



d'Astarac
Bigorre

Opération

« Poule au Pot – renaissance d'un plat mythique »

Après la période des fêtes consacrée aux chapons et poulardes **Noire d'Astarac Bigorre**, qui depuis quelques années ont conquis les étals des rôtisseries et volaillers de qualité et s'affichent désormais sur les plus belles tables, l'Association « La Poule Gasconne » a décidé, en ce début d'année, de relancer un produit et un plat emblématiques de notre pays.

Si les volailles festives sont effectivement des incontournables de la gastronomie d'exception, la poule au pot, puisque c'est d'elle qu'il s'agit, a été choisie pour célébrer la cuisine de tradition, populaire et familiale, que la **Noire d'Astarac Bigorre** compte également mettre à l'honneur.

Avec le concours d'une quinzaine de chefs de notre région, tous viscéralement attachés à une cuisine de tradition qui sait mettre en vedette les produits simples de notre terroir, l'opération « **Poule au Pot – renaissance d'un plat mythique** » se déroulera du 30 janvier au 12 février 2017. Chaque chef revisitera cette recette chargée d'histoire et en proposera à sa carte son interprétation personnelle.

Les cuisiniers en herbe, cordons bleus ou ménagères averties pourront également proposer leurs versions de la recette à l'Association qui sera heureuse de les faire paraître sur son site internet www.lapoulegasconne.fr.

Avec cette recette, tout au long de l'année chacun pourra exercer ses talents culinaires et proposer en famille ou entre amis un plat simple mais ô combien savoureux.

CONTACTS PRESSE :

Elodie Menvielle : 06 74 77 56 92

noiredastaracbigorre@gmail.com

Association Poule Gasconne - Masseube : 05 62 66 98 25

SICA Noire d'Astarac-Bigorre - Trie sur Baïse : 06 74 77 56 92

Gasconne, fière et gourmande





La Poule au Pot et la Noire d'Astarac Bigorre, une longue histoire commune.

*Qui ne connaît **la poule au pot** ou du moins la légende du bon roi **Henri IV** promettant une poule sur la table dominicale à tous ses sujets ?*

*Qui cependant sait qu'à l'époque les poules qui peuplaient les basses cours gasconnes étaient déjà les petites poules noires, ancêtres directs de notre **Noire d'Astarac Bigorre** ?*

Dans des campagnes marquées par la disette et les privations, la promesse était pour le roi une bonne façon de se rendre populaire. On n'a d'ailleurs retenu que la formule, la réalité étant malheureusement, comme souvent, bien moins plaisante.

***La petite poule noire**, en revanche, a quant à elle tenu toutes ses promesses.*

*Elevée avec peu et très bonne pondeuse, elle fournissait d'abord de précieux oeufs aux paysans et à leurs familles. Une fois ce devoir accompli, elle finissait en beauté en passant au pot, n'en déplaise aux casseroles. Ainsi, de génération en génération, la recette s'est-elle transmise jusqu'à devenir **indissociable de notre terroir**.*

Aujourd'hui, elle mérite cependant qu'on lui donne un nouveau souffle. La transmission de mère à fille n'est souvent plus de règle, les cuissons longues jugées bien trop contraignantes et la poule elle-même plus tout-à-fait dans l'air du temps.

Pourtant, la recette est simple, peu onéreuse et riche d'interprétations possibles.

*Elle met délicieusement en scène les légumes d'une alimentation saine et équilibrée en leur conférant saveur et fondant. **Il est urgent de la remettre au goût du jour.***



La Noire d'Astarac Bigorre, nouvel essor de la petite poule de race gasconne.

*Face aux nouvelles souches ou races plus productives et supportant l'élevage industriel, la **poule gasconne** a dû faire de la résistance pour subsister dans les fermes des **coteaux de Gascogne** et sur les marchés locaux.*

Heureusement, quelques passionnés, amateurs et professionnels, se sont mobilisés pour la porter jusqu'à nous.

En mai 2000, grâce à la volonté de quelques enseignants, la première production test est lancée sur le site de l'Institut Saint-Christophe à Masseube.

*En octobre 2003, l'Association « **La Poule Gasconne** » voit le jour, son but : conserver et protéger la race, élaborer un cahier des charges qui permettra de veiller à la meilleure mise en valeur de ses qualités et promouvoir son image auprès des professionnels des métiers de bouche et des gastronomes.*

*Après le temps de la sauvegarde vient celui de la commercialisation au début des années 2010. Commercialisation des volailles festives dans un premier temps, puis de l'ensemble de la production. En 2012, la filière choisit pour marque la « **Noire d'Astarac Bigorre** », faisant référence aux deux terroirs berceaux de la race, pour asseoir sa stratégie de développement.*

*Aujourd'hui, l'association compte une cinquantaine d'adhérents dont **22 éleveurs**. Si la production progresse régulièrement, le maintien du standard de qualité supérieure qui a fait la réputation du produit reste la première priorité.*



Du 30 janvier au 12 février 2017, les chefs gascons revisitent la recette de la poule au pot

