

La Tranche

Journal de la Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan

En 2026 que tout fleurisse...

Tous les membres du Parlement de la Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan et son Commandeur, tous les membres de la Commission du Concours du Pâté de Houdan ainsi que tous les sympathisants adhérents de notre illustre Confrérie souhaitent aux lecteurs de « La Tranche n° 4 » une belle et bonne année... la 2026^{ème} des temps modernes. Aux temps anciens le « pasté croste » fut la base de l'alimentation car il permettait de cuire les aliments dans une croûte plus ou moins dure qui les protégeait et permettait de les conserver plus longtemps...

Cela faisait partie des vœux de nos ancêtres : « Donnez-nous notre pasté croste quotidien... »



« Le temps passe et les œufs durent... »

Bonne année 2026... »

©L. Tondu

Aujourd'hui les pâtés en croûte connaissent un renouveau inattendu, qui ravit les gastronomes et enchante nos palais, une espèce de révolution de Palais couronnée de succès comme les pâtés de Houdan qui ont obtenu les Prix d'honneur de notre concours annuel. Depuis une décennie le pâté en croûte se distingue grâce au talent des cuisiniers français* et japonais, le pâté en croûte est devenu moderne ! ...

Nous vous souhaitons une bonne dégustation de 2026 et que tout vous réussisse...

*champion du monde du pâté en croûte 2025, le français Thibault Gonzales

Place aux jeunes !

Quand le Pâté de Houdan rencontre le Bœuf Bourguignon.

Fin novembre s'est tenu au « 28 », le restaurant d'application de l'école Ferrandi de Paris, un déjeuner d'exception qui associait le Pâté de Houdan et le Bœuf Bourguignon.

Le professeur et Chef, Vianney Lecoq, à l'initiative de cette rencontre, a fait cuisiner par ses étudiants Bac Pro en entrée une tranche de pâté de Houdan suivi d'un Bœuf Bourguignon qui fut labellisé BBB, Bon Bœuf Bourguignon, par le président du label, Marc Combiert et son jury, et la vingtaine de membres de notre Confrérie autour de Pascal Larson et Patrice Drevet.

Entre les membres de notre Confrérie et le jury du BBB, une quarantaine de fins gourmets ont appréciés à sa juste valeur ce déjeuner d'anthologie.

Patrice Drevet



Notre Confrérie au Concours d'Alençon...

Le concours annuel de la Commanderie des Fins Goustiers du Duché d'Alençon est un des plus importants de la France de l'Ouest. Il comporte des championnats d'Europe du Boudin Blanc, de la Saucisse Grillée, de la Saucisse Créative, de l'Andouillette de Troyes, de l'Andouillette Coupée et le Concours National du Meilleur Apprenti.

Les opérations du jury se déroulent sur deux jours, encadrées par un commissaire de justice. Pour la session des 4 et 5 octobre 2025, il nous a été donné de participer à la dégustation, en aveugle, des boudins blancs, jugés froids sur leur aspect puis chauds pour leur tenue et leur sapidité. Il a été difficile de départager les candidats tant la qualité, en moyenne, était d'un niveau élevé.

Le palmarès est disponible sur le site de la Commanderie.

Daniel Sotteau

Agenda 2026

En **mars**, c'est le temps du Chapitre de notre illustre Confrérie de la Poule et du Pâté de Houdan. Un Chapitre exceptionnel, le 7^{ème}, pour fêter les dix ans de notre belle Confrérie. Les Intronsisations se dérouleront dans la Salle la Grange, à Houdan, suivies du défilé en fanfare dans le centre ville, le 29 mars 2026.

En **avril**, c'est le temps du Salon Saveurs et Jardins dans le parc du somptueux Château de Neuville à Gambais. La Confrérie, en tenue, tiendra un stand pendant les deux jours de cette manifestation, dans la deuxième semaine du mois d'avril 2026.

En **juillet**, c'est le temps de la garden party de la Confrérie qui réunit en famille, les amis de la poule de Houdan « Le Caquetage au pré... » partie de campagne, parties de pétanque et dégustations prévues le dimanche 5 juillet, au Parc du Douaire à Boissets.

En **septembre**, c'est le temps de la Foire Saint-Mathieu à Houdan, la Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan occupera un grand stand de découverte et de dégustation au cœur de cette vénérable foire. Date officielle : le 26 et le 27 septembre 2026.

