

## GERS ACTUALITÉS / DÉPARTEMENT

### RENAISSANCE D'UN PLAT MYTHIQUE

Poule au Pot/Tables du Gers



Chère aussi à Henri IV (Pho. Récup.)

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 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. 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, 22 chefs attachés à une cuisine de tradition mettant en vedette les produits locaux sur le Gers et les Hautes-Pyrénées, participent à l'opération : « Poule au Pot – Renaissance d'un plat mythique ».

**Du 17 février au 4 mars 2018**

**11 établissements gersois serviront leur poule au pot revisitée avec de la poule noire d'Astarac Bigorre :** L'hôtel de France à Auch ; Les Jardins de la Baïse à Condom ; La Table d'oste à Auch ; Le Château Bellevue à Cazaubon ; Le Pardaillan à Gondrin ; L'Auberge la Baquère à Preneron ; Le Rive droite à Villecomtal sur Arros ; Le Solenca à Nogaro ; Le Château de Projan ; Les Tables d'Urdens ; La ferme de Flaran.

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.

AL

Publié le **13 février 2018**

Publié dans **Gers**

Thématiques : **Actualités, Département**

D'AUTRES ARTICLES DANS LA CATÉGORIE **ACTUALITÉS**