personnes de l'art à continuer à fabriquer un véritable Pâté de Houdan dans la tradition initiée par Victor Tasserie à la fin du XIXe siècle. Le concours est ouvert à tous. Pour donner à chaque compétiteur la faculté de concourir de manière équitable et établir l'égalité des chances, trois classes d'engagements sont prévues :

- I/ Professionnels des métiers de bouche et restaurateurs,
- II/ Apprentis, élèves, stagiaires de la formation professionnelle,
- III/ Particuliers.

Des prix et récompenses seront attribués dans chacune des trois classes par un jury indépendant constitué de référents culinaires et de gourmets. Pour les participants, l'obtention d'un prix à un concours gastronomique est une source de satisfaction, la récompense de nombreuses heures de travail et le gage de leur attachement à la qualité d'une production renommée.

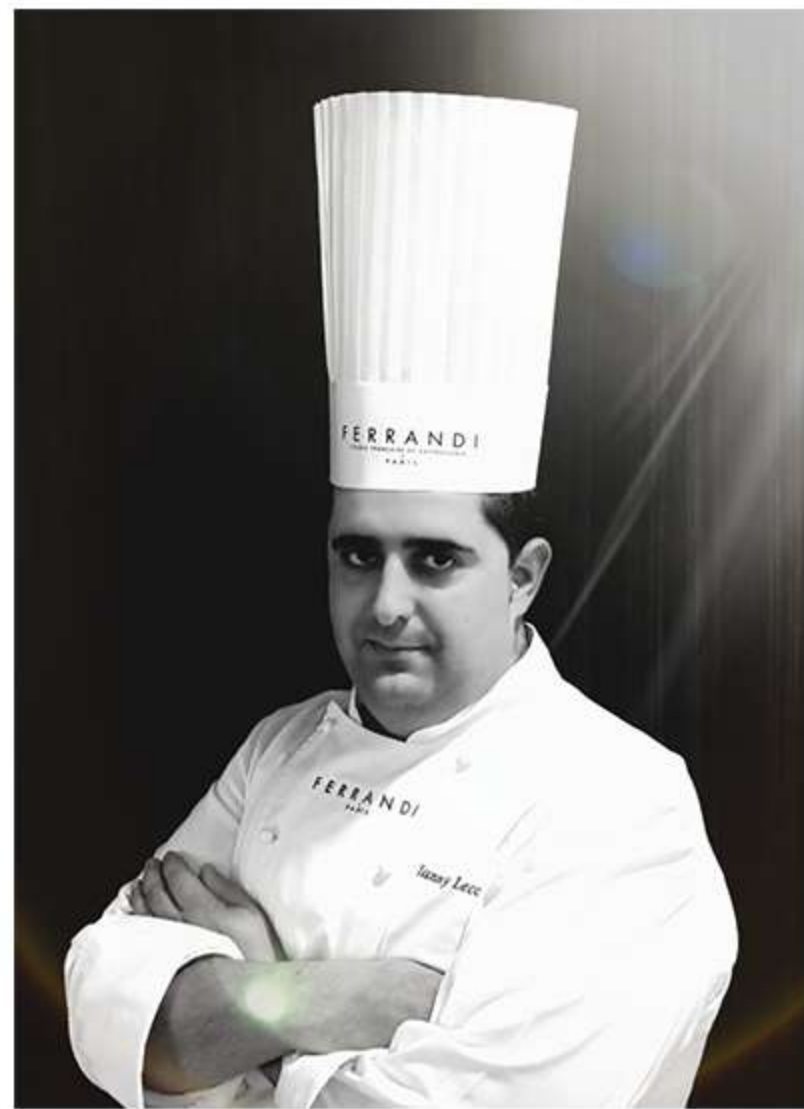


### **Commission du Concours du Pâté de Houdan.**

Patrice Béchet : 06.86.85.50.15 / François Dupret : 06.26.43.78.29

## Cocorico pour Monsieur Lecocq : Grand Prix d'honneur 2024...

Il s'appelle Vianney Lecocq, un nom prédestiné pour un chef qui affectionne particulièrement la volaille. Originaire des Yvelines, il a déjà fait découvrir la poule de Houdan à ses élèves (il est Chef-Professeur dans la prestigieuse École Ferrandi à Paris), des poules de Houdan qu'il élevait lui-même avant de découvrir un éleveur au même nom prédestiné : Julien Lecocq (Cela ne s'invente pas !)



