

Le poulet de Gruyère raconté par Emmanuel Haar

LE