En **octobre**, c'est le temps du grand Concours du Pâté de Houdan, avec le soutien de l'Association des Charcutiers d'Île de France et leur Président Daniel Varlet et l'Association des Charcutiers traiteur du Grand Paris. Les 15 et 19 octobre 2026.

La Tranche

L'événement de la Foire Saint Matthieu 2025 : le Président du Sénat sur le Stand de notre Confrérie...

En ce matin du 27 septembre, ce ne fut pas une inauguration comme les autres qui s'est déroulée à Houdan pour la 955^{ème} Foire Saint Matthieu, c'est carrément le Président du Sénat Gérard Larcher, en personne (2^{ème} personnage de l'État) qui inaugura officiellement cette foire historique ; Il était accompagné de Sophie Primas, porte-parole du gouvernement et de Jean-Marie Tétart, Maire de Houdan.

Ce fut aussi un grand honneur pour notre Confrérie de recevoir sur notre stand ce Président gourmand et épicurien qui a dégusté et apprécié le pâté de Houdan que notre Confrérie défend depuis dix ans...

Dix ans, anniversaire que nous fêterons officiellement, lors de notre chapitre le 29 mars 2026.

Cette Foire 2025 fut un grand succès, la météo était au rendez-vous et les nombreux visiteurs ont pu repartir avec des tranches de pâté de Houdan pour les déguster en famille en cette fin de semaine festive.

Patrice Drevet



Le Président du Sénat sur notre stand.



Les membres de la Confrérie.



Daniel entouré de Pascal et Jean-François.

Le Pâté de Houdan en vedette au Casse-Croûte des Bibliothèques Gourmandes...

L'association des Bibliothèques Gourmandes a été fondée par Jean Gattegno, Pierre Troisgros, Georges Duby, Jacques Le Goff, Robert Sabatier. Elle est éditrice de la revue Papilles dont le numéro 63 est consacré à la gastronomie de l'Île-de-France. Nous avons pu y évoquer les volailles de la région : Houdan, Faverolles, Gâtinaise, sous un angle nouveau, celui de leur contribution à la haute cuisine française.

Pour la présentation de ce numéro 63 de Papilles, l'association a organisé un casse-croûte champêtre, le 18 octobre 2025, en un lieu surprenant, un site de maraîchage miraculeusement préservé en pleine ville de Saint-Denis dans le neuf-trois.

Dans l'esprit d'un déjeuner sur l'herbe ont été dégustées des spécialités régionales avec parmi elles un velouté de légumes poussés sur place, du Pâté de Houdan, un rare Brie de Nangis, du flan parisien, Etc.

Cette assemblée de gourmets constituait un jury redoutable pour le Pâté de Houdan de Sylvain Vandenameele qui habituellement n'est pas dégusté sur le pouce et dans un cadre rustique.

Daniel Sotteau

Pour en savoir plus sur Papilles et se procurer la revue : www.bibliothequesgourmandes.com

Caquetage pluvieux... Caquetage heureux...

Et c'est vrai, car cette édition 2025, début juillet, de la traditionnelle « Garden Party » de la Confrérie, surnommée « Caquetage » en hommage à notre bonne poule et au bon pâté de Houdan fut une réussite à bien des égards.

Les amis et confrères étaient nombreux autour de la table dressée sous le préau du Parc du Douaire à Boissets. Avec une présence en famille des membres du parlement et des adhérents... entre autres, la famille Mercadier et la famille de Labriffe... presque au complet ! Que du bonheur... et même si la météo nous a empêché de jouer notre traditionnelle partie de pétanque. La bonne humeur nous a permis de passer, ensemble, un moment de plaisir qui annonçait un été chaleureux.

Grand merci à tous les organisateurs bénévoles pour l'excellent BBQ.

Patrice Drevet



Les visites de la Confrérie

En très bonne compagnie, Jean-Paul Danner, en tant que Messenger représentant notre Confrérie, a assisté au 25^{ème} Chapitre de la Confrérie du Sucre d'orge des Religieuses de Moret sur Loing, samedi 31 Mai 2025. Après la mise en tenues, défilé dans la vieille ville et arrêt à l'église, avant un retour à la salle des fêtes pour les intronisations. Le menu, "La Melise", fut apprécié à sa juste valeur. Naturellement, cette journée se termina par quelques pas de danse...

