



Communiqué de Presse

Auch, le 06/02/2019



Poule au Pot Renaissance d'un plat Mythique

Les Restaurants Tables du GERS s'associent aux chefs de la Ronde des Mousquetaires et aux chefs des Hautes-Pyrénées pour revisiter une recette mythique de la Poule au Pot

Contact presse : Marie Stéphane CAZALS, T. 05 62 61 62 25, ms.cazals@gers.cci.fr lestablesdugers@gers.cci.fr

Place Jean David - B.P. 10181 - 32004 Auch Cedex France - Tél. (33)05 62 61 62 61 - Fax (33) 05 62 61 62 63 - ccigers@gers.cci.fr

L'association « la Poule Gasconne » dont le but est de **conserver et protéger la race**, a décidé de relancer un produit et **un plat emblématique** de notre pays. **La Poule au pot** a été choisie pour célébrer la cuisine de tradition, populaire et familiale **avec des poules Noire d'Astarac Bigorre** issues de notre terroir.

Au total, **18 chefs** attachés à une cuisine de tradition mettant en vedette les produits locaux sur le Gers et les Hautes-Pyrénées, **participent à l'opération : Poule au Pot - Renaissance d'un plat mythique.**

Du 16 février au 10 mars 2019, 6 établissements gersois serviront leur poule au pot revisitée avec de la poule noire d'Astarac Bigorre :

- Au Canard Gourmand à Samatan
- La Table d'Oste à Auch
- La Table du Petit Maupas à Mirande
- Le restaurant le Pardailan à Gondrin
- Le Rive droite à Villecomtal sur Arros
- La Falène Bleue à Lannepax

Aujourd'hui, **l'association de la « Poule gasconne »** compte une cinquantaine d'adhérents dont **22 éleveurs**. Le maintien du standard de qualité supérieure reste la première priorité de l'association au-delà du développement commercial de la marque « Noire d'Astarac Bigorre ». La Noire d'Astarac Bigorre se caractérise par une chair particulièrement gouteuse, finement persillée, ferme et sans excès de gras. Elle libère des sucs de cuisson délicats qui lui confèrent un incomparable moelleux en Bouche.

Les TABLES DU GERS, 9 ans après leur création c'est :

Un Label regroupant 34 restaurants de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers, **34 restaurateurs responsables et engagés.**

1 réseau de 80 producteurs partenaires et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.

1 taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 71,3 % (donc très élevé)

1 taux moyen de plats « fait maison » de 89 %

1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 91 %