

Chapons, pouardes et autres volailles sont encore à la fête

Les produits gersois mènent la danse



Chapons, pouardes et autres volailles sont encore à la fête

Les Volailles Festives ont ouvert le bal à Rungis

C'était le coup d'envoi de la saison festive 2016 du Foie gras et des volailles de Noël comme chaque année au "Festival du Festif", Rue du Gers à Rungis, le 3ème jeudi de Novembre. Une date qui permet de proposer aux grossistes et bouchers parisiens une mise en bouche en préparation des fêtes de fin d'année, avec le nouveau cru 2016 des foie gras, chapons, dindes, pouardes et chapon de pintades. L'occasion également de préparer le fameux Thanksgiving qui se fête à Paris et aux États-Unis le 4ème jeudi de novembre. Une fête américaine très peu célébrée en France sauf à Paris. La nuit de Rungis, à la rue du Gers, se termine par le désormais brûlot à l'Armagnac à 5h 30 du matin, médiatisé par des reportages TV de la 6. Un moment convivial et festif après une nuit d'animations, de dégustations, de promotions mais aussi de négociations, juste avant que Paris ne s'éveille.



Gourmets et gourmands aux rendez-vous

La saison 2016 de volailles festives en décembre s'est bien passée avec des volailles grasses et de qualité grâce à un automne sec et ensoleillé favorable à l'élevage fermier. Un bon cru dans un contexte difficile et compliqué par le retour de l'influenza aviaire dans le Sud Ouest dont le Gers. Difficile de ne pas aborder ce sujet qui est dans toutes les conversations et les préoccupations de beaucoup de Gersois. Cette nouvelle crise touche en cette fin d'année toute la filière avicole, palmipède principalement, mais aussi les volailles à rôtir. Le hasard du calendrier, une chance quand on voit l'évolution de cette épizootie, a permis aux volailles festives de Noël d'être à l'heure pour les réveillons et de ne pas être bloquées dans les zones de protections créées autour des premiers foyers identifiés. Grâce à la confiance accordée à nos professionnels et aux autorités sanitaires de l'état qui ont certifié dès le début de cette crise qu'il n'y avait aucun risque comme en 2015 avec ce nouveau virus, le H5N8, les marchés des distributeurs et des consommateurs ont été au rendez vous. Les Français ont bien dégusté nos foie gras et volailles festives gersoises pendant leurs réveillons.



Un chef qui connaît la musique



Ce sera le cas cette nuit de la Saint-Sylvestre dans le Gers, comme à Mirande au réveillon du comité des fêtes de la salle Beaudran. Le chef de l'Europ Hotel, Eric Maupas, sera aux commandes de son piano avec foie gras du Gers et chapons de Miélan. Un menu que les Mirandais apprécient particulièrement depuis la traditionnelle chaponnade du rugby organisée par l'EABXV depuis 2005, et dont la 13ème édition se fera le dimanche 5 mars. En attendant, ce sera pour cette Saint-Sylvestre un plaisir gastronomique partagé et sans modération pour clôturer 2016 et fêter l'arrivée de 2017 dans de bonnes conditions.



WP_20161212_18_52_52_Pro.jpg



WP_20161117_08_36_08_Pro.jpg



WP_20161117_08_35_19_Pro.jpg