1 65400 Argelès-Gazost - 28 avenue des Pyrénées

L'ARRIEULAT

Cécile et Stéphane Cano

Tel : 05.62.97.14.48

2 32000 Auch - place de la libération

L'HÔTEL DE FRANCE

Vincent Casassus

Tel : 05.62.61.71.71

3 65800 Chis - 20 rue des Pyrénées

FERME SAINT-FERRÉOL

Laurence Barincou-Dalat

Tel : 05.62.36.22.15

4 32100 Condom - avenue Maréchal Foch

LES JARDINS DE LA BAÏSE

Serge Navarro

Tel : 05.62.68.37.00

5 65300 Lannemezan - 683 rue du 8 mai 1945

L'EMBRUN

Grégory Bellard

Tel : 05.62.39.60.31

6 32700 Lectoure - rue Lagrange

LE BASTARD

Philippe Birckel

Tel : 05.62.68.82.44

7 65100 Lourdes - 37 rue de la grotte

O PIMENT ROUGE

Franck Blanchard

Tel : 05.62.41.47.87

8 32400 Maumusson - Laguian

CHÂTEAU BOUSSASSÉ

Alain et Laurence Brumont

Tel : 05.62.69.74.67

9 32300 Mirande - 2 avenue Etigny

EUROPHÔTEL MAUPAS

Eric Maupas

Tel : 05.62.66.51.42

10 65150 Nestier - place du calvaire,

LE RELAIS DU CASTERA

Serge et Ghislaine Latour

Tel : 05.62.39.77.37

11 65500 Nouilhan - 8 route des Pyrénées

LES 3B

Laurent et Sylvie Carrère-Laas

Tel : 05.62.96.79.78

12 32190 Préneron

AUBERGE LA BAQUÈRE

Thibault Lagoutte

Tel : 05.62.06.42.75

13 65220 Puydarrieux - 4 rte de Castelnaud

LA FERME AUBERGE DU LAC

Thierry Dubarry

Tel : 05.62.35.54.92

14 65170 Saint Lary Soulan - 25 rue Vincent Mir

LA PERGOLA

Jean-Marie Mir

Tel : 05.62.39.40.46

15 65000 Tarbes - 30 rue Georges Lassalle

LE FIL À LA PATTE

André Sanchez

Tel : 05.62.93.39.23

65000 Tarbes - 2 rue Gaston Manent

L'EMPREINTE

Manuel Godet

05.62.44.97.48

16 65500 Vic en Bigorre - 29 bd d'Alsace

LE RÉVERBÈRE

Xavier et Cathy Spadiliero

Tel : 05.62.96.78.16

17 32730 Villecomtal sur Arros - 1 rue Saint Jacques

LE RIVE DROITE

Philippe-Marie Piton

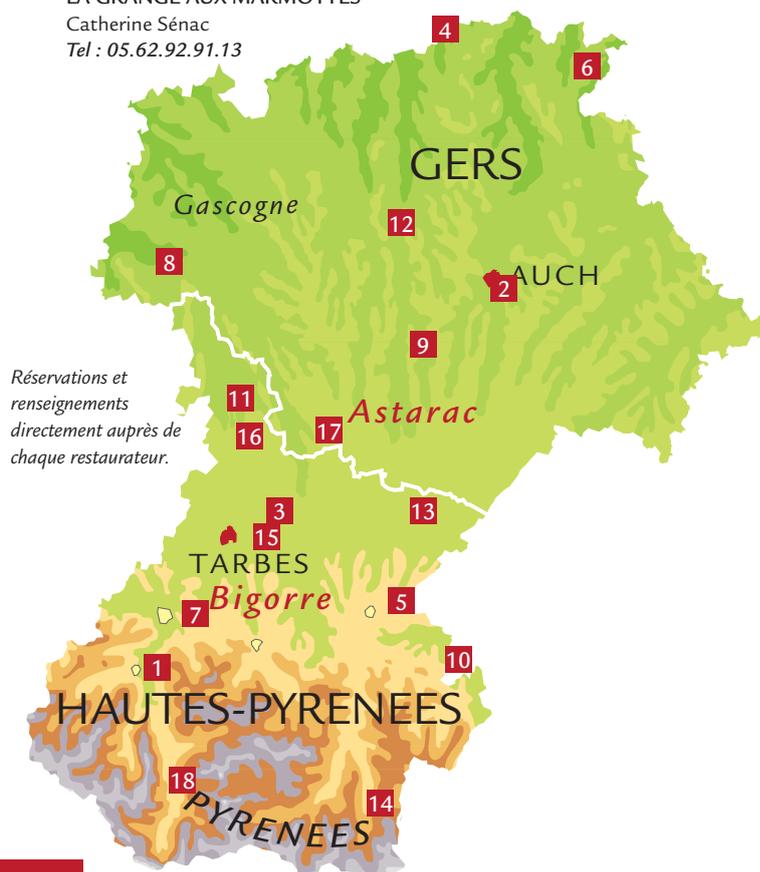
Tel : 05.62.64.83.08

18 65120 Viscos - Au village

LA GRANGE AUX MARMOTTES

Catherine Sénac

Tel : 05.62.92.91.13





Ambassadeurs des réseaux Logis, Tables du Gers, Ronde des Mousquetaires ou Bienvenue à la Ferme, les restaurateurs qui participent à l'opération « Poule au pot, renaissance d'un plat mythique » œuvrent au quotidien pour une cuisine de qualité qui met en valeur les produits du terroir et fait vivre la tradition de notre patrimoine gastronomique. S'asseoir à leur table, c'est la garantie de produits sains, locaux et frais, cuisinés avec savoir-faire et créativité. C'est tout simplement la promesse du goût et du plaisir vrai.

Logis

www.logishotels.com

Tables du Gers

www.restaurant.tourisme-gers.com

Ronde des Mousquetaires

www.mousquetaires.org

Bienvenue à la Ferme

www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees

Noire d'Astarac Bigorre

<https://fr-fr.facebook.com/noiredastaracbigorre/>

