



LA POULE GASCONNE

**Sauvegarde de la TRADITION
et de la BIODIVERSITE**

**Rendez-vous sur :
www.patrimoine-biologique.midipyrenees.fr**

Fameuse **POULE AU POT** du dimanche prônée par Henri IV, cette volaille royale écrit son histoire. Longtemps élevée pour la consommation familiale, l'intensification de l'agriculture l'a marginalisée. Ses reflets illuminent toujours nos basse-cours. Originaire du Sud Ouest, ce terroir lui forge son vif caractère. Élégante avec sa fine ossature, la poule pèse de 1.8 à 2.5 kg et le coq de 2.8 à 3.5 kg. Race ancienne menacée d'extinction, depuis 2003, l'Association la Poule Gasconne et le conservatoire du patrimoine biologique Midi-Pyrénées œuvrent à sa relance et sa valorisation.

**Pour plus d'informations
sur la filière contacter :**



**Association
«La Poule Gasconne»**

Institut Saint-Christophe - 32140 Masseube

Tél. 05 62 66 98 25

**f.cerezuela@hautes-pyrenees.chambagri.fr
lapoulegasconne@institut-st-christophe.com**

La sentinelle SLOW FOOD

En complément du travail de conservation, le projet sentinelle a pour objet d'appuyer la filière dans son développement, en contribuant notamment à sa promotion à l'intérieur et à l'extérieur des frontières de son territoire.

Sur le plan technique, se dessine un premier enjeu : parvenir à définir avec les producteurs, un mode d'élevage des volailles qui permette la pleine expression de leurs qualités gustatives qui soit compatible avec les exigences économiques et humaines d'une production agricole moderne, et qui respecte la spécificité de l'animal.

**UNIQUE
RUSTIQUE
ET SI BONNE.....**



conseil d'imprimerie 05 62 66 98 25 • Ne pas jeter sur la voie publique

SI BONNE QU'ELLE REGALE TOUS LES GASTRONOMES

Un mode d'élevage authentique

**Un voyage
au cœur de la Gascogne...**



Elevée en plein air, pour plus >>>>>>>>>> de chair.

Au calme sur les coteaux baignés de soleil avec une vue imprenable sur les Pyrénées pour plus >>>>>>>>>> de bien-être.

A son rythme naturel de croissance pour plus >>>>>>>>>>>>>>> de goût.

Nourrie aux céréales pour plus >>>>>>>>>>>>>>> de persillé.

Sélectionnée une à une, grasse à point pour plus >>>>>>>>>>>>>>> de tendreté.

Un goût unique

...la saveur dans vos palais !

Sa chair d'un blanc rosé est finement persillée.
Sa viande est ferme et «tient bien à l'os».
En bouche, son goût est délicat et marqué.
Ses œufs, 55 à 65 gr., à la coquille blanc saumoné libèrent une saveur inouïe.

Des produits de choix pour toutes les occasions

Pour déguster à coup sûr une viande savoureusement parfumée, demandez la Volaille Gasconne ornée de sa pastille :



- > **Le poulet**, 150 jours d'élevage minimum.
- > **La poularde**, jeune poule abattue avant l'entrée en ponte. A apprécier rôtie ou en croûte de sel.
- > **Le coq vierge**, un chapon dont les hormones redémarrent. Il a plus de goût qu'un poulet. Il est moins gras qu'un chapon. Il est plus charnu qu'un coq.

**Idéal pour toutes les préparations :
Rôti ou mijoté en sauce... Un régal !**

Et surtout...

Un Chapon prestigieux

Engraissé au maïs et au lait comme le faisait nos grands-mères, il profite de 6 à 8 mois d'élevage pour développer plus de saveur. Sa viande est moins grasse et plus dense qu'une volaille fermière classique.

Ce chapon de 2,4 à 2,7 kg plumé à sec et effilé, convient à merveille pour un réveillon de 4 à 5 personnes.

Farci selon vos fantaisies puis rôti très lentement à four moyen, découpez-le, dégustez-le... vous épaterez tous vos convives !



Chapon Gascon offert par les volaillers de Rungis au Président de la République chaque année pour le 1^{er} mai à la cérémonie du muguet à l'Élysée.

Le plumage à sec

Ce savoir-faire ancestral préserve la parure de plumes naturelles, valorise la beauté de la volaille, garantit sa qualité et sa fraîcheur, respecte le satin de sa peau et la saveur de sa chair, conserve plus longtemps ses arômes mais nécessite 5 fois plus de main d'œuvre.

**A volaille d'exception,
Traitement d'exception !**