

Pattes noires ou cou nu noir, offrez-vous un vrai bon poulet

Volaille De Genève à Neuchâtel, la région ne manque pas de producteurs soucieux de qualité, qui proposent de délicieux poulets élevés en plein air et avec respect. Dont voici quelques adresses.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@lematin dimanche.ch

Entrée une volaille fermière élevée en plein air et un poulet «hors sol» dont l'existence n'a rien de très réjouissant, il y a un monde. La référence se situe à tous les niveaux, le goût, unique, presque sauvage au lieu d'une absence de saveur et d'arôme. La chair ferme ou celle qui se défait à la cuisson, l'os-sature solide ou celle qui se casse. Le prix aussi, élevé d'une part, obscur de l'autre. Alors pourquoi, au lieu d'en manger tous les jours, ne pas attendre pour se faire vraiment plaisir? Et vérifier que le prix en vaut la chandelle?

Alors partons à la découverte de quelques poulets d'exception de la région, qui aiment gambader dans l'herbe. Dans le canton de Genève, au domaine du Nant-d'Avril, à Satigny, Yves Grolimund possède des poulets blancs à pattes jaunes. «Mes volailles, labellisées SRPA-IP Suisse, sont élevées en plein air. Nous avons un jardin d'hiver où elles peuvent sortir en tout temps et à toute heure dans une zone grillagée, à l'air libre. Ainsi, elles sont protégées des oiseaux migrateurs et des renards. Ensuite, à partir du 21e ou du 30e jour, elles peuvent sortir dans l'herbe, ce qui fait une qualité de viande magnifique.»

Cette excellence, les plus grands restaurateurs de tous les cantons la recherchent. Le secret? Amour du travail et respect de la nature. «Nous nous occupons de chacune de nos volailles. Elles mettent 75 jours pour atteindre 2,2 kilos alors qu'à plus grande échelle, les poulets élevés dans des bâtiments chauffés et éclairés atteignent deux kilos en moins de 60 jours.»

Sel, poivre, et c'est le bonheur

Au Nant-d'Avril, la famille Grolimund se fait une joie de parler de son travail, de montrer son domaine. Toutes les deux à trois semaines, elle organise des ventes à la ferme et ses poulets sont réservés à l'avance. «Ils ont une chair jaune car nous les nourrissons avec nos céréales et notre maïs, reprend Yves Grolimund. La fibre est fine et légère. Pas besoin d'ajouter des artifices. Sel, poivre et c'est le bonheur.»

Autre merveille, le poulet pattes noires, avec son goût sauvage. Dans le canton de Neuchâtel, à Bevaux, la maison Lehnherr en est fière. «C'est un poulet qui a la possibilité de sortir sur un grand parcours herbeux, ce qui rend son élevage plus lent, explique Caroline Lehnherr. Cette volaille a un goût assez prononcé, avec une texture plus ferme. La

Rien ne vaut la texture souple et ferme du poulet de grain.

Garcia/Photocuisine

cuisson doit être un peu plus longue et plus douce pour obtenir un juste équilibre entre le filet et la cuisse.»

Ce fameux poulet pattes noires se trouve aussi à la ferme des Pralies, à Arnex-sur-Nyon (VD). Et même Manor en propose régulièrement. «Nos poulets pattes noires ont beaucoup de succès, précise un boucher à Manor Morges. Le vendredi, il est même préférable de les réserver. Nous sommes dans le haut de gamme à un prix accessible.»

Retour à Genève, au domaine agricole et viticole de la Pierre-aux-Dames ou Maison Forte, où Michel et Patricia Bidaux sont réputés pour leurs drôles de gallinacées: le Marsillon, un poulet au cou nu noir. Il s'agit d'une race rustique à la chair ferme et savoureuse, au goût de viande, à la fibre longue. «Je les appelle les poulets quart d'heure

car entre le champ, le local de vente à Troinex et l'abattoir à Plan-les-Ouates, on compte quinze minutes, plaisante Patricia Bidaux. En fait, c'est vraiment un poulet de proximité. Les animaux sont nourris à partir des grains produits sur notre domaine. Tout est proche, tout est visible et en Suisse, pour cela, nous avons de la chance.»

La chance, c'est celle de pouvoir choisir ce que nous voulons manger. Et ne pas oublier qu'un poulet à moins de dix francs ne pourra jamais être bon. ●

Domaine du Nant-d'Avril, Satigny (GE), www.nant-avril.ch
Lehnherr SA, Bevaux (NE), www.lehnherr.ch
Ferme des Pralies, Arnex-sur-Nyon (VD), www.lafermedespralies.ch
Maison Forte, Troinex (GE), www.maisonforte.ch



Marsillon à l'ail des ours

Ingrédients pour 6 personnes
1 poulet fermier d'environ 2 kg
2 dl de vin blanc
2 dl de crème liquide

poireaux, oignons frais, ail des ours, carottes, navets, persil demi-pomme

Pour la marinade:

moutarde ail des ours huile de colza thym, clou de girofle, sel, poivre

Préparation

Salier le poulet cru à l'intérieur et à l'extérieur. Badigeonner avec la marinade. Laisser reposer 30 minutes. Mettre une partie des poireaux, oignons frais, ail des ours et persil à l'intérieur du poulet avec la marinade.

Poser la volaille ainsi parée sur le poulet. Enfournier à 170-180° (1 heure de cuisson par kilo). A mi-cuisson, disposer le reste des légumes, ainsi que la demi-pomme, autour du poulet et arroser de vin blanc.

Pour la sauce, ajouter un peu de crème au jus de cuisson et le reste de l'ail des ours finement haché.

Recette de la famille Bidaux pour «Dîner à la ferme», reprise sur www.maisonforte.ch

Gourmandises par Philippe Chevrier



Le domaine de Châteauvieux (GE), Philippe Chevrier oppose de sublimes poulets cuits à la che. Qualité et goût t au rendez-vous.

casé comme du verre.»

A la broche «Un vrai bon poulet de ferme ou de Bresse est un plat remarquable. C'est une viande que j'aime rassir deux à trois semaines pour qu'elle prenne tout son goût.»

La broche est ce qui va le mieux pour la cuisson, car en même temps qu'il devient croustillant il garde son moelleux. A Châteauvieux, nous le proposons à la broche à gaz, qui offre une chaleur humide et ne dessèche pas la chair. A la maison, je vous conseille de cuire votre poulet sur la broche du four et de l'arroser régulièrement. Si vous choisissez de le mettre dans un plat au four, pensez bien qu'il vous

faudra un tiers de cuisson en plus pour les cuisses que pour les suprêmes. Une astuce, servez d'abord les blancs et remettez votre poulet au four pour un deuxième service.

La volaille est peut-être la viande la plus facile à marier. Avec un jus, une sauce à la crème, des champignons, morilles, bolets, ou une sauce vinaigrée avec un peu d'estragon. Je conseille toujours de cuire un poulet entier. Vous aurez toujours la possibilité de le manger froid le lendemain.»

Domaine de Châteauvieux, chemin de Châteauvieux 16, Satigny (GE). Tél. 022 753 15 11, www.chateauvieux.ch

Un vin Gamay vieilles vignes

Enologie pour la Cave de Genève, Patrick Gräzer opte pour un gamay vieilles vignes pour accompagner un poulet à la broche

«Avec un poulet rôti, je propose un gamay vieilles vignes de notre gamme Trésor. Comme le chasselas, le gamay est un cépage emblématique du canton de Genève. Les parcelles présentent une belle exposition et nos vignes ont au moins vingt-cinq ans



www.cavedegenève.ch

d'âge. On cherche la qualité. Ce vin rouge est vinifié en élevage classique pour privilégier les arômes. Il est caractérisé au nez et en bouche par des fruits rouges et des notes épicées, poivrées. Son attrait est souple, fraîche et présente une belle persistance en bouche.»

Nouveauté La cave de Genève vient de sortir une nouvelle gamme, intitulée Les Belles Filles. Neuf vins de qualité et aux prix doux à découvrir.

La Cave de Genève SA, rue du Pré-Bouvier 30, Satigny (GE). Tél. 022 753 11 33, www.cavedegenève.ch