

LE PÂTÉ DE HOUDAN : une pure pépite de volaille

Entré dans l'histoire de la gastronomie à la fin du XIX^e siècle, le pâté de Houdan a plus ou moins disparu au milieu du XX^e siècle, avant de retrouver un regain d'attractivité dans les années 1970. Cette charcuterie aux saveurs subtiles à base de volaille uniquement, possède les atouts pour développer sa notoriété et son influence au-delà de sa ville d'origine.

Jean-Paul Burias

Les recettes emblématiques ramènent souvent à une époque et à une activité historique. Au cœur du Bassin parisien, des conditions idéales et un fort noyau avicole ont contribué au processus de création du pâté de Houdan. Mais le temps a aussi ses embûches. Sa recette disparaît peu à peu avec les années, avant d'être réadaptée par Victor Tasserie, un pâtissier restaurateur né en 1855 qui possédait tous les codes de la grande cuisine de son époque. Du XIX^e siècle à la Première Guerre mondiale, Houdan bénéficie d'une belle réputation en France mais aussi à l'étranger pour la qualité de ses volailles. La renommée de l'aviculture de la région est due, à l'origine, aux caractéristiques de la poule de Houdan et de sa descendante, la Faverolles, qui toutes deux étaient vendues aux Halles de Paris sous la dénomination de poulet de Houdan. La cité au donjon accueille chaque mercredi un marché à la volaille qui est alors le plus important de France, avec un pâté qui s'inscrit parmi les incontournables des charcuteries locales. Mais à l'heure de l'industrialisation et de l'élevage intensif, la poule de Houdan subit de plein fouet le handicap de sa petite taille et d'une ponte peu élevée qui limite son rendement par rapport à d'autres espèces. Elle disparaît peu à peu des élevages, avant de retrouver un certain renouveau à partir des années 1970. Cette période correspond à une mise en avant de ces spécificités régionales grâce à un noyau de charcutiers et pâtisseries d'Houdan pour qui le produit peut redevenir porteur. Après une longue période de désuétude, il a tout pour retrouver les étals des charcuteries grâce aux vertus d'une élaboration composée exclusivement de viande de volaille à chair blanche. La pâte brisée ou à foncer sublime une méléée de viande de volaille grossièrement hachée au couteau, une lèche et une farce fine qui représentent au moins 50 % de la masse totale hors-croûte, à laquelle s'ajoute une duxelles de champignons, une mousse de foie de volaille ou de foie gras d'oie et de canard pour au moins 15 %.

UN PLAISIR POUR LES GASTRONOMES

La recette et la structure particulière du pâté de Houdan avec un intérieur tout en légèreté, font de cette gastronomie une charcuterie unique qui a tout pour se calquer aux nouvelles tendances de consommation. Pour autant, sa zone d'influence n'a pas véritablement réussi à dépasser les limites de son département, contrairement à des produits comme la saucisse de Morteau ou les rillettes du Mans par exemple, qui mettent en exergue leur ville d'origine. Depuis 2016, un cercle de passionnés



Le pâté de Houdan de Jean-Noël Henry, vainqueur du concours du pâté de Houdan 2022.

s'emploie à pallier cette anomalie. La Confrérie gastronomique de la poule et du pâté de Houdan œuvre à remettre au goût du jour « cette spécialité qui s'impose par sa finesse et qui a rapidement été reconnue par les gourmets bien au-delà de son berceau d'origine, avant de perdre de sa notoriété. Ce n'est pas un vulgaire pâté en croûte amendé par un peu de chair de volaille, mais une charcuterie composée exclusivement de volaille. » La Confrérie organise le concours du pâté de Houdan qui réunit selon les catégories, charcutiers-traiteurs et autres professionnels des métiers de bouche, gastronomes amateurs et apprentis, dont le dernier vainqueur dans la catégorie professionnelle est Jean-Noël Henry, le 27 octobre dernier. Charcutier-traiteur à Meulan (78), il a été primé pour avoir respecté au plus près les cinq critères essentiels notés par le jury, l'aspect visuel, la cuisson, le goût, la texture et bien sûr, la présentation. En effet, la base reste classique. Pour la Confrérie, le pâté de Houdan doit garder son authenticité pour être éventuellement revisité, mais avec parcimonie afin de rester fidèle à l'esprit et à la recette originelle. Il se déguste froid en apéritif ou en entrée, seul ou avec une sauce Cumberland ou une salade verte assaisonnée d'une vinaigrette légère, mais aussi chaud accompagné d'une sauce légère au madère ou aux champignons, avec toutefois le désagrément de perdre alors une partie des sucs contenus dans la gelée. Des recettes aux saveurs festives peuvent s'inviter dans l'offre des charcutiers-traiteur avec le remplacement de la duxelles de champignons et de la mousse de foie par de la truffe et du foie gras d'oie ou de canard. Un vrai plaisir partagé...

Trois questions

Jean-Noël Henry, charcuterie Henry,
Meulan (78)

Qu'est-ce qui fait un bon pâté de Houdan ?

En premier lieu une volaille de qualité, avec une farine bio écrasée sur meule et une bonne pâte feuilletée. L'élaboration s'effectue avec un tiers de farce fine et deux tiers de lèches de volailles, une mousse de volaille, une duxelles de champignons de Paris, un peu de crème et une pointe de Porto. La petite astuce de préparation consiste à réaliser une gelée bien parfumée avec les os des volailles sans ajout d'alcool, qui donne une garniture aromatique. Une autre étape importante consiste à réussir une farce fine. Les lèches de volailles doivent être coupées le plus régulièrement et le plus petit possible pour obtenir un mélange homogène et équilibré. Le montage se fait par couches successives de farce et de mousse de volaille, en équilibrant les proportions.

C'est un produit en vogue ?

Le pâté en croûte sous toutes ces formes est un produit traditionnel de la charcuterie qui a le vent en poupe. Le championnat du monde de pâté-croûte organisé chaque année depuis 2009 participe à le mettre en valeur. Il retrouve une place parmi les produits d'excellence et le pâté de Houdan en fait éminemment parti, par ses ingrédients de base, son goût, son originalité et sa structure.

Comment peut-il développer sa notoriété ?

Pour ma part il prend une bonne place dans nos ventes. C'est un produit d'appel. Globalement, un client sur cinq achète en moyenne une tranche. Le pâté de Houdan peut se développer à condition de le faire découvrir aux clients par le biais d'animations et de dégustations. Il peut se présenter sous différentes déclinaisons avec une version plus festive par exemple à base de truffes et foie gras ou revisité en chaud avec une sauce madère.



François Dupret, chevalier de la Confrérie gastronomique de la poule et du pâté de Houdan

« Le pâté de Houdan se caractérise par une recette historique dont la spécificité est d'être un pâté en croûte constitué uniquement de volaille. Il séduit par sa légèreté et sa finesse par rapport à d'autres produits de sa catégorie. Le recours unique à de la viande de volaille de qualité le place au cœur des tendances, avec une structure par couche moelleuse qui donne en bouche une texture subtile et fine. La croûte s'accompagne d'une mâche avec la viande de volaille et une mousse de foie gras subtile. »

Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan
Tél. : 06.12.74.30.15
E-mail : contact@patedehoudan.org



BOOSTEZ VOTRE RÉSULTAT
SANS DÉPENSER D'ÉNERGIE !

www.lesverrinesdemax.fr

BRUNO HERBIN
Meilleur ouvrier de France

Demandez nos tarifs :
elise@herbin-traiteur.fr