

La Tranche

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

Soutenez la Poule de Houdan !

Depuis 2016,
61 Chevaliers
18 Gentes Dames



Le Mot du Commandeur

Je constate avec plaisir que l'idée originelle fait son chemin. L'accroissement du nombre des adhérents, le succès des derniers Chapitres et Concours ainsi que les différentes manifestations auxquelles nous participons nous augurent un avenir encore plus prometteur. Je remercie pour leur soutien les membres bienfaiteurs, la CCPH, la mairie de Houdan et tous nos adhérents. Cette "Tranche" vous relate la Vie de la Confrérie et je vous en souhaite bonne lecture.

Liens entre Confréries

- Le Cèpe de Senonches (28)
- Le Cervelas Aiglon (61)
- Les Rilletes et Rillons de Touraine (37)
- L'Authentique Pithiviers (45)
- Les Coteaux de Sucs (94)
- Les Fins Goustiers d'Alençon (61)
- Les Belles Demeures de Mantes (78)
- Le Fromage de Neufchatel (14)
- Les Chevaliers du Livarot (14)
- Le Vin blanc de Nogent (28)
- La Bête Noire de Chaumont (52)
- Les Lichonneux de la Tarte Tatin (41)
- Les Fins Gourmets de Longny (61)
- Les Chevaliers du Hareng et de la Coquille St Jacques de Dieppe(76)



3ème Chapitre

Défilé dans la ville de Houdan en fanfare le 18 Mars



Banquet au restaurant La Poularde organisé par Sylvain Vandenameele et Christophe Raoux

A noter

4ème Chapitre

Dimanche 24 mars 2019

Places limitées: réservez dès à présent !

Dégustation et vente de Pâté de Houdan

Salon des Saveurs & Jardins de Gambais
Parc du château de Neuville, 28 & 29 avril 2018

La Foire Saint Matthieu de Houdan
29 & 30 Septembre 2018



Suivez notre actualité sur



Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan
Mairie de Houdan, 69 grande Rue, 78550 Houdan
<http://patedehoudan.org> - contact@patedehoudan.org

Adhésion de soutien 30€



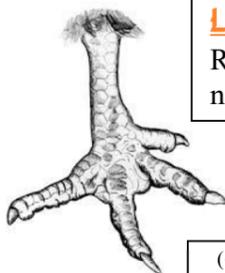
Semaine du Goût du 8 au 14 octobre 2018 à l'école de St Lubin de la Haye : Histoire de la Poule de Houdan et découverte du fameux Pâté par messieurs François Dupret et Daniel Sotteau pour les élèves de maternelle et de C.P puis avec les élèves de C.E et de C.M; dans cette dernière classe les enseignantes avaient fait un travail en amont avec leurs élèves et de nombreuses questions ont été posées par des écoliers intéressés et ... épatés!



La Confrérie a été partenaire dans la création de deux poulaillers afin de présenter la Poule de Houdan et d'autres races régionales: le Collège François Mauriac de Houdan et l'école FERRANDI (anciennement TECOMAH) de Jouy en Josas.

CHERCHEZ L'ERREUR....

Répondez sur notre FaceBook



(réponse sur la Tranche N°3)

La Tranche

Concours du Pâté de Houdan



Le 12 octobre 2018 la Commission du "Pâté de Houdan" a organisé son 2ème Concours
Plus de 20 pâtés étaient présentés venant de 7 départements différents.



Grande qualité de pâtés devant un jury averti qui a tranché !

Cette manifestation s'est déroulée au restaurant "La Poularde" à Houdan sous l'oeil vigilant du chef exécutif Meilleur Ouvrier de France Christophe Raoux.

L'ensemble des adhérents ont été invités pour l'occasion et ont eu le privilège de découvrir ces magnifiques réalisations avant de les déguster. Et c'est autour du verre de l'amitié que les échanges se sont terminés tard dans la soirée dans une ambiance très conviviale.



3ème
Concours

22
novembre
2019

Tout le monde en parle...

... Où trouver du Pâté de Houdan ?



GRAND PRIX D'HONNEUR

Arnaud DUFOUR-Fromages & Saveurs-Houdan
CLASSE PROFESSIONNELS

PRIX D'HONNEUR

Guy Burgess-La ferme 2-Boissy à Bernay (Eure)
Sylvain Vandenameelle-La Poularde- Houdan

PREMIER PRIX

Léo Besnard- The Péninsula-Paris 16^{ème}
Radja Milvaganam-Boucherie Des Arts -Houdan
Martin Van Inghelandt-Hazebrouck (Nord)

DEUXIEME PRIX

David Baroche-Brasserie Baroche-Paris 8^{ème}

CLASSE PARTICULIERS

PRIX D'HONNEUR

Guy Bauer-Senonches (Eure et Loir)

PREMIER PRIX

Cécile Mansot-Gressey (Yvelines)
François Dupret-St Lubin de la Haye
(Eure et Loir)



PRIX DE LA CREATION
Pauline Marquand-Maloisel

Chez les commerçants

Boucherie des Arts
La Flûte de Chaud pain
Poule et Cie
Saveurs et Fromages

Chez les restaurateurs

Aux Saveurs des Saisons
Bistrot des Quat'zart
La Poularde

...Ou sur le Marché de Houdan

Maison Maréchal

Code des usages

Dans l'intérêt de l'authenticité du pâté de Houdan et du maintien de la tradition, la Commission Concours travaille sur la reconnaissance et la protection du pâté de Houdan au niveau national ainsi que l'inscription de ce dernier au « Code des Usages de la Charcuterie de la Salaison et des Conserves de Viandes ».

Action Galette des Rois



Belle initiative des artisans-boulangers de Houdan qui mettent à l'honneur la Confrérie par la création originale de fèves à l'effigie du Pâté et de la Poule de Houdan.
En 2018, la Flûte de Chaud Pain a proposé un puzzle de 6 fèves.
En 2019, le partenariat se fera avec la Boulangerie Métais avec un collector de 7 fèves.