

l'envoie à un exerce, l'occasion de célébrer la de notre modèle répu- n», souligne Philippe Cethommage frater-

Lannepax

La poule noire d'Astarac-Bigorre à l'honneur dans les restaurants gersois

Du gingembre et du citron vert. Voilà le secret de Fabien Armangaud pour apporter une touche de fraîcheur à la traditionnelle recette de la poule au pot. Toutefois la semaine, le chef de La Falène bleue, un restaurant bistronomique implanté à Lanepax, propose ce mets inscrit dans le patrimoine gastronomique français. Une histoire d'amour qui ne date pas d'hier. Au début du XVII^e siècle, Henri IV, véritable mordu de la poule au pot, la consacre platonial. De quoi faire honneur à son Béarnais, où la volaille est accompagnée, comme le veut la tradition, par des navets, des poireaux et des carottes. Pas dans l'assiette proposée par Fabien Armangaud. Lui préfère miser sur une purée de patates douces et du maïs grillé. Le tout arrosé d'une vinaigrette au sésame. Comme un joli clin d'œil à ses voyages aux quatre coins du monde.

Revisiter la poule au pot, c'est justement l'objectif fixé par l'association (bien nommée) La Poule gasconne. Du 16 février au 10 mars, une vingtaine de cuisiniers de la région participent à remettre à l'honneur la Noire d'Astarac-Bigorre, une race de poule qui a manqué de disparaître sur l'autel de la rentabilité. Mais grâce au travail de vingt éleveurs, la poule gasconne est en passe de reconquérir les basses-cours.

Ce qu'il faut, c'est que les Gersois restent très attachés, comme en témoigne Hélène Leporé, la compagne de Fabien Armangaud.



raud. « Des clients ont réservé spécialement pour goûter la poule au pot », révèle celle qui est en charge du service. Une précaution plus qu'utile tant les heureux élus seront peu nombreux à pouvoir goûter la recette imaginée par Fabien Armangaud. Au total, jusqu'à dimanche inclus, seuls trente-deux gourmands pourront s'en régaler. Quant aux allergiques à la poule au pot, qu'ils se rassurent, ils pourront toujours piocher dans les autres plats proposés par le cuisinier. « J'essaye de proposer de nouvelles saveurs et faire découvrir autre chose que le canard », résume le chef cuisinier. Une cuisine qui semble séduire à en croire les nombreux habitués. « Certains de nos clients nous confient ne prendre des desserts que dans notre établissement », jure le couple. De quoi leur donner le sourire et les encourager à poursuivre leur travail.

La poule noire d'Astarac-Bigorre à l'honneur dans les restaurants gersois

Le 17 février, au cours d'un événement organisé au restaurant La Falène à Astarac-Bigorre, les élus et invités ont dégusté la poule au pot. Ce repas a été organisé par l'association La Poule gasconne, qui a pour objectif de sauver cette race de poule menacée d'extinction. Les participants ont pu goûter à diverses recettes de poule au pot préparées par des chefs renommés du Gers. L'objectif était de sensibiliser le public à la richesse et à la qualité de cette viande. Les bénéfices de cette vente ont été reversés à l'association pour aider à la sauvegarde de la race.

Où DÉGUSTER LA POULE AU POT

Le restaurant La Falène bleue n'est pas le seul à participer à cette opération organisée par l'association La Poule gasconne dont le rôle est d'appuyer les éleveurs et d'assurer la promotion de la marque « la Noire d'Astarac-Bigorre ». Au total, six restaurants gersois participent :

- La Table d'oste à Auch (05.62.05.55.62).

- Le Pardailhan à Gondrin (05.62.28.72.69).

- Europ'Hôtel Maupas à Mirande (05.62.66.51.42).

- Au Canard gourmand à Samatan (05.62.62.49.81).

- Le Rive droite à Villecomtal-sur-Arras (05.62.64.83.08).

Chaque chef revisitera cette recette chargée d'histoire et en proposera à la carte son interprétation personnelle.

Pour rappel l'opération a commencé le 16 février. Elle se poursuit jusqu'au 10 mars 2019. À noter que les dates peuvent varier en fonction des établissements.

Nicolas Guégan
Restaurant La Falène Bleue, Lanepax. Ouvert du mercredi midi au dimanche midi. Réservations : 05.62.65.76.92. La poule au pot est servie dans un menu à 33 euros ou à la carte pour 19 euros.