



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 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 17 février au 4 mars 2018. 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 sa page Facebook.

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 : 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.*

*Élevée 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 17 février au 4 mars 2018, les chefs gascons revisitent la recette de la poule au pot

1 LE CABALIROS

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

2 L'HÔTEL DE FRANCE

32000 Auch
place de la libération
Vincent Casassus
Tel : 05.62.61.71.71

2 LA TABLE D'OSTE

32000 Auch
7 rue Lamartine
Patrick Bonnans
Tel : 05.62.05.55.62

3 CHÂTEAU BELLEVUE

32150 Cazaubon
19 rue Joseph Cappin
Charlotte Latreille
Tel : 05.62.09.51.95

4 FERME SAINT-FERRÉOL

65800 Chis
20 rue des Pyrénées
Laurence Barincou-Dalat
Tel : 05.62.36.22.15

5 LES JARDINS DE LA BAÏSE

32100 Condom
avenue Maréchal Foch
Serge Navarro
Tel : 05.62.68.37.00

6 LE PARDAILLAN

32330 Gondrin
25 avenue Jean Moulin
Jérôme Maribon Ferret
Tel : 05.62.28.72.59

7 L'ARAGON

65290 Juillan
2 ter route de Lourdes
Damien Cazaux
Tel : 05.62.32.07.07

8 L'EMBRUN

65300 Lannemezan
683 rue du 8 mai 1945
Grégory Bellard
Tel : 05.62.39.60.31

9 LE RELAIS DU CASTERA

65150 Nestier
place du calvaire,
Serge et Ghislaine Latour
Tel : 05.62.39.77.37

10 LE SOLENCA

32110 Nogaro
avenue Daniate
Jean-Christophe Rousseau
Tel : 05.62.09.09.08

11 LES 3B

65500 Nouilhan
8 route des Pyrénées
Laurent et Sylvie Carrère-Laas
Tel : 05.62.96.79.78

12 AUBERGE LA BAQUÈRE

32190 Préneron
Thibault Lagoutte
Tel : 05.62.06.42.75

13 LE CHÂTEAU PROJAN

32400 Projan
Route de Projan
Richard Poulain
Tel : 05.62.09.46.21

14 LA FERME AUBERGE DU LAC

65220 Puydarrieux
4 rte de Castelnau
Thierry Dubarry
Tel : 05.62.35.54.92

15 LA PERGOLA

65170 Saint Lary Soulan
25 rue Vincent Mir
Jean-Marie Mir
Tel : 05.62.39.40.46

16 LE FIL À LA PATTE

65000 Tarbes
30 rue Georges Lassalle
André Sanchez
Tel : 05.62.93.39.23

16 L'EMPREINTE

65000 Tarbes
2 rue Gaston Manent
Manuel Godet
05.62.44.97.48

17 RESTAURANT RACINE

32170 Tillac
Château de Pallane
Lionel Creteur
Tel : 05.62.66.55.57

18 LES TABLES D'URDENS

32500 Urdens
9 place de l'Eglise
Nicolas Sellier
Tel : 05.62.59.70.03

19 LA FERME DE FLARAN

32310 Valence sur Baise
Bagatelle - Maignault-Tauzia
Gérard Tête
Tel : 05.62.29.39.83

20 LE RÉVERBÈRE

65500 Vic en Bigorre
29 bd d'Alsace
Xavier et Cathy Spadiliero
Tel : 05.62.96.78.16

21 LE RIVE DROITE

32730 Villecomtal sur Arros
1 rue Saint Jacques
Philippe-Marie Piton
Tel : 05.62.64.83.08



Réservations et renseignements
directement auprès de chaque
restaurateur.



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

Ronde des Mousquetaires

www.mousquetaires.org

Noire d'Astarac Bigorre

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

