



## Règlement 2019 du Concours du 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 le vendredi 22 novembre 2019.

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 duxelles de champignons.

### 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, boucherie ; exploitant, mandataire social ou salarié ; dans des entreprises artisanales ou industrielles.

-classe II : apprentis et élèves

soient les apprentis, les élèves des établissements d'enseignement hôtelier, les stagiaires de la formation professionnelle, dans les professions précitées, sous réserve de justifier la

formation suivie.

-classe III : particuliers

soient les personnes préparant des pâtés de ménage.

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

-classe I – professionnels : 50€

-classe II – apprentis et élèves : 10€

-classe III – particuliers : 25€

Les droits d'inscription sont à régler par chèque, tiré sur une banque établie en France, joint au bulletin d'inscription, établi à l'ordre de la

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

et seront reçus jusqu'au 31 octobre 2019 en Mairie de Houdan

69, Grande Rue 78 550 HOUDAN

ou seront payés, simultanément à l'envoi du bulletin d'inscription, par virement au crédit compte de la Confrérie dans les livres du Crédit agricole de Houdan :

RIB FRANCE Banque 18206 Guichet 00026 Numéro de compte 650339 75001 Clé 90

IBAN ETRANGER FR 76 1820 6000 2665 0339 7500 190 BIC AGRIFRPP882

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.

La Confrérie se réserve la faculté de clôturer les inscriptions dès d'un quota maximum de participants sera atteint ; en ce cas, il ne sera pas procédé à l'encaissement des chèques reçus qui seront retournés à l'émetteur.

### Article 3<sup>ème</sup> – Le jury

Le jury est constitué à l'initiative de la Confrérie, il comprend des membres de la Confrérie, des personnalités qualifiées extérieures à la Confrérie et des consommateurs. 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.

Les décisions du jury sont sans appel.

Les jurés peuvent participer, à condition qu'ils ne participent pas aux opérations de la classe dont ils relèvent ainsi qu'au jury final.

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 compris entre 1 et 2 kg, ne comporteront ni truffe ni foie gras.

Seuls des pâtés entiers et non entamés seront admis.

Les échantillons seront réceptionnés:

**Restaurant La Poularde de Houdan**

24, avenue de la République

78 550 HOUDAN

Le jeudi 21 novembre 2019 et le 22 novembre jusqu'à 10h00

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, sans signe distinctif, en caractères Garamont ou Time New Roman. 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 1,5
- qualité technique et rédactionnelle de la recette mise en œuvre pour le concours sur 20 points, coefficient 0,5

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 22 novembre 2019 dans l'après-midi.

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

Dans chaque classe seront attribués des prix d'honneur, des premiers et seconds 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 à l'issue du concours. 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 échantillons 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 pas se prévaloir des récompenses décernées aux prédécesseurs.

Règlement arrêté par la Confrérie de la poule et du pâté de Houdan le 7 mars 2019