Aujourd'hui, Vianney se procure ses poules à la Ferme Lecocq pour préparer ses cours de cuisine sur la volaille. Un de ses apprentis a souhaité se présenter au Concours du meilleur pâté de Houdan en 2023, pour l'accompagner Vianney a décidé de se présenter aussi. Cocorico, l'apprenti a gagné en 2023 et le professeur en 2023 et 2024. Dans les membres du jury il y avait en 2024, un certain Gilles Vérot, vice champion du monde du pâté croûte. Le grand Maître-charcutier parisien a assuré le jury présidé par Christophe Raoux, que le pâté de Houdan de Vianney Lecocq était de niveau international et aurait pu figurer au palmarès des championnats du monde...



**Pâté de Houdan réalisé par Vianney Lecocq**

## Voyages en d'autres Confréries...

À l'invitation de la Confrérie des Coteaux de Sucy-en-Brie, Francine Duval (Écritoire), Jean-Paul Danner (Messager) et Jean Jiquel (Vice Commandeur) ont assisté à la cérémonie de la fête de la Saint-Vincent, le 21 janvier 2024. À cette occasion, notre champion du monde du cri du coq, Jean Jiquel, a été intronisé en grande tenue dans cette vénérable Confrérie. Le 18 février, la Confrérie des Tasse-Andouilles du Val d'Ajol dans les Vosges a accueilli Frédéric Borde, notre fidèle argentier et le 14 avril, c'est Patrice Béchet qui a visité la Confrérie de la Cerise de la Forêt de Mormal, à Bousies dans le Nord, autour d'une tarte aux cerises (cerise sur le gâteau...).



## Avis de conférence

L'Association Culture et Patrimoine de la Vesgre (ACPV) organise le **samedi 5 avril 2025** à la salle des associations, rue des écoles à la Haye (28410), une conférence sur le thème de la poule et du pâté de Houdan en collaboration avec notre Confrérie.

Daniel Sotteau interviendra pour l'histoire de la poule et du pâté, et François Dupret pour une dégustation du pâté.

# La Tranche

## La poule et le pâté

Une poule au plumage caillouté, caquetait  
Paisible en son poulailler houdanais.  
Son éleveur l'avait appelée Florine, un sage,  
Qui surveillait son picotage et son breuvage.

Il lui disait sous la crête : avez-vous coquine,  
Bien bu votre bol d'eau, Florine...  
Elle opinait du bec du haut de son perchoir,  
Qu'elle fréquentait jusqu'à nuit noire.

Florine toisait de haut ses copines du dodo,  
Celles qui finiront en friture chez Mac Do...  
De son propre funeste destin ne se doutant,  
Ô combien glorieux finir en Pâté de Houdan

Moralité, nom d'un bec...  
Manger du pâté de Houdan...  
Ne peut pas faire mal aux dents.

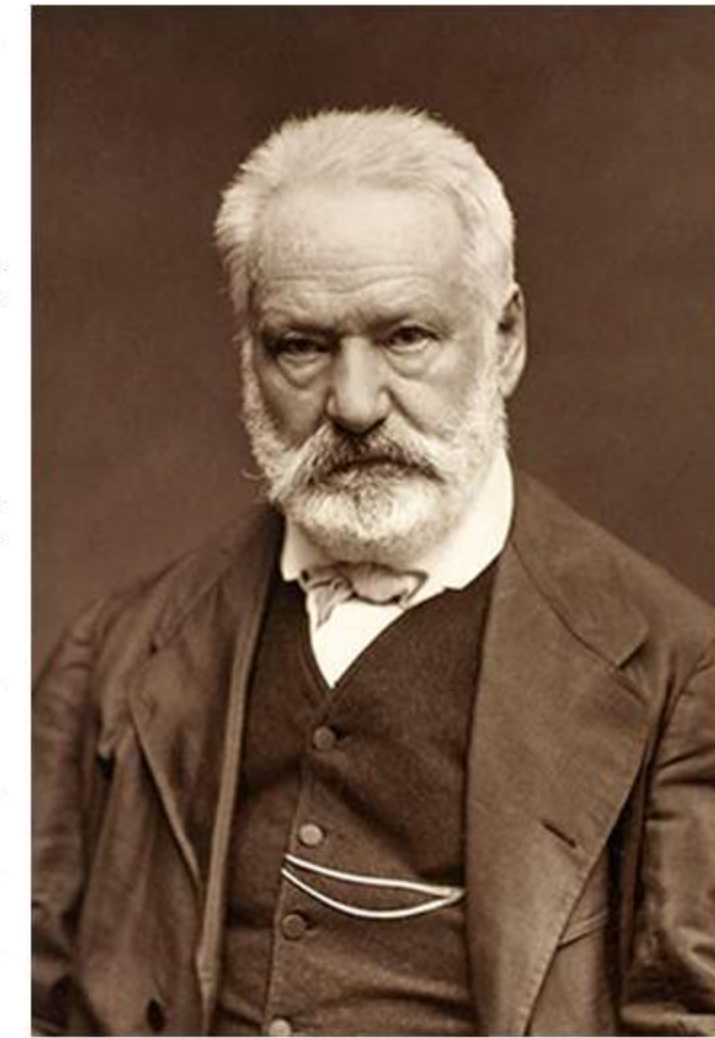
© Patrice Drevet 2024



Dessin de la poule de Houdan de Victor Hugo

## Amoureux... le jeune Victor Hugo a-t-il croisé la poule de Houdan...

Le 27 juin 1821, la mort de sa mère fut pour Victor Hugo (1802-1885) une immense douleur. Depuis deux ans, il était follement épris d'Adèle Foucher, mais Madame Hugo comme Monsieur Foucher s'étaient opposés à leur mariage. Habituellement les Foucher avaient leur villégiature d'été près de Paris. En 1821, ils s'en éloignent jusqu'à Dreux pour prévenir une rencontre entre leur fille et son très assidu prétendant. N'ayant plus à obéir à sa mère, Victor quitte Paris le 16 juillet en prétextant une visite à ami à Nonancourt. C'est à pieds, faute de pouvoir payer 25 francs pour la diligence, qu'il se rend à Dreux. Il y arrive le vendredi 19 juillet 1821 après une étape, la veille, à Houdan chez ses amis Souillard et une halte apaisante au bord de l'Eure qui lui inspira l'Ode au Vallon de Cherisy. A Dreux, son allure dépenaillée le fait passer pour un vagabond et il s'en faut de peu qu'il ne passe la nuit au poste de police. Usant d'un stratagème, il parvient à rencontrer le père d'Adèle et réussit à le convaincre de l'accepter pour gendre. Le mariage aura lieu le 12 octobre 1822...



Daniel Sotteau

## De la poule de Houdan à la poule de Faverolles...

Le curé de Faverolles entretenait un lien épistolaire fort avec Victor Hugo. Il existe un rapport entre le Jean Valjean des Misérables et le presbytère de Faverolles qui inspira le grand Victor Hugo. Entre 1824 et 1864, parions que lors d'un passage en son presbytère, l'abbé Germain Venard lui fit déguster, à l'époque, une poule de Houdan ou de Faverolles...

Patrice Drevet

## Bulletin d'adhésion

à découper et à nous retourner accompagné de votre règlement à :  
Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan  
69, Grande Rue 78550 Houdan



Nom / Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Téléphone : .....

Email : .....

Cotisation : 30 € / an x ..... personnes = ..... €

La Tranche n° 3 - Rédacteur en chef : Patrice Drevet. Contributions : Sylvia Maizoué, Francine Duval, Monica Castro, Raphaëlle Lecot, Corinne Drevet, Christophe Raoux, Pascal Larson, Daniel Sotteau, Jean-Paul Danner, Jean Jiquel, François Dupret, Patrice Bechet, Jean-François Mercadier, Jean-Pierre Lesage, Frédéric Borde, et Comte Jérôme de la Briffe.

Contact : [contact@patedehoudan.org](mailto:contact@patedehoudan.org) - [www.patedehoudan.org](http://www.patedehoudan.org)