

La Poule Noire d'Astarac-Bigorre : un sacré tempérament, jusque dans l'assiette

Après de longues années de gloire, le fameux gallinacé a pourtant bien failli disparaître de nos tables



La Poule Noire d'Astarac-Bigorre : un sacré tempérament, jusque dans l'assiette

Une patte en Bigorre, une autre en terres gersoises, et un caractère bien trempé : voici la Poule gasconne, descendante de la fameuse « poule au pot ».

Pas de panache blanc pour celle qui a régalé des générations entières, mais un plumage noir intense avec une pointe élégante de gris bleuté, et la crête fière d'un beau rouge vif.

Bien que juchée sur de courtes pattes, la demoiselle est une grande sportive qui en surprendrait plus d'un lors d'un sprint. Car ce qu'elle aime par-dessus tout, c'est courir toute la journée au milieu de ses parcs immenses, entre grignotage de vers de terre et picorage d'une alimentation traditionnelle, soigneusement sélectionnée.

Pourtant, aux antipodes de sa façon de vivre à cent à l'heure, sa croissance se veut lente. Cent cinquante jours pour les poulets (contre une quarantaine pour ceux dits « standard », quatre-vingt-un pour les Label Rouge) ; deux cents pour les chapons.

C'est justement cette particularité qui a bien failli la rayer définitivement des cartes, avec l'arrivée du productivisme à tout prix, dans les années 50. Trente ans plus tard, il n'en restait plus qu'une dizaine.



Gasconne, fière et gourmande

Grâce à la mobilisation de quelques éleveurs passionnés, bien décidés à remettre la race au goût du jour, l'association « La Poule gasconne » est créée en 2003. Pour mieux la protéger, en lui redonnant tout son prestige auprès des consommateurs, ils instaurent un strict cahier des charges. Depuis 2015, la SICA Noire d'Astarac-Bigorre, présidée par Jean-Paul Beuste, lui-même exploitant à l'Isle-de-Noé, se charge de commercialiser les volailles.

Au fil du temps, la fière poulette se développe, soigneusement couvée par une vingtaine éleveurs, dont quatre Gersois. Jusqu'à atteindre aujourd'hui 18.000 productions annuelles, avec un objectif de 30.000 d'ici trois ans, et l'espoir de décrocher une AOP. Bientôt, un couvoir sera ouvert à Trie-sur-Baïse pour accompagner la naissance des poussins.

La vie saine au grand air confère à la chair rosée du volatile finesse, abondance et fermeté. Sa saveur naturellement persillée n'aura pas échappé à la sagacité des chefs étoilés qui l'affichent à leur menu, jusqu'aux plus grandes tables parisiennes.

Ils consacrent d'ailleurs tous les ans le célèbre plat mythique, en revisitant à leur manière la traditionnelle poule au pot, sauvée des eaux.

Cette année, vous avez **jusqu'au dimanche 8 mars** pour la (re)découvrir dans neuf restaurants du Gers : L'Hôtel de France (Auch), Au Canard Gourmand (Samatan), La Table du Petit Maupas (Mirande), Le Pardaillan (Gondrin), Le Relais du Bastidou (Beaumarchés), La Falène Bleue (Lanepax), Le Bastard (Lectoure), L'Auberge des Bouviers (Lectoure), L'Auberge la Baquère (Préneron).