



*Gasconne, fière et gourmande*

# " 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 vingtaine 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 16 février au 10 mars 2019.

**Chaque chef revisitera cette recette chargée d'histoire et en proposera à sa carte son interprétation personnelle.**



**CONTACTS PRESSE :**

Elodie Menvielle : 06 74 77 56 92  
noiredastaracbigorre@gmail.com

SICA Noire d'Astarac-Bigorre - Trie sur Baise : 07 70 30 12 91

*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 œufs aux paysans et à leurs familles. Une fois ce devoir accompli, elle finissait en beauté en passant au pot, n'en déplaise aux casserolistes. 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.**



## **CONTACTS PRESSE :**

Elodie Menvielle : 06 74 77 56 92  
noiredastaracbigorre@gmail.com

SICA Noire d'Astarac-Bigorre - Trie sur Baïse : 07 70 30 12 91

*Gasconne, fière et gourmande*

# *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, la filière en quelques mots :

- ✓ 20 éleveurs de volailles reproductrices et de volailles de chair dans les Hautes-Pyrénées et le Gers
- ✓ 1 couvoir
- ✓ L'association la Poule Gasconne pour l'appui aux éleveurs et la promotion de la marque
- ✓ La SICA Noire d'Astarac-Bigorre pour la vente collective
- ✓ En 2018, environ 9000 volailles vendues collectivement
- ✓ Travail avec 1 abattoir en plumage à l'eau toute l'année et 1 abattoir en plumage à sec pour les volailles festives
- ✓ Démarche en cours pour l'obtention d'un AOP avec un cahier des charges déjà appliqué



## **CONTACTS PRESSE :**

Elodie Menvielle : 06 74 77 56 92  
noiredastaracbigorre@gmail.com

SICA Noire d'Astarac-Bigorre - Trie sur Baïse : 07 70 30 12 91

*Gasconne, fière et gourmande*

**1 LE CABALIROS**  
65400 Arcizans Avant  
16 rue de l'Eglise  
Laurent Saint-Martin  
Tel : 05.62.97.04.31

**2 LA TABLE D'OSTE**  
32000 Auch  
7 rue Lamartine  
Patrick Bonnans  
Tel : 05.62.05.55.62

**3 LE JARDIN DES BROUCHES**  
65200 Bagnères de Bigorre  
1 boulevard de l'Hyperon  
Benoît Croizard  
Tel : 05.62.91.07.95

**4 FERME SAINT-FERRÉOL**  
65800 Chis  
20 rue des Pyrénées  
Laurence Barincou-Dalat  
Tel : 05.62.36.22.15

**5 LE PARDAILLAN**  
32330 Gondrin  
25 avenue Jean Moulin  
Jérôme Maribon Ferret  
Tel : 05.62.28.72.59

**6 L'ARAGON**  
65290 Juillan  
2 ter route de Lourdes  
Damien Cazaux  
Tel : 05.62.32.07.07

**7 L'EMBRUN**  
65300 Lannemezan  
683 rue du 8 mai 1945  
Grégory Bellard  
Tel : 05.62.39.60.31

**8 LA FALÈNE BLEUE**  
32190 Lannepax  
Place de la Mairie  
Fabien et Hélène Armengaud  
Tel : 05.62.65.76.92

**9 EUROPHÔTEL MAUPAS**  
32300 Mirande  
2 avenue Etigny  
Eric Maupas  
Tel : 05.62.66.51.42

**10 LE RELAIS DU CASTERA**  
65150 Nestier  
place du calvaire,  
Serge et Ghislaine Latour  
Tel : 05.62.39.77.37

**11 LES 3B**  
65500 Nouilhan  
8 route des Pyrénées  
Laurent et Sylvie Carrère-Laas  
Tel : 05.62.96.79.78

**12 LA FERME AUBERGE DU LAC**  
65220 Puydarrieux  
4 route de Castelnaud  
Thierry Dubarry  
Tel : 05.62.35.54.92

**13 LA PERGOLA**  
65170 Saint Lary Soulan  
25 rue Vincent Mir  
Jean-Marie Mir  
Tel : 05.62.39.40.46

**14 AU CANARD GOURMAND**  
32130 Samatan  
La Rente  
Jérôme Carayon  
Tel : 05.62.62.49.81

**15 LE FIL À LA PATTE**  
65000 Tarbes  
30 rue Georges Lassalle  
André Sanchez  
Tel : 05.62.93.39.23

**15 L'EMPREINTE**  
65000 Tarbes  
2 rue Gaston Manent  
Manuel Godet  
05.62.44.97.48

**16 LE RÉVERBÈRE**  
65500 Vic en Bigorre  
29 bd d'Alsace  
Xavier et Cathy Spadilero  
Tel : 05.62.96.78.16

**17 LE RIVE DROITE**  
32730 Villecomtal sur Arros  
1 rue Saint Jacques  
Philippe-Marie Piton  
Tel : 05.62.64.83.08



#### CONTACTS PRESSE :

Elodie Menvielle : 06 74 77 56 92  
noiredastaracbigorre@gmail.com

SICA Noire d'Astarac-Bigorre - Trie sur Baïse : 07 70 30 12 91

*Gasconne, fière et gourmande*



*Ambassadeurs des réseaux Tables du Gers ou Ronde des Mousquetaires, 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.*

#### **Tables du Gers**

[www.lestablesdugers.fr](http://www.lestablesdugers.fr)

#### **Ronde des Mousquetaires**

[www.mousquetaires.org](http://www.mousquetaires.org)

#### **Noire d'Astarac-Bigorre**

[www.facebook.com/noiredastaracbigorre](http://www.facebook.com/noiredastaracbigorre)



#### **CONTACTS PRESSE :**

Elodie Menvielle : 06 74 77 56 92  
[noiredastaracbigorre@gmail.com](mailto:noiredastaracbigorre@gmail.com)

SICA Noire d'Astarac-Bigorre - Trie sur Baïse : 07 70 30 12 91

*Gasconne, fière et gourmande*