

LE CONCOURS DU PÂTE DE HOUDAN

EDITION 2019

Compte-rendu à l'attention du parlement de la Confrérie

Le troisième concours du Pâté de Houdan, refondé par la Confrérie gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan, s'est tenu le 22 novembre 2019 dans les salons du Restaurant La Poularde à Houdan où il a été accueilli gracieusement par Sylvain Vandenameele maître des lieux.



La présentation des pâtés ;

de gauche à droite : Christophe Raoux, Michel Maizoué, Christian Millet, Guy Legay, Sylvain Vandenameele, Michel Lelièvre. ©DS

Vingt-et-un échantillons ont été soumis à un jury composé de référents culinaires et de gastronomes. Tous les jurés étaient bénévoles et n'ont perçu aucune indemnisation sous quelque forme que ce soit. Les pâtés ont été rendus anonymes préalablement à leur dégustation.

Le jury final qui a attribué le Gand prix d'honneur était composé de :

Christian MILLET,
Président des Cuisiniers de France

Guy LEGAY,
Meilleur ouvrier de France,
Chef ** pendant vingt années des brigades du Ritz
Christophe RAOUX,
Meilleur ouvrier de France, Chef des cuisines du Péninsula Paris
Daniel VARLET,
Président des Charcutiers-traiteurs des Yvelines
Olivier GERARD,
Président des artisans Boulangers-pâtisseries des Yvelines
Laurent TROCHAIN,
Chef * du Numéro 3, Le Tremblay-sur-Mauldre (Yvelines)
Eric DESERVILLE
Ancien Chef du Restaurant Le Donjon à Houdan



La dégustation finale ;

de gauche à droite : Christian Millet, Eric Deserville, Olivier Gérard,
Daniel Varlet, Laurent Trochain, Guy Legay. ©Sylvain Vandenameele

Les observateurs se sont plus à constater la rigueur des travaux et le sérieux des délibérations du jury.

Au terme de celles-ci, s'est dégagé le palmarès suivant :

GRAND-PRIX D'HONNEUR

(toutes classes confondues)

Alexis PRADEL, Maison Vérot, Paris

CLASSE I – PROFESSIONNELS

PRIX D'HONNEUR

Marie-Hélène L'HOSTE, Maison Vérot, Paris

PREMIER PRIX

Christophe CLERMONTE, La Ferme 2 Boissy, Bernay (Eure)

DEUXIEME PRIX

Julien MAÏA, Hôtel Westin Paris-Vendôme, Paris

CLASSE II – APPRENTIS, ELEVES et STAGIAIRES

PRIX D'HONNEUR

Alexis PRADEL, Maison Vérot, Paris

PREMIER PRIX

Alexandre MARREC, Le Péninsula-Paris

DEUXIEME PRIX

Non attribué

CLASSE III – PARTICULIERS

PRIX D'HONNEUR

Romuald MARTIN à Gressey (Yvelines)

PREMIER PRIX

Baptiste AUBOUR, Paris (2ème arrondissement)

DEUXIEME PRIX

Non attribué

C'est avec juste mesure que le jury a décerné les prix.

Globalement 30% des candidats ont été primés, avec dans chaque classe les proportions suivantes :

-classe I, professionnels : 27%

-classe II, apprentis, élèves et stagiaires : 50%

-classe III, particuliers : 29%

Un diplôme a été remis à tous les lauréats. Des prix en espèces et en nature ont été

distribués : chèques de 1.000€ pour le Grand-prix d'honneur et de 250€ pour les Prix d'honneur. Les prix en nature étaient des livres et du matériel offert par la Société Matfer-Bourgeat. Chaque candidat a reçu une plaque souvenir millésimée au chiffre de la Confrérie, grand module pour les Prix d'honneur et Premiers prix, petit module pour les autres.

Au travers de ce palmarès et de ceux des précédents concours, trois Maisons se révèlent être des « incubateurs » de talents :

- Gilles Vérot à Paris, participation à deux concours,
- La Ferme 2 Boissy à Bernay (Eure), participation à trois concours,
- Le Péninsula Paris, participation à trois concours.

C'est un bel hommage rendu par les jurés aux maîtres de ces « couvoirs », nous sommes dans le berceau de l'aviculture moderne : Messieurs Vérot, Burgess, Raoux.

Parmi les participants fidèles du concours, sont à mentionner : La Boucherie des Arts à Houdan dont un collaborateur a été antérieurement primé et Sylvain Vandenameele deux fois primé, lors des éditions précédentes.

Ce troisième concours refondé du Pâté de Houdan organisé par la Confrérie de la Poule et du Pâté de Houdan comportait deux innovations majeures.

Les échantillons présentés devaient avoir un poids compris entre 1 et 2 kg. Il en a résulté une plus grande homogénéité d'ensemble, même si certains pâtés accusaient une légère surcharge pondérale. A noter trois présentations incongrues : un échantillon était une tourte et non pas un pâté, deux pâtés avaient été cuits dans des moules en forme de couronne (moules à savarin ou à brioche). Deux pâtés étaient présentés non entiers.

A l'imitation de Yoann Lastre, champion du Monde 2012, les parois de quelques pâtés comportaient des décorations à l'encre de seiche, au logo de la confrérie, de poules ou des panoramas de Houdan.

Pour nourrir la mémoire et assurer la pérennité de la spécialité que la Confrérie entend défendre et promouvoir, les qualités techniques et rédactionnelles des recettes des échantillons ont été intégrées aux critères de jugement. Cette démarche a été, pour partie, entendue. Si certains candidats ont livré de vagues listes d'ingrédients non mesurés, d'autres ont pris la peine de présenter des recettes véritablement cohérentes et opérationnelles.

Quantitativement, 33% des échantillons étaient accompagnés de leur recette. Parmi celles-ci, 71% étaient des recettes de véritable Pâté de Houdan incorporant exclusivement de la viande de volaille, et, 43% sont publiables et contribueront à construire la mémoire de la spécialité.

C'est ainsi que celles :

-d'Alexis PRADEL,

-de Marie-Hélène L'HOSTE,

-de Julien MAÏA,

ont particulièrement retenu l'attention des commissaires du concours.

Toutes trois sont rédigées en un style contemporain. Elles sont représentatives de l'aboutissement de quatre siècles d'art culinaire et de haute cuisine qui de Jean de La Varenne, Ecuyer de cuisine du marquis d'Uxelles et auteur du *Cuisinier françois* (1651), nous conduit à aujourd'hui en passant par *Les soupers de la Cour* de Menon (1755), *Les dons de Comus* de François Marin (1758), sans oublier plus près de nous, Antoine Beauvilliers, Antonin Carême, Jules Gouffé, Joseph Favre, Auguste Escoffier, Edouard Nignon, entre autres.

Enfin, s'il y avait eu un prix de l'humour à attribuer, il aurait sans conteste été décerné à Cécile Mansot qui a livré, en guise de recette, sa manière de faire un pâté de Houdan :

Deux pincées de patience
Deux cuillères à café de tendresse
Une tasse de savoir-faire
Un zeste d'humour
Une bonne dose de partage
Deux louches de passion
Un grain de folie

D. Sotteau, le 5 décembre 2019