



Le cou nu à pattes noires a trouvé son meilleur ambassadeur

TERROIR

Prisé autant des gourmets que des grands chefs pour sa chair particulièrement goûteuse, cette espèce de poulet fait le bonheur d'Emmanuel Haar, ancien cuisinier devenu éleveur de volailles en Gruyère (FR).

TEXTE et PHOTOS Éric Bernier



Rustique et atypique

Selon toute vraisemblance, il existerait deux variétés de poulets cou nu à pattes noires. La première, dénommée cou nu de Forez, est entièrement blanche. Ses origines sont assez récentes, puisqu'elles remonteraient au lendemain de la Seconde Guerre mondiale et seraient issues d'un croisement entre une gâtinaise et une race locale du Forez, en France voisine. La seconde est originaire de Transylvanie, au cœur de la Roumanie, et se pare d'un plumage le plus souvent noir. Les points communs entre ces deux variétés? La nudité de leurs cous, un corps robuste et athlétique, des oreillons et des barbillons bien développés, de couleur rouge. À cela s'ajoutent une robustesse naturelle exceptionnelle et un caractère calme et sociable.

Le soleil illumine déjà le sommet du Moléson lorsque nous arrivons à la ferme avicole La Belle Luce, à Épagny (FR), au cœur de la Gruyère. L'émblématique montagne des Préalpes fribourgeoises n'est pas la seule à attirer irrésistiblement notre regard. À deux pas, l'incontournable Dent-de-Broc, et ses 1828 m d'altitude, nous donnerait presque des envies de randonnée en ce tout début d'automne.

Nous sommes sur l'exploitation d'Emmanuel Haar, originaire de Lorraine. «Au départ, je suis cuisinier, formé à Phalsbourg, en France voisine. Mon père était restaurateur, à la tête d'un établissement dont les spécialités étaient réputées loin à la ronde. Mon éducation au goût et à la bonne chère vient peut-être de là.» Installé en terres fribourgeoises depuis 1999, notre homme a troqué depuis belle lurette son statut de maître-queux pour celui d'éleveur de volailles. Mais pas n'importe laquelle! La race que nous ne

tardons pas à découvrir est le poulet cou nu à pattes noires, une variété rustique à croissance lente, réputée pour sa chair ferme et savoureuse.

Élevage de plein air

Chaque matin, lorsque les premiers rayons de l'astre solaire font leur apparition, Emmanuel Haar fait le tour de son parc avicole pour ouvrir l'un après l'autre chacun de ses poulaillers. «Ils sont montés sur roulettes, ce qui nous permet de les déplacer toutes les trois semaines.» La raison? «Grâce à cela, mes volailles ont toujours les pattes propres. Elles peuvent s'ébattre toute la journée sur une herbe qui n'a pas été souillée.»

Pointilleux jusqu'au bout des ongles, l'éleveur n'hésite pas ensuite à laisser l'emplacement vierge de toute activité pendant trois ou quatre mois, pour une régénération naturelle des sols. En fin d'après-midi, les poulets sont rentrés et passeront la nuit à l'intérieur. «Même si chaque bâtiment est protégé et dispose d'installations évitant toute tentative d'intrusion, nous ne sommes pas à l'abri d'une attaque de renard ou de fouine.»

Trois types d'alimentation

Ici, les poussins arrivent juste après leur éclosion, en provenance d'une entreprise spécialisée dans la couvaie, à Belp (BE). Emmanuel Haar souligne avec fierté que 40% d'entre eux naissent tout de même sur son exploitation. Leur vaccination contre la coccidiose, une maladie parasitaire intestinale, se fait par pulvérisation sur les plumes. «Je n'ai recours à aucun antibiotique. L'alimentation que j'utilise, exempte de tout OGM, est 100% régionale et végétale, en provenance du Moulin de Romont.»

Une alimentation divisée en trois catégories. En premier lieu, les nouveaux-nés se régaleront d'une farine de céréales enrichie de sels minéraux et d'oligo-éléments. Puis,

dès quatre semaines, un composé de tourteau de soja et de céréales prend le relais, avant de céder le pas à un aliment dit «de finition», pauvre en protéines.

Croissance lente

À La Belle Luce, les cous nus à pattes noires sont choyés entre 90 à 95 jours pour les mâles, et jusqu'à 120 jours pour les femelles, avant d'être abattus. «Je suis complètement à contre-courant de ce qui se fait dans le monde industriel où l'espérance de vie d'un poulet ne dépasse pas 41 jours. Chez moi, c'est cette croissance lente associée à une alimentation saine et à une vie en plein air qui font que mes volailles ont une telle qualité de chair!»

Les plus grandes tables de Suisse romande ne s'y trompent d'ailleurs pas, et proposent régulièrement à leurs cartes des interprétations culinaires autour du fameux gallinacé. Le maître des lieux cite immédiatement Pierrot Ayer ou Romain Paillereau, à Fribourg, Benoît Carcenat, qui a fait les beaux jours du Valrose à Rougemont, ou encore Stéphane Decotterd, à Glion. «Quand on a goûté une fois à un poulet de chez moi, on ne revient plus à son cousin industriel.»

Les volailles, labellisées «Fribourg-regio. garantie», sont abattues sur le site même de production, selon un protocole strict, contrôlé régulièrement par le service vétérinaire cantonal. De savoureuses terrines, rillettes, saucisses et autres fonds de volailles sont également confectionnés sur place et proposés en vente directe. Passionné, Emmanuel Haar n'est incontestablement, au point qu'il élève aussi, pour le plaisir, quelques poules de soie.

+ D'INFOS
la-belle-luce.ch

Publicité

GIANT
BY TOBROCO

DES MACHINES POUR CHAQUE BESOIN!

032 465 70 90

