

■ **HOUDAN**

Le pâté de Houdan a son concours

« Vingt kilos par semaine ! » Michel Maizoué, de la confrérie du pâté de Houdan, en est tout époustoufflé en apprenant le nombre de kilos de pâtés de Houdan vendu, par semaine, dans la cité au donjon.

Vendredi dernier, s'est tenu le troisième concours, refondé, du Pâté de Houdan, organisé par la Confrérie gastronomique de la poule et du pâté de Houdan.

Vingt concurrents

Des grands chefs étoilés parisiens ont dégusté la vingtaine de pâtés concourant pour le podium du meilleur pâté de Houdan 2019.

C'est dans les salons de La Poularde, à Houdan, sous la férule de Christophe Raoux, chef du palace parisien Le Péninsula, que le jury s'est prononcé sur les pâtés qui méritaient d'être honorés.

« L'idée », explique Michel



Les grands chefs étoilés ont décerné les prix.

Maizoué, est de faire renaître ce pâté prisé du roi Louis XIV et de la Grande Catherine de Russie, et de le commercialiser. »

Après dégustations et débats, Romuald Martin, attendre la première place.

Ce pâté est, largement connu hors de nos frontières puisqu'outre Atlantique, un charcutier de New York le propose sur les tables américaines.

Guy Lebas

■ **THOIRY**

Un demi-million de visiteurs au parc



Accueil du 500 000^e visiteur de l'année, mercredi dernier.

Le parc zoologique et de loisirs de Thoiry a franchi le cap de 500 000 visiteurs pour l'année 2019, mercredi 20 novembre !

Troisième parc de loisirs le plus visité en Ile-de-France, Thoiry connaît, depuis 2016, une forte progression du nombre de ses entrées chaque année (450 000 en 2018).

Les visiteurs ont droit à des attractions uniques : survol du territoire des lions en tyrolienne, marcher sur 500 m² de filets entre les arbres, se perdre dans le plus grand labyrinthe végétal symbolique de France, sortir des sentiers battus avec le camion brousse, vivre des expériences au plus proche des animaux...

PALMARÈS

Grand-prix d'honneur
(toutes classes confondues) :
Alexis Pradel, Maison Véro, Paris

Classe I professionnels
- Prix d'honneur : Marie-Hélène L'Hoste, Maison Véro, Paris

- Premier prix : Christophe Clermonte, La Ferme 2 Boissy, Bernay (Eure)

- Deuxième prix : Julien Maïa, Hôtel Westin Paris Vendôme

Classe II apprentis, élèves et stagiaires

- Prix d'honneur : Alexis Pradel, Maison Véro, Paris

- Premier prix : Alexandre Marrec, Le Péninsula-Paris

Classe II particuliers

- Prix d'honneur : Romuald Martin à Gressy (Yvelines)

- Premier prix : Baptiste Aubour, Paris