

Le chapon noir de Gascogne " surprise" pourrait être le roi des menus de fête !

Testé lors des animations du nouveau moulin à vent de Durban



Le chapon noir de Gascogne " surprise" pourrait être le roi des menus de fête !

A l'heure où beaucoup sont à la recherche, pour les fêtes, de menus originaux tout en étant du terroir, il arrive que certains soient à court d'idées. Ceux qui ont suivi, cet été, les animations liées au nouveau moulin à vent de Durban ont peut-être eu un flash. Lors du repas servi à la fin de la construction ou à l'occasion des journées du patrimoine, le chapon issu de la poule noire de Gascogne a été préparé d'une manière insolite à l'initiative de Xavier Abadie, producteur et artisan à Miélan avec la Société Traditions des Coteaux, vice-président de l'association La Poule Gasconne pour les départements du Gers et des Hautes-Pyrénées et administrateur de la SICA Noire d'Astarac Bigorre. Il s'agit d'un chapon surprise dont l'idée revient à Philippe Piton, président de la Ronde des Mousquetaires et chef du restaurant Rive Droite à Villecomtal.

La race « poule noire de Gascogne » sauvée de justesse

La poule noire de Gascogne, race qui a frôlé la disparition et a été sauvée de justesse par quelques passionnés, doit être valorisée d'autant plus que sa qualité gustative a été reconnue. Elle a déjà fait l'objet d'un reportage avec son chapon sur le 13 h du dimanche de TF1 en 2011 avec Claire Chazal, mais aussi sur Arte avec les « Coups de cœur de Sarah Wiener » et également sur France 3 Occitanie avec "Vuire al País". Sachant que le moulin à vent de Durban est accompagné d'un four à pain fonctionnel, il était opportun d'exploiter conjointement les deux et pourquoi pas avec des applications insolites, en restant dans l'esprit du terroir.

Xavier Abadie veut maintenant la valoriser

C'est ainsi que Xavier Abadie, avec le concours de bénévoles de l'association « les Amis du Moulin à Vent de Durban », a préparé des chapons enveloppés dans la pâte à pain et cuits au four de boulanger. La première édition a été réalisée avec les volailles entières. Devant le succès remporté par cet essai particulièrement probant, les cuisiniers ont voulu aller plus loin, testant avec autant de brio le chapon désossé et le chapon farci, différentes farces étant d'ailleurs envisageables. Il est donc fort probable que le chapon surprise ou peut-être toute autre volaille ainsi cuisinée trônera sur quelques tables les prochaines semaines.

Une recette simple et innovante

Pourquoi pas cette recette, à partir d'un produit aux critères bien définis et dont l'aire de production est limitée, ne serait-elle pas un jour associée aux animations du superbe Moulin à vent de Durban ? En attendant, il sera toujours facile de la suivre en se connectant sur chapons.fr ou sur YouTube et Instagram, avec [#traditiondes coteaux](https://www.instagram.com/traditiondes_coteaux) ou [#terresdefrance](https://www.instagram.com/terresdefrance).

Bon appétit !



Prêts pour la cuisson au four de boulanger



On peut le désosser mais sacré travail !



On ouvre la surprise avec une certaine curiosité pour les non initiés



Lors de la découpe de la version désossée