

953ème FOIRE DE LA SAINT-MATTHIEU DE HOUDAN  
HOMMAGE A VICTOR TASSERIE  
INAUGURATION D'UNE PLAQUE COMMÉMORATIVE  
SAMEDI 23 SEPTEMBRE 2023

Intervention de D. Sotteau

Monsieur le Maire de Houdan,  
Monsieur le Bürgermeister de Gross-Schneen,  
Madame la présidente de la Société Avicole, Cunicole et Colombophile des Yvelines,  
Mesdames et Messieurs.

Votre serviteur est tombé dans la marmite de la volaille de Houdan depuis plus de quatre décennies. Aussi, c'est pour lui un honneur mêlé d'émotion que d'évoquer la mémoire de Victor Tasserie, initiateur du Pâté de Houdan.

Victor Tasserie, né à Houdan en 1855, y a vécu jusqu'en 1929. Il se déclarait pâtissier-restaurateur et avait succédé à son père dans le fonds de commerce devant lequel nous sommes. Il en subsiste, à l'intérieur un magnifique plafond décoré, et, sur la façade des inscriptions encore lisibles évoquant l'activité de son affaire.

Il possédait tous les codes de la haute cuisine de son époque. Ceux de ses menus qui sont parvenus jusqu'à nous en témoignent.

C'est dans le contexte particulier de l'aviculture houdanaise, alors à son apogée, que Victor Tasserie a innové et développé son activité professionnelle.

Houdan était alors le siège du plus important marché à la volaille de France, au cœur d'une région réputée pour les produits de la basse-cour. Il nous est arrivé d'employer le terme de « civilisation avicole » pour évoquer les spécificités de cette activité. En sont issues deux races de volailles universellement connues : la Houdan et la Faverolles. Elles font partie des seules quatre races françaises à figurer à la fois au standard britannique et au standard américain.

La renommée nationale de Victor Tasserie débute en 1896 quand un de ses Pâtés de volaille de Houdan obtient une médaille d'argent à l'Exposition culinaire de Paris. C'est, alors, l'équivalent de l'actuel Salon International de l'Alimentation. Les plus hautes récompenses suivront les années suivantes. Ayant remporté plusieurs prix d'honneur, il est hors concours à partir de 1900.

En voici une relation par le quotidien *Le Journal* du 17 avril 1904 (extraits)

« Le Président de la République a visité, hier matin, l'Exposition d'alimentation et d'hygiène, au Jardin des Tuileries. [...] »

« On repasse dans les stands de l'alimentation. M. Loubet, grand chasseur, apprécie l'exposition des pâtes 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.** Un système d'emboîtement métallique permet à M. Tasserie de leur donner une conservation indéfinie. Le dépôt de la maison Tasserie, que je me fais un plaisir de signaler aux gourmets, est chez Corcellet, 18, avenue de l'Opéra. »

C'est précisément cet usage exclusif de volaille qui confère au Pâté de Houdan sa finesse et sa légèreté. Là est l'innovation majeure de Victor Tasserie dans l'art culinaire.

En 1904, toujours, il est un des cinq vice-présidents de la 21<sup>ème</sup> Exposition Culinaire d'Alimentation Française, Etrangère et d'Hygiène organisée par l'Union Philanthropique culinaire et de l'Alimentation au profit de ses œuvres sociales.

Victor Tasserie est donc un homme qui a bien servi son art et sa profession.

Il a aussi été un citoyen actif au service de Houdan, sa petite patrie. Pendant deux mandatures, il a été conseiller municipal.

Mais surtout, il s'est illustré au sein du corps des sapeurs-pompiers de la ville qu'il a longtemps commandé. A au moins deux reprises, il fait l'objet de citations élogieuses pour son comportement héroïque lors de sinistres. Il reçoit, à Houdan en 1911, le congrès de l'Union départementale des sapeurs-pompiers de Seine-&-Oise, en présence de Maurice Berteaux, ministre de la Guerre. Il est, alors, promu lieutenant.

Plusieurs distinctions ont jalonné le parcours de Victor Tasserie :

- en 1905, chevalier du Mérite agricole,
- en 1910, médaille des Sapeurs-pompiers,
- en 1911, officier d'Académie,
- en 1921, capitaine honoraire puis médaille et diplôme d'honneur des Sapeurs-pompiers.

Voilà, Monsieur le Maire, Mesdames et Messieurs, brièvement résumée la carrière de Victor Tasserie, homme de bonne volonté au service de la gastronomie et de la cité.

C'est pourquoi la Confrérie gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan a tenu à honorer sa mémoire.

Daniel Sotteau, historiographe  
Confrérie gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan  
Patrimoine culturel immatériel en France