



## LES ORIGINES DU PÂTE DE HOUDAN

La tradition du Pâté de Houdan a été initiée par Victor Tasserie (1855-1929), pâtissier-restaurateur, 58, Grande Rue à Houdan dans la dernière décennie du 19ème siècle et non vers 1850 comme l'ont affirmé certains auteurs. Il a été le créateur d'une large gamme de pâtés et terrines, récompensés par une médaille d'argent, dès 1896, aux Expositions Culinaires de Paris, équivalent de l'actuel Salon de l'Alimentation. Des prix d'honneur, la plus haute distinction de ces concours, furent remportés les années suivantes, notamment en 1898, 1900 et 1902. Houdan était, à l'époque, au centre d'un bassin avicole à l'activité intense et réputé pour la qualité de ses productions. Deux races locales de poules, mondialement connues, en sont issues : la Houdan et la Faverolles, l'une et l'autre connues aux Halles de Paris sous la dénomination de volaille de Houdan. Son marché à la volaille, tenu chaque mercredi rue d'Epernon, était le plus important de France.

C'est dans ce contexte qu'ont été particulièrement remarquables les terrines et pâtés de gibier ou de volaille présentés par Victor Tasserie. Ils étaient diffusés en France et au-delà par la Maison Corcellet, avenue de l'Opéra à Paris. Dans le quotidien *Le Journal* du 17 avril 1904, Jean d'Yvelet commentant l'inauguration de l'Exposition culinaire de Paris par le président de la République relevait que « M. Loubet, grand chasseur, apprécie l'exposition des pâtés de chasse de la maison Tasserie, de Houdan. M. Tasserie, qui est hors-concours, depuis 1900, a créé un comestible d'une réputation universelle. » « Exclusivement fabriqués avec la volaille de Houdan, les pâtés Tasserie se recommandent d'eux-mêmes par la finesse des produits qui les composent et les soins apportés à leur fabrication. » Le Pâté de Houdan est donc véritablement un pâté pur volaille et non pas un pâté à la volaille où la viande de celle-ci ne fait qu'alléger un pâté en croûte trop roboratif de par sa composition. C'est effectivement cet usage exclusif de volaille du genre *gallus-gallus-domesticus* qui fonde l'originalité du Pâté de Houdan et son goût subtil, fin et raffiné.

Dans les années 1980, une vive émulation a saisi les professionnels des métiers de bouche de Houdan pour redonner du lustre à la spécialité locale. Les talents se sont mobilisés pour produire le Pâté de Houdan avec pour dénominateur commun une farce composée de viande de volaille, d'œuf, de crème fraîche, d'une duxelles de champignons,

une mousse de foies de volaille, les suprêmes détaillés en lèches, le tout disposé en plusieurs strates.

Au cours de la première décennie du 21<sup>ème</sup> siècle, l'évolution du commerce alimentaire de détail a été telle que les pâtisseries et charcutiers-traiteurs de Houdan, fabricants du Pâté de Houdan, cessèrent leur activité les uns après les autres. La spécialité locale devint alors introuvable sur place.

En juin 2016, cent-vingt années après l'innovation de Victor Tasserie, la **Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan** s'est constituée pour promouvoir le Pâté de Houdan et défendre son authenticité, pour le plaisir des gastronomes d'aujourd'hui et de demain. Son action n'a pas été vaine car, par l'émulation qu'elle a générée, du Pâté de Houdan est désormais proposé, en ville et sur le marché hebdomadaire, par une dizaine de restaurateurs et commerçants de détail.

## PÂTE DE HOUDAN ET AUTRES SPECIALITES

Les notions de diététique du 19<sup>ème</sup> siècle sont éloignées de celles du 21<sup>ème</sup> siècle. Pourtant, en 1888 déjà, Théodore Bourrier, dans son ouvrage *Le Porc et les produits de la charcuterie...*, portait un regard critique sur la manière dont peuvent être préparés les pâtés et terrines, même les plus réputés : « Nous estimons beaucoup les pâtés de Strasbourg, Chartres, Auch, Périgueux, Pithiviers, Langres, etc. Mais, toutes ces préparations sont d'une digestion laborieuse et conviennent seulement aux estomacs robustes. », « Les terrines truffées de Nérac, Ruffec, Périgueux, Toulouse, etc., ont une renommée universelle. Malheureusement, ces délicieuses conserves ont l'inconvénient d'être échauffantes et d'une digestion difficile. » En effet la lecture des recettes de ces spécialités dans les livres de cuisine des 18<sup>ème</sup> et 19<sup>ème</sup> siècles révèle qu'elles incorporent toujours de très fortes proportions de gras. Pâté et Terrine de Houdan, échappent à ces considérations. De par leur composition, ils se caractérisent par leur légèreté et leur finesse. Là est l'innovation de Victor Tasserie. En n'utilisant que de la viande de volaille de qualité, il était en avance de plus d'un siècle en proposant aux gastronomes une spécialité subtile conciliant plaisir et vie saine.

## PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU PÂTE DE HOUDAN

Le Pâté de Houdan est un pâté en croûte, supérieur, traditionnel, pur volaille, constitué d'une mée composée : -de lèches de volaille, -une farce fine de viande de volaille, œufs, crème, etc. -d'une mousse de foie de volaille, -d'une duxelles de champignons.

Le pâté de Houdan est exclusivement composé avec de la viande de volaille à chair blanche du genre *Gallus-Gallus-domesticus* de préférence des races locales Houdan ou Faverolles. La croûte est faite de pâte brisée ou de pâte à foncer. Dans une version plus festive et plus luxueuse, la duxelles de champignons et la mousse de foie sont remplacées par de la truffe et du foie gras d'oie ou de canard.

La terrine de Houdan comporte les mêmes éléments sauf la croûte.

## POUR EN SAVOIR PLUS

Confrérie gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan

69, Grande-rue, 78550 HOUDAN

Courriel : [contact@patedehoudan.org](mailto:contact@patedehoudan.org) Site : [www.patedehoudan.org](http://www.patedehoudan.org)