



Règlement 2026 du Concours du Pâté de Houdan
&
du Concours de la Terrine de Houdan
organisés par la
Confrérie gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan

Préambule

Afin de promouvoir le Pâté de Houdan, la Confrérie gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan, ci-après désignée « la Confrérie », organise le Concours du Pâté et de la Terrine de Houdan le jeudi 15 octobre 2026.

Cette spécialité a été créée à la fin du XIXe siècle par Victor Tasserie, pâtissier-restaurateur à Houdan. Elle est exclusivement élaborée à partir de viandes de volaille à chair blanche du genre *Gallus-gallus-domesticus*, de préférence de race Houdan ou Faverolles.

Le Pâté de Houdan est constitué de plusieurs éléments :

- une pâte brisée,
- une farce fine de volaille et de lèches de volaille,
- une mousse de foie de volaille,
- une duxelles de champignons.

La Terrine de Houdan comporte les mêmes éléments que le Pâté, sauf la croûte.

Pâté et Terrine sont élaborés sans conservateurs ni additifs.

Article 1^{er} – Les candidats

Les candidats, quel que soit le lieu de leur résidence, concourent dans l'une des classes suivantes :

- classe I : Pâté de Houdan, professionnels et anciens professionnels, soient les professionnels de la pâtisserie, restauration, traiteurs, charcuterie, boulangerie, boucherie ; exploitant, mandataire social ou salarié ; dans des entreprises artisanales ou

industrielles.

-classe II : Pâté de Houdan, apprentis et élèves

soient les apprentis, les élèves des établissements d'enseignement hôtelier, les stagiaires de la formation professionnelle, dans les professions précitées, sous réserve de justifier la formation suivie.

-classe III : Pâté de Houdan, particuliers

soient les personnes ne relevant pas des classes précédentes.

-classe IV : Terrine de Houdan, classe ouverte aux particuliers. La Terrine de Houdan comporte les mêmes éléments que le Pâté, sauf la croûte.

Article 2nd – Droits d'inscription

Professionnels : 50€

Apprentis et élèves : 10€

Particuliers : 25€

Les droits d'inscription sont à régler par chèque à l'ordre de la Confrérie, tiré sur une banque établie en France,

Confrérie gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan - CGPPH

et seront reçus jusqu'au lundi 5 octobre 2026

en Mairie de Houdan

69, Grande Rue 78 550 HOUDAN

ou par carte bancaire sur le site de la Confrérie <https://www.patedehoudan.org>, en précisant le motif et seront reçus jusqu'au lundi 5 octobre 2026.

Seront envoyés à l'adresse ci-dessus, outre le chèque le cas échéant, le bulletin d'inscription et la recette qui sera mise en œuvre, sans signe distinctif.

Les droits d'inscription resteront acquis à la Confrérie qui décline toute responsabilité en l'hypothèse de cas fortuit ou de force majeure faisant obstacle au déroulement du concours.

Le paiement des droits d'inscription vaut acceptation du règlement du concours.

La Confrérie se réserve la faculté de clôturer les inscriptions dès d'un quota maximum de participants sera atteint ; en ce cas, il ne sera pas procédé à l'encaissement des chèques reçus qui seront retournés à l'émetteur.

Article 3^{ème} – Le jury

Le jury est constitué à l'initiative de la Confrérie, il comprend des membres de la Confrérie, des personnalités qualifiées extérieures à la Confrérie et des consommateurs. En fonction du nombre de candidats, il pourra être constitué un jury par classe.

Les jurés sont soumis au secret professionnel. Lors des délibérations du jury, en cas de partage des voix, celle du Commandeur est prépondérante. Les opérations du jury ont lieu à huis clos. Au terme de ces opérations, il en est dressé procès-verbal avec mention des lauréats.

Les décisions du jury sont sans appel.

Les jurés peuvent participer, à condition qu'ils ne participent pas aux opérations de la

classe dont ils relèvent ainsi qu'au jury final.

Chaque concurrent recevra un extrait du procès-verbal avec les notes obtenues et les commentaires du jury sur sa présentation.

Article 4^{ème} – Déroulement des opérations du jury

Les échantillons d'un poids minimum de 1kg pour les pâtés, de 0,750 kg pour les terrines, ne comporteront ni truffe ni foie gras.

Seuls des pâtés et terrines entiers et démoulés seront admis. Leur acheminement devra être assuré dans de bonnes conditions sanitaires, notamment le respect de la chaîne du froid.

Les échantillons seront réceptionnés:

Relais de Neuville
Château de Neuville
22, rue de Laverdy
78 950 GAMBAS

Le mercredi 14 octobre 2026 de 14h00 à 18h00 et le jeudi 15 octobre au matin de 9h00 à 11h00.

Les pâtés et terrines seront entreposés au frais dès réception.

Aucune réclamation sur les détériorations subies pendant le transport ne sera admise. L'emballage sera accompagné, pour identification, d'une enveloppe mentionnant uniquement la classe dans laquelle concourt le candidat (I/professionnels, II/apprentis et élèves, III/particuliers; IV/terrines de particuliers) et contenant une copie du bulletin d'inscription et de la recette. Les emballages et contenants, non restitués, seront détruits.

Avant les opérations du jury, tous les emballages seront ouverts sous le contrôle du commandeur ou de son délégué et les échantillons seront rendus anonymes par l'attribution d'un numéro.

Les pâtés et terrines seront dégustés froids, sans accompagnement.

Le jugement des pâtés portera sur plusieurs critères qualitatifs :

- présentation pièce sur 20 points,**
- présentation tranche sur 20 points,**
- dégustation et cuisson de la croûte sur 20 points,**
- dégustation d'ensemble sur 30 points,**
- qualité technique et rédactionnelle de la recette mise en œuvre pour le concours sur 10 points.**

Le jugement des terrines portera sur plusieurs critères qualitatifs :

- présentation pièce sur 10 points,**
- présentation tranche sur 30 points,**
- dégustation d'ensemble sur 50 points,**

-qualité technique et rédactionnelle de la recette mise en œuvre pour le concours sur 10 points.

Le lauréat de chaque classe est celui qui y recevra la meilleure note générale (cumul des notes). Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du jury.

Le jury procédera, à huis-clos, aux dégustations le jeudi 17 octobre 2026 dans l'après-midi.

Article 5^{ème} – Récompenses

Dans chaque classe seront attribués des prix d'honneur, des premiers et seconds prix, en fonction du nombre de candidats de la classe et de la qualité des échantillons dégustés.

Il sera décerné un **Grand prix d'honneur** au champion désigné pour les trois classes confondues de Pâté en croûte de Houdan.

Les lauréats recevront un diplôme, une médaille souvenir millésimée grand module pour les Prix d'Honneur, petit module pour les candidats non primés, et des lots en espèces, 400€ pour le Grand prix d'honneur, 200€ pour les Prix d'honneur, ainsi qu'un couteau de collection, connecté, de la Confrérie.

Les résultats seront proclamés à l'issue du concours. Le palmarès sera publié sur le site internet de la Confrérie.

La Remise des Prix aura lieu le lundi 19 octobre 2026, à partir de 18h00. Tous les participants au Concours y sont conviés :

SALLE LA GRANGE

Ferme Deschamps
31, rue d'Epernon
78550 HOUDAN

Article 6^{ème} – Propriété intellectuelle

La Confrérie se réserve le droit de diffusion des recettes, des photos et films, des échantillons et des candidats ainsi que les photos et films de membres du jury qui seront effectués dans le cadre du Concours de pâté de Houdan.

La publicité se référant à un prix doit obligatoirement mentionner l'année d'attribution. Le titre de champion attribué à la suite du concours consacre la qualité du produit pour une année. La Confrérie se réserve le droit de veiller au suivi des produits primés. En cas de cessation de commerce, le nouvel acquéreur ne pourra pas se prévaloir des récompenses décernées aux prédécesseurs. De même, en cas de rupture du contrat de travail, l'employeur du salarié primé ne pourra pas se prévaloir des récompenses obtenues par ce dernier.

Règlement arrêté par le parlement de la Confrérie gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan le 11 mai 2026.