En ce qui concerne le chapitre de la St Jean des Coteaux de Sucey du 22 Juin 2025, nous avons assisté avec 10 autres confréries à cet événement au milieu des vignes avec un soleil magnifique..

La Tranche

1 - Concours 2025

Encore un grand cru pour les gourmands du pâté de Houdan. 16 octobre, les dégustations...

La 7ème édition du Concours du Pâté de Houdan, organisée par La Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan, parrainée par l'Association des Charcutiers d'Île-de-France et leur Président Daniel Varlet, s'est tenue le jeudi 16 octobre 2025, au Relais du prestigieux Château de Neuville, à Gambais.

Le jury composé de professionnels de la charcuterie, de membres de la Confrérie et de journalistes a goûté, avec les yeux en premier lieu, puis avec le nez, et enfin avec un palais impartial, la sélection de pâtés « en croûte » de Houdan en compétition.

Quinze pâtés particulièrement réussis cette année dans les 4 catégories : Professionnelles, Apprentis, Particuliers et la nouvelle catégorie : Pâté créatif...

Les délibérations se sont déroulées dans la bonne humeur sans pour cela troubler le huit clos et la concentration des membres des jurys qui ont dégusté les tranches des pâtés en compétition avec beaucoup de professionnalisme. La mécanique était bien huilée : Arnaud Dufour découpait les tranches avec un magnifique savoir-faire, Francine Duval les présentait aux membres des différents jurys qui s'appliquaient à remplir les fiches de notation. Ces fiches furent récupérées par Sylvia Maizoué. Puis Sylvia additionna les notes par catégorie, cela nous permit de constater la grande qualité du « cru » 2025 car les écarts entre les candidats étaient très faibles.

Enfin, un grand merci à Jérôme de Labriffre qui nous a accueilli en son Château et nous a aidé à l'organisation ainsi qu'à Adélaïde et Colin qui gèrent le Domaine.

À souligner l'implication de notre historiographe Daniel Sotteau, et les deux grands organisateurs du Concours : François Dupret et Patrice Béchet.



Les membres des jurys du Concours du pâté de Houdan en pleine réflexion devant les pâtés appétissants en compétition.

2 - Concours 2025

Encore un grand cru pour les gourmands du pâté de Houdan. 20 octobre, suite et faim...

Ce lundi 20 octobre, il est 18 heures et dans la Salle de la Grange à la Ferme Deschamps à Houdan, le suspense est à son comble... Qui va être le champion du meilleur Pâté de Houdan 2025 ?

Des indiscretions ont rassuré les uns, les mêmes indiscretions ont angoissé les autres... mais la perspective d'une très belle édition 2025 réjouit tout le monde... On s'apprête à célébrer un grand cru, la cérémonie débute en présence de nombreux membres de la Confrérie en tenue d'apparat et du Maire de la ville, Jean-Marie Tétart...

Quelques bons mots de notre historiographe et de notre grand argentier avant les mots du Maire ont clos l'annonce du palmarès avant de passer aux choses dites sérieuses que sont les dégustations des différents pâtés en compétition...

Une belle soirée qui ne manqua pas de mettre à l'honneur notre illustre Confrérie et le dévouement de ses membres pour perpétuer cette tradition du bon pâté de Houdan... à Houdan.

Le Palmarès officiel

Toutes catégories :

Grand Prix d'Honneur : **Lowen Mayer**,
apprenti École Ferrandi

Professionnels :

Prix d'Honneur : **Vianney Lecocq**,
professeur École Ferrandi - Paris

Premier Prix : **Kévin Rafin**, Le BR traiteur (28)

Deuxième Prix : **Camille Campillo**,
Crauser & Bello - Lyon

Particuliers :

Prix d'Honneur : **Christine Fleurent**,
St-Lubin-de-la-Haye (28)



Les gagnants du concours 2025

La Tranche n° 4 - Rédacteur en chef : Patrice Drevet. Maquette : Raphaëlle Lecot. Contributions : Daniel Sotteau, Jean-Paul Danner, François Dupret. Président : Christophe Raoux. Trésorier : Pascal Larson. Secrétaire général : Jean-Pierre Lesage.

Dépôt légal : Janvier 2026 - Contact : contact@patedehoudan.org - www.patedehoudan.org

La Tranche

Édition spéciale 10ème Anniversaire de la Confrérie

C'était il y a dix ans...

« C'est en me rendant au rendez-vous du dimanche matin, pour prendre un café avec quelques amis choisis, et en passant devant quelques boutiques agréablement achalandées, que l'idée de prendre en considération la gastronomie houdanaise est devenue une évidence, voire, un besoin.

Ce matin là, une demi-douzaine de gastronomes plus ou moins actifs, plus ou moins retraités, après les civilités de circonstance et avoir passé en revue les pages politiques et sportives de la semaine, se trouvèrent tous d'accord pour faire renaître de leurs cendres la poule et le fameux pâté de Houdan, que seules les papilles des plus anciens gardaient encore en mémoire.

C'est ainsi qu'au Café de la Paroisse en face de l'Église Saint-Jacques et Saint-Christophe, dans cette fin d'hiver 2016, nous venions, sans le savoir encore officiellement, de créer la Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan »

Genèse de la Confrérie par son fondateur le Commandeur Michel Maizoué



Les origines de la Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan...

Quelques sympathiques chalands avaient coutume de se retrouver au Café de la paroisse à Houdan avant de vaquer à leurs achats dominicaux. Dans la bonne humeur, ils échangeaient sur tout et sur rien. Ils auraient pu être dans le meilleur des mondes possibles mais tous avaient la nostalgie de la volaille et du pâté de Houdan devenus introuvables sur place. Alors plutôt que de tourner en rond, Michel Maizoué soumit au groupe un projet audacieux et fédérateur : leur redonner leur lustre d'antan.

Les uns et les autres acceptèrent avec enthousiasme et chacun apportant son talent, le 6 juin 2016, s'est constituée une association avec pour objet : « faire connaître et apprécier la qualité de la poule et du pâté de volaille de Houdan ; faire connaître et apprécier les spécialités gastronomiques et gustatives de Houdan ; promouvoir la race, la poule de Houdan » dont les statuts furent déposés auprès de la sous-préfecture de Mantes-la-Jolie ; Michel Maizoué en étant le Commandeur-fondateur.

La Confrérie de la Poule et du Pâté de Houdan a tenu son chapitre inaugural, à la salle La Grange, à Houdan le 8 octobre 2016. Des délégations de deux confréries amies lui ont apporté leur soutien : celle de la Confrérie du cèpe et des fins délices de la forêt de Senonches, Marraïne, conduite par son grand-maître Guy Bauer et celle de la Confrérie des fins gourmets de Longny-au-

Hommage à Michel

...de Patrice Drevet

Michel Maizoué, photographe épicurien de talent, rêvait de ressusciter la poule et le pâté de Houdan. Il avait finalement réalisé son rêve, enfin, avec la complicité d'une bande de copains, au Café de la Paroisse, en imaginant et en créant la Confrérie de la Poule et du Pâté de Houdan... C'était il y a dix ans.

Cette belle idée fait rayonner ce bon pâté au-delà de Houdan touchant les chefs étoilés, les restaurateurs, les charcutiers, les traiteurs, et les gastronomes respectueux de nos valeurs. « Grâce à ton courage et à ton humanité, tu nous laisses en héritage cette belle confrérie Merci Michel »

Il y avait aussi l'amitié au centre de sa vie, et l'amour de Sylvia, fidèle parmi les fidèles, qui veille encore et toujours sur notre Confrérie. Dix ans d'aventures... mais il y a cinq ans, un jour, il est parti, comme un Commandeur éternel qu'il restera pour nous... pour toujours.

Perche, conduite par son chancelier Alain Gourmanel. Depuis lors, la Confrérie a participé à un certain nombre d'événements dont la traditionnelle Foire Saint Matthieu à Houdan, organisé six chapitres, refondé le Concours du Pâté de Houdan dont la septième édition s'est tenue en octobre 2025...

Daniel Sotteau



Bulletin d'adhésion

à découper et à nous retourner accompagné de votre règlement à :
Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan
69, Grande Rue 78550 Houdan

Nom / Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone :

Email :

Cotisation : 30 € / an x personnes = €

Il est désormais possible d'adhérer directement en ligne sur notre site : www.patedehoudan.org