

Pôle hôtellerie-restauration

Thème : Gasconne, fière et gourmande



La classe de terminale BP cuisine et service découvre des produits marqueurs de notre région, une sortie pédagogique qui réunit savoir-faire et produits du terroir.

Dans une ferme de Puydarrieu dans les Hautes-Pyrénées, Mme ROZES, M. ROZES, professeurs de l'UFA et M. PAGET chef cuisinier à l'hôtel Beaumont et parrain de notre promotion, accompagnent la classe du Brevet Professionnel.

Nous avons visité la ferme productrice du porc noir de Bigorre et de la poule noire d'Astarac-Bigorre.

Deux produits marqueurs des Hautes-Pyrénées qui ont été sauvés de l'extinction dans les années 80 par des passionnés.

En effet, ces deux produits avaient été délaissés à la suite de la seconde guerre mondiale car ils nécessitaient un processus de production très lent lorsque la famine menaçait.

Le porc noir de Bigorre

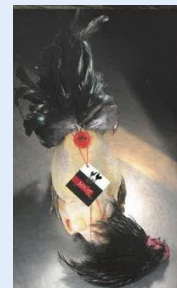
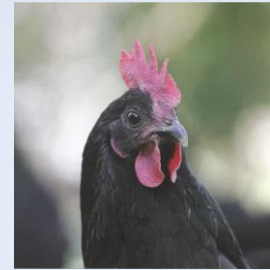
Bien connu pour sa viande parfumée et tendre, le porc noir de Bigorre réclame douze mois minimum d'élevage avant l'abattage, dont six d'engraissement. Vivant dans des enclos en plein air (20 porcs/hectare), cet animal au tempérament calme se nourrit de glands, châtaignes, céréales et d'herbes, justifiant ainsi un prix au kilo carcasse entre 3 € et 3,50€ (de l'éleveur à l'abattoir).

La truie donne naissance de huit à dix porcelets par portée (114 jours de gestation). Etant des reproductrices, les truies vivent en moyenne 5 ans contre 4 ans pour les verras.



PHOTOS

La fameuse poule au pot d'Henri IV



Photos : guide commercial Association La Poule Gasconne

La poule noire d'Astarac-Bigorre

Produisant poulet (11€/kg), poulette (12 à 13€/kg), chapon (14 à 15€/ kg), des passionnés ont sauvé cette variété en fin des années 90.

Élevé en plein air (8 à 10 m²/volaille), ces volailles au caractère vif sont élevées durant 150 jours pour les poulets et poulettes, contre 200 jours pour les chapons.

Nourris de maïs et de colza, ces volailles subissent un changement radical d'alimentation deux mois avant leur abattage, ils seront alors nourris d'un mélange de lait et de farine de maïs.

Ces volailles sont recherchées pour la fermeté de leur viande dont le gras apporte une saveur incomparable et nécessite une cuisson douce et prolongée (150 °C et 1h/kg).

Alexandre LUSSAN

Apprenti BP Arts de la Cuisine à l'UFA de MORLAAS- LP Haute Vue - MORLAAS

Ressources :

<http://lapoulegasconne.fr/>

<https://www.laregion.fr/ASSOCIATION-LA-POULE-GASCONNE>