

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/>



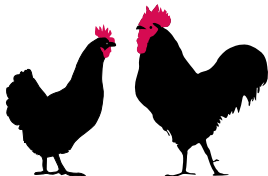
tables du Gers
La grande table du territoire



Réalisation Terroir Gagnant.

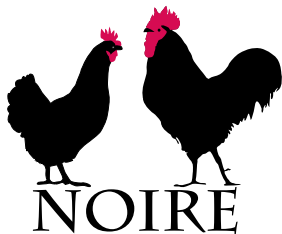
Crédits photo : Jean-François Talvez (plumages), Jean-Bernard Lafitte (paysage).

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 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 : 05.62.66.55.77

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.