

## La Poule au pot de retour sur les tables des grands chefs

Les restaurants Tables du Gers s'associent aux chefs de la Ronde des Mousquetaires, des Hautes-Pyrénées et de Toulouse pour revisiter la recette de la célèbre Poule au Pot



La Poule au pot de retour sur les tables des grands chefs

C'est bien un plat mythique qui sera mis à l'honneur du 15 février au 8 mars 2020, et on s'en lèche déjà les babines !

Populaire et familiale, la Poule au pot va s'inviter dans les cuisines de vingt-cinq chefs réputés pour leur savoir-faire traditionnel, dans le Gers, les Hautes-Pyrénées, Toulouse et Paris.



Grâce à l'association « La Poule Gasconne », dont le but est de conserver et protéger la race, ce plat emblématique sera préparé avec des Noires d'Astarac-Bigorre, dont la notoriété a largement dépassé les frontières du Sud-Ouest. Normal quand on possède une chair goûteuse, finement persillée, ferme et sans excès de gras, particulièrement moelleuse en bouche !

*Gasconne, fière et gourmande*

Dans le département, les restaurants Tables du Gers s'associent aux chefs de la Ronde des Mousquetaires qui revisiteront notre poule nationale, et neuf établissements permettront aux fins gourmets-gourmands de retrouver la saveur authentique d'un plat qui a traversé les siècles...sans y laisser de plumes.

L'Hôtel de France à **Auch** - Au Canard Gourmand à **Samatan** - La Table du Petit Maupas à **Mirande** - Le restaurant le Pardaillan à **Gondrin** - Le Relais du Bastidou à **Beaumarchés** - La Falène Bleue à **Lannepax** - Le Restaurant Le Bastard à **Lectoure** - L'Auberge des Bouviers à **Lectoure** - L'Auberge la Baquère à **Préneron**

**Photo de une** : Poule au pot version La Falène Bleue : poule Noire d'Astarac, farce gingembre-citron vert, purée de patate douce, maïs et vinaigrette au sésame  
©Tables du Gers

**Et ailleurs** : Lou Tíap à Paris 20ème et J'Go Paris Drouot à Paris 9ème, J'Go Les Jardins à **Paris**

### Toulouse

**Dans les Hautes-Pyrénées** : Auberge le Cabalirros à Arcizans-Avant, Domaine St Ferreol à Chis, L'Aragon à Juillan, Restaurant L'Embrun à Lannemezan, Relais du castéra à Nestier, Hôtel restaurant les 3B à Nouilhan, Ferme-Auberge Dubarry à Puydarrieux, Hôtel-restaurant La Pergola à St Lary, Restaurant Bistronomique Le Tempo à Tarbes, Le fil à la patte à Tarbes, et La Cuisinerie - l'hôtellerie le Réverbère à Vic-en-Bigorre



[poule au pot 2.jpg](#)