

## LES VOLAILLES FESTIVES

Il y a principalement 2 fêtes au cours desquelles les volailles ont une place d'honneur sur nos tables : Noël et Pâques. Nos ancêtres n'hésitaient pas à cuisiner le paon et autres gibiers : sarcelle, perdrix, bécasse, bartavelle, faisant, gélinotte... Aujourd'hui, quelques volailles se disputent notre préférence : [pintade](#), canard, oie, chapon, dinde, poularde.

Ces volailles sont souvent marquées par la tradition et elles n'ont guère de succès en dehors des fêtes. Ca n'est pas faute de promotion !

### Le Chapon

Le chapon est un coq castré à 5 semaines avant la puberté. Né au printemps, il est castré en été. Il prend alors du poids, perd sa crête. Elevé en liberté, il reçoit une nourriture variée à base de céréales. Fin novembre-début décembre, il est mis en épinette ou en abri pendant 3 à 6 semaines pour parfaire son engraissement. Son alimentation à base de céréales est enrichie de lait pour donner à sa viande moelleux et saveur. Il atteint facilement un poids de 2,5 kg. Il est idéal pour un repas de 6 à 8 personnes.

Les plus réputés sont les chapons de Bresse AOC, les chapons du Pithiverais, les chapons Saint-Sever des fermiers landais, le chapon des volailles fermières d'auvergne.

Selon le mode de production et le circuit de distribution, le prix du chapon peut varier de 1 à 3 ou 4 ! Le "label rouge" et l'AOC restent une garantie d'un mode de production fermier. On ne peut pas non plus ignorer les "certification" qui garantissent l'origine et les méthodes d'élevage : Gers, Loué, Landes, Auvergne... On peut le faire cuire de 3 façons : au four, à la cocotte ou à la broche. Mais quelque soit le mode de cuisson, il faut éviter d'avoir la main trop lourde en matière d'épices. Ils risqueraient de masquer sa saveur fine. De plus, comme pour toute les volailles, il est nécessaire de les arroser régulièrement pour garder le moelleux de la chair et donner du croustillant à la peau. Comme pour la dinde, il n'est par contre pas interdit de glisser quelques lamelles de truffe entre la chair et la peau .

### La Poularde

*Plus petite que les autres volailles, la poularde est pourtant à recommander, tant sa pour sa chair tendre et savoureuse que pour son goût particulier. De plus, elle se prête à toutes les sauces.*

La poularde est une jeune poule élevée globalement comme le chapon : nourrie de maïs et de lait. Elle est abattue à l'âge de 5 mois minimum, juste avant d'atteindre sa maturité sexuelle, c'est à dire la ponte. Elle pèse entre 2 et 2,45 kg. Sa chair est persillée ce qui assure le moelleux de sa viande. Elle est principalement élevée en Eure-et-Loire, autour d'Houdan et dans le Sud-Ouest. En terme de goût, elle se situe entre la pintade et le gibier.

Elle se prête aux préparations en sauce : crème et vin rouge. Mais elle peut être aussi pochée.

## **L'Oie**

Rôtie ou farcie, l'oie est particulièrement appréciée des connaisseurs pour sa chair fondante et ses qualités gustatives.

L'oie est une volaille traditionnelle des repas de fête Alsacien. Mais aujourd'hui, on aurait tendance à la bouder à cause de sa trop grande taille, de son médiocre rendement en viande et de sa graisse. Malgré tout, les volailles labellisées tentent de se conformer aux attentes des consommateurs qui recherchent une oie plus légère et goûteuse.

L'oie est élevée en 5 à 6 mois et pèse près de 3,5 kg. Il est préférable de la commander auprès de son volailler.