

# Poule au pot

*Un plat paysan chargé d'histoire*

*Si la poule au pot a rarement eu la vedette dans la cuisine bourgeoise et les ouvrages gastronomiques, elle a, depuis le fameux slogan d'Henri IV «que tout sujet ait moyen d'avoir une poule dans son pot», conquis une place de choix dans la cuisine de nos campagnes gasconnes.*

*Aujourd'hui, si certains chefs vous proposent la recette dans sa tradition la plus pure, d'autres la revisitent entièrement et lui donnent une étonnante modernité.*



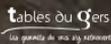
Entre piémont pyrénéen et coteaux ensoleillés du Gers,  
le berceau de la Noire d'Astarac Bigorre.



noiredastarcbigorre@gmail.com  
Association : 05 62 66 98 25  
SICA : 06 74 77 56 92

*Gasconne, fière et gourmande*

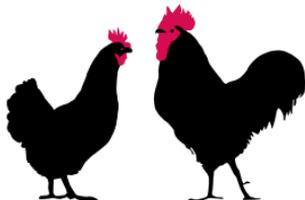
 <https://fr-fr.facebook.com/noiredastarcbigorre/>



Réalisation Terroir Gagnant.

Crédits photo : Jean-François Talvez (plumages), Jean-Bernard Lafitte (paysage).

# Poule au pot



NOIRE

*d'Astarac  
Bigorre*

*Renaissance d'un plat mythique*



d'Astarac  
Bigorre

*Une poule rustique riche en goût*

*Au temps du bon roi Henri, la Noire d'Astarac Bigorre faisait déjà la fierté des basses-cours gasconnes. C'est elle que le dimanche l'on destinait au pot. Aujourd'hui, on continue à l'élever au grand air et à la nourrir à volonté de céréales, et surtout on lui laisse tout son temps pour développer une chair particulièrement goûteuse. Finement persillée, ferme et grasse sans excès, elle libère des sucs de cuisson délicats qui lui confèrent un incomparable moelleux en bouche.*

# Du 17 février au 4 mars 2018, les chefs

- 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 Daniato  
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

# Gascons revisitent la recette de la poule au pot

## 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 Castelnaud  
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 : 05.62.66.55.77

## 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, Ronde des Mousquetaires ou simplement de la cuisine du Sud-Ouest, 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.*