



## Poule au Pot, Renaissance d'un plat Mythique

### Communiqué de Presse

Auch, le 05/02/2020

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

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

**Du 15 février au 8 mars 2020, 9 établissements gersois serviront leur poule au pot revisitée** avec de la poule noire d'Astarac Bigorre :

- L'Hôtel de France à Auch
- Au Canard Gourmand à Samatan
- La Table du Petit Maupas à Mirande

- Le restaurant le Pardaillan à Gondrin
- Le Relais du Bastidou à Beaumarchés
- La Falène Bleue à Lannepax
- Le Restaurant Le Bastard à Lectoure
- L'Auberge des Bouviers à Lectoure
- L'Auberge la Baquère à Préneron

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, 10 ans après leur création c'est :**

Un Label regroupant 30 restaurants de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers, **30 restaurateurs responsables et engagés**.

**1 réseau de 75 producteurs** partenaires et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.

**1 taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 72%**

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

**1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 94%**