

BISSONNET
UNE DYNASTIE
bouchers haute couture

Photographies **Grégoire Kalt**





Le poulet de Bresse

Le poulet de Bresse est bien plus que l'éloge de l'aile et de la cuisse, il est emblématique de toutes ces volailles de terroir qui allient à la fois, une région, une culture, un savoir-faire, des hommes et des animaux qui vivent ensemble depuis fort longtemps. Tous les ans, à l'approche de Noël, cette volaille, Appellation d'Origine Protégée (AOP), a droit à ses Glorieuses, sorte de *Fashion Week* pour bêtes à plumes, matinée de comice agricole. Les éleveurs viennent y présenter poulardes et chapons délicatement drapés dans un suaire végétal après abattage. Les plus beaux spécimens sont primés au tableau d'honneur de la volaille de Bresse. Au-delà de ces festivités marquées par un copieux pot-au-feu matinal, c'est toute la philosophie du poulet de Bresse que l'on célèbre ici : il est élevé en plein air et en plein champ où il doit trouver au moins un tiers de son alimentation : vers de terre, mollusques et herbe grasse. Le reste de sa nourriture est constitué de céréales provenant exclusivement de la Bresse, sans OGM et complété de produits laitiers. Quand la durée de vie d'un poulet d'élevage industriel tourne autour de trente-cinq/

quarante jours, celle d'un poulet de Bresse est de quatre mois, cinq mois pour les poulardes et neuf mois pour les chapons.

La poulette des Landes

Il était une fois une poulette couleur d'or élevée au beau milieu de la forêt des Landes où elle bénéficie de la douceur du climat et de l'absence de vent qu'elle redoute. « Elle se nourrit de maïs, un sucre lent idéal pour les volailles qui sont élevées au minimum quatorze semaines », explique Arnaud Tauzin, fournisseur du Coq Saint-Honoré et des Boucheries Nivernaises avec ses bêtes chouchoutées dans un paysage de pentes douces. Aux fourneaux, il revendique la même attention quand il cuisine une de ses protégées. Les abats sont hachés tandis que le gras de la volaille crépite dans la poêle avec un oignon émincé et du pain vieux trempé dans du lait. Il faut aussi écraser une gousse d'ail, ciseler quelques brins de persil et couper un peu de jambon de pays en petits dés. Le tout fait une farce qui enlumine la poulette et embaume la cuisine quand elle chantonne dans le four avant de faire le bonheur des mangeurs.



ELHAS

ST SEVER AGRICULTURE

DUCAU



STEV

401

ST SEVER

Tél.

8.76.21.32





Etape au coeur des Landes