

Le Journal du Gers ; 14 fev 2019

Poule au pot : renaissance d'un plat mythique

gastronomic gers

Le 14 février 2019 à 21h51



f Les restaurants Tables du Gers s'associent aux chefs de la Ronde des Mousquetaires et aux chefs des Hautes-Pyrénées pour revisiter une recette mythique de la Poule au Pot.

t L'association La Poule Gasconne dont le but est de conserver et protéger la race, a décidé de relancer un produit et un plat emblématique de notre pays.

G+

✉



+

-

☰

🗨

La Poule au pot a été choisie pour célébrer la cuisine de tradition, populaire et familiale avec des poules Noire d'Astarac Bigorre issues de notre terroir.

Au total 18 chefs, attachés à une cuisine de tradition mettant en vedette les produits locaux sur le Gers et les Hautes-Pyrénées, participent à cette opération, Poule au Pot : Renaissance d'un plat mythique.

Du 16 février au 10 mars 2019, six établissements gersois serviront leur poule au pot revisitée avec la poule Noire d'Astarac Bigorre :

- Au Canard Gourmand, à Samatan ;
- La Table d'Oste, à Auch ;
- La Table du Petit Maupas, à Mirande ;
- Le Restaurant Le Pardaillan, à Gondrin ;

- La Rive droite, à Villecomtal-sur-Arros ;
- La Falène Bleue, à Lannepax.



Aujourd'hui, l'association de la Poule Gasconne compte une cinquantaine d'adhérents dont 22 éleveurs. Le maintien du standard de qualité supérieure reste la première priorité de l'association au-delà du développement commercial de la marque Noire d'Astarac Bigorre. La Noire d'Astarac Bigorre se caractérise par une chair particulièrement goûteuse, finement persillée, ferme et sans excès de gras. Elle libère des sucs de cuisson délicats qui lui confèrent un incomparable moelleux en bouche.

Les Tables du Gers, 9 ans après leur création :

C'est un label regroupant 34 restaurants de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers, **34 restaurateurs responsables et engagés.**

Un réseau de 80 producteurs partenaires et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.

- Un taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 71,3 % (donc très élevé).