



Dessin F.Raynal

## Qu'és aquo ?

Un chapon effilé de 2,5 Kg environ pour 4 personnes.



### Tradition :

Le Chapon Gascon, seul chapon issu de la race gasconne rustique qui a traversé les siècles et qui était en voie de disparition.

Emmailloté à chaud dans un beau torchon Bleu Pastel de Lectoure (le vrai Pastel !). La graisse est mieux répartie et imprégnée dans les chairs. Un plus de moelleux en bouche.



Photo J.B Laffitte



### Modernité et Succulence :

Un véritable Chapon de petite taille pour un réveillon de 4 personnes.

Elevé en plein air et engraisé au maïs et au lait pour plus de saveur.

Un goût succulent et une tenue de viande à redécouvrir.



### Biodiversité :

Le Chapon Gascon, porte drapeau de l'Association « La Poule Gasconne » soutenue par le Conservatoire du Patrimoine Biologique de Midi-Pyrénées.



*Depuis Henri IV et d'Artagnan, le Chapon Gascon : un plat Royal !*

Henry IV disait : « Gavage et Chaponnage sont les deux mamelles de la Gascogne ! ». D'Artagnan reprit le flambeau quelques siècles plus tard... et maintenant, c'est devenu un plat présidentiel le 1<sup>er</sup> mai à l'Élysée...

(Photo du chapon Gascon avec le muguet)

