



Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan

Adresse	Mairie de Houdan - 69 Grande Rue - 78550			
Sites	https://www.patedehoudan.org/	https://www.facebook.com/pouledehoudan/?locale=fr_FR		
Courriel	contact@patedehoudan.org			
Date de création	13/06/2016	Nombre de Membres	F	H
				Nombre d'Adoubés
Commandeur	Michel MAIZOUÉ		06 85 54 46 13	@ contact@patedehoudan.org
Président				@
Chambellan	Didier VIOT		06 12 74 30 15	@ contact@patedehoudan.org
Chambellan	Jean JIQUEL		06 80 04 52 39	@ contact@patedehoudan.org

Historique
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 revues 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 gardent encore en mémoire. C'est ainsi, qu'au bar de l'Église Saint-Jacques et Saint-Christophe, dans cette fin d'hiver 2016, nous venions, sans le savoir encore officiellement, de créer.

Produits et Traditions
Parmi les races françaises de volailles, seules quatre d'entre elles figurent à la fois au standard britannique et au standard américain. Dans ce club très fermé au recrutement très sélectif, il y a la Houdan et la Faverolles, qui partant du marché de Houdan ont connu une réputation universelle. Les dates les plus fantaisistes ont été avancées quant à l'époque à laquelle se serait constituée la race de poule de Houdan. Par contre il est certain qu'elle est parmi les plus anciennes car citée et décrite, en même temps que la La Flèche, la Crève-cœur et quelques autres, au milieu du 19ème siècle par les premiers zootechniciens à avoir identifié les races gallines locales. C'est ainsi que nous en devons une première description sommaire à Mariot-Didieux en 1853 et une seconde, très complète, à Charles Jacque en 1856. Elle est issue de la région de Houdan, à cheval sur les actuels départements de l'Eure-et-Loir et des Yvelines, au nord de l'ancienne généralité d'Orléans. En 1833, le sous-préfet Armand Cassan situé à Gambais, commune de Seine-et-Oise et ancienne paroisse de l'évêché de Chartres, le principal foyer d'élevage de la volaille dans l'arrondissement dont il a la charge. Quelques éléments sur le pâté de Houdan : De nombreuses spéculations ont été émises sur le Pâté de Houdan. Inventée ou mise au point par Victor Tasserie à la fin du 19ème siècle, à Houdan, la recette d'origine en serait aujourd'hui perdue. Toutefois, plus d'un fabricant se targue de réaliser « le véritable Pâté de Houdan ». Parmi les différentes variantes proposées, l'incertitude principale porte sur la composition de la farce, avec ou sans viande de porc ou de veau. Parfois même sous le nom de pâté de Houdan sont vendues des spécialités sans grand rapport ; ainsi un charcutier versaillais a en catalogue deux parfums de pâté de Houdan : au porc ou au canard. Des recettes de ménage mêlant filets de poulet et chair à saucisse s'intitulent même Pâté de Houdan. Sous le nom de Pâté de Houdan sont désignés des pâtés de volaille, ce qui correspond à la tradition, mais aussi des pâtés à la volaille en une proportion très incertaine. La documentation réunie ci-après, certes encore trop lacunaire, ne permet pas de clore le débat. Au mieux, elle cherche à l'éclairer en dissipant, les approximations les plus flagrantes sur le sujet.



Vos Chapitres		Lieu	
		Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	
		Lieu	
Fonction Nom et Prénom	Commandeur Michel MAIZOUÉ		Date 01/07/2023

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70
Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations