

W. LA FRANCE À LA CARTE ✕

LA FRANCE À LA CARTE

LES MEILLEURS PRODUITS DU TERROIR
PAR LES PLUS GRANDS CHEFS



W.
BOOKS
with passion

LE FIGARO

Georges Blanc

LA VOLAILLE

de Bresse



Fruit d'une tradition agricole ancestrale qui remonte au XVI^e siècle, je vis dans les prairies d'herbe grasse où je prends mes aises avec pas moins de 15 m² d'espace habitable. Je me nourris de blé, de maïs, de produits laitiers, exclusivement issus de l'agriculture de ma région, mais aussi de vers de terre et de mollusques. Mon plumage est blanc, mes pattes bleues, ma crête et mes mandibules rouges, comme le drapeau tricolore. Ma chair est savoureuse ; on me déguste rôtie, à la crème, au vin jaune... Qui suis-je ? La Gauloise blanche de Bresse, plus connue sous le nom de volaille de Bresse. Le poulet le plus racé de l'Hexagone est le seul du genre à avoir obtenu l'Appellation d'origine contrôlée en 1957 après un long combat des éleveurs auprès de l'Assemblée nationale. Au sein de cette Appellation, le poulet, incontournable plat dominical, du haut de son 1,3 kg en

moyenne, règne en maître absolu, avec sa chair ferme et savoureuse. Dans son sillage, la poularde lui emboîte le pas, élevée durant cinq mois et dodue à souhait. Le chapon, quant à lui, s'impose comme la star des tables de fêtes de fin d'année, avec ses 3 kg résultant de huit semaines d'engraissement. Chaque année, les restaurateurs se retrouvent peu avant Noël à l'occasion des Quatre Glorieuses, un concours de présentation des plus belles bêtes disputé depuis 1862 à Montrevel-en-Bresse, Loulans-Verchamp, Port-de-Vaux et Bourg-en-Bresse. « C'est une véritable fête qui attire des curieux venus de toute la France, de pays voisins comme la Suisse et de grands cuisiniers, raconte Georges Blanc. Ces derniers préparent un immense pot-au-feu de volaille que nous dégustons pendant la délibération du jury. »

Quand j'étais petit, ma chambre donnait juste au-dessus des cuisines de l'auberge familiale. La bonne odeur du poulet rissolé dans le beurre noisette montait jusqu'à moi. Ma grand-mère, surnommée la Mère Blanc, a fait décoller le restaurant, qui a obtenu la première étoile au Guide Michelin en 1929, puis la seconde en 1931. Pour ma part, j'ai décroché le troisième macaron en 1981, il y a presque 40 ans, et je ne l'ai jamais perdu. Nous fêterons l'année prochaine les 150 ans de la maison, la plus vieille à avoir été sacrée par le Guide Rouge sans discontinuité - 91 ans. Comme tous les produits de qualité, l'avantage de la volaille de Bresse est qu'elle ne demande pas de préparation sophistiquée pour être bonne. Un poulet rôti, tout simplement, c'est délicieux. Personnellement, le morceau que je préfère est la cuisse, bien charnue, alors que dans la poularde, ma préférence va plutôt au suprême, plus intéressant. À Vonnas, c'est la spécialité de la maison depuis sa création en 1902, mais aujourd'hui, je la décline de différentes manières. À la crème ou au vin jaune, à l'Ancienne Auberge ; avec une sauce au foie gras, au restaurant triplement étoilé... Pour ma part, je conseille de ne pas cuisiner le poulet tout du long au four car le blanc sera sec si on souhaite que les cuisses soient bien cuites. Je lève donc ces dernières avant la fin et je les termine en fricassée. Il faut savoir que pour un poulet de 2 kilos, à 180 degrés, un suprême est cuit en vingt minutes seulement. Le dimanche, j'ai gardé la tradition du poulet. Je le mange en cuisine avec les équipes de l'Ancienne Auberge, rôti ou à la crème, avec du riz ou des crêpes vonnassiennes.





Georges Blanc

POULET DE BRESSE

à la crème

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 30 MIN

- 1 poulet de Bresse de 2 kg, environ coupé en morceaux
- 2 gros oignons
- 10 champignons de Paris
- 1 tête d'ail
- 100g de beurre
- 1 c. à s. de farine
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 l de crème liquide
- Quelques morilles (facultatif)
- Huile d'arachide
- Sel
- Poivre

Pelez et coupez les oignons en huit. Retirez le bout terreux et lavez les champignons de Paris, séchez-les et coupez-les en quartiers. Coupez la tête d'ail en deux. Mettez le beurre à chauffer dans une large sauteuse sur le vif, déposez-y les morceaux de poulet et les cuisses coupées en deux, salez et poivrez-les, puis faites-les dorer côté peau. Ajoutez les oignons, les champignons et l'ail. Singez (poudrez de farine), puis déglacez avec le vin blanc et laissez réduire tout en grattant pour détacher les sucres caramélisés. Ajoutez la crème fraîche. Laissez mijoter de 25 à 30 min. Mettez à cuire les ailes (sur le coffre) au four pendant 20 min à 180°C (th. 6) en les assaisonnant de sel, poivre, beurre et huile d'arachide. Une fois le coffre rôti, levez les ailes et ajoutez-les avec les cuisses dans la crème une fois cuites. Disposez les morceaux de poulet dans un plat de service creux chauffé au préalable et gardez-les au chaud sous une feuille de papier d'aluminium. Passez la sauce dans une passoire fine au-dessus d'une casserole, rectifiez l'assaisonnement et portez à ébullition.

Finition et dressage

Nappez les morceaux de poulet de sauce nature avec, si l'heure est à la fête, quelques morilles étuvées au beurre. Accompagnez-les de crêpes vonnassiennes ou de riz pilaf.



