

Les chapons et les pouillardes Noire d'Astarac se préparent pour les fêtes.

La filière en AG



Les chapons et les pouillardes Noire d'Astarac se préparent pour les fêtes.

La griffe gasconne était au menu de La Baquere

Les AG de l'Association de la poule gasconne et de la Sica Noire d'Astarac Bigorre, qui la transforme et la distribue partout en France et même en Europe, se sont tenues chez Thibaut Lagoutte, le chef de l'auberge de La Baquere à Préneron et membre de la Ronde des Mousquetaires. Ce fut l'occasion de rendre hommage à Philippe Marie Piton du Rive Droite à Villecomtal sur Arros qui nous a quitté bien trop tôt en mai.

Philippe Marie était membre actif et fondateur en 2003 de l'Association qui a permis la renaissance de la poule gasconne. Encore sous le coup de l'émotion, les éleveurs prennent le temps de réfléchir avec Myriam, son épouse et leurs amis de la Ronde comment lui rendre hommage en 2023.



Thibaut Lagoutte a brillamment relevé le défi à l'occasion de ces AG en proposant la Noire d'Astarac Bigorre en deux plats au choix:

soit un cordon bleu farci au jambon noir de Bigorre accompagné de cèpes et d'une sauce « Barbac » (barbecue/Armagnac), soit un risotto d'epautre façon paella avec une cuisse de poulette noire d'Astarac bigorre cuite à l'étouffée.

Un Régal, fin et créatif.

Des recettes que Thibaut avait proposé et mis au point pour le festival d'Artagnan de Lupiac cet été et en mai au premier festival hommage à André Daguin « Auch le goût », au menu de la maison de Gascogne.

Un repas gourmand pour les éleveurs et les invités institutionnels présents qui clôturait deux AG d'une année 2021 bien remplie d'opérations promotionnelles, de développement des ventes grâce à l'embauche d'une jeune commerciale gersoise et de projets réalisés comme la création du couvoir à Trie sur Baise. Un projet exemplaire qui a vu le jour grâce à la mobilisation des collectivités régionales, départementales et locales complétée par un financement participatif via la plate forme Mimosa qui a démontré le capital de sympathie et le large soutien que cette poule Noire suscite parmi la profession, les amateurs et les consommateurs gourmands.

Les défis à relever et les menaces ont été abordés comme la crise de l'influenza du printemps qui a failli empêcher la mise en production des volailles de Noël prochain et compromettre le travail accompli depuis 20 ans pour cette race locale. Les efforts de tout le monde, des membres de la filière, d'éleveurs hors association solidaires et de l'administration ont permis de contourner les difficultés tout en respectant la biosécurité. La vigilance reste d'actualité comme pour toutes les volailles.

Les chapons et les pouillardes Noire d'Astarac Bigorre vont très bien à ce jour et se préparent avec gourmandise pour Noël. La phase d'engraissement va bientôt commencer avec la nouvelle récolte du maïs frais.

La Noire d'Astarac Bigorre sera bien à Noël la griffe gasconne des repas de fêtes gastronomiques.



xavier abadie ag pouele noire2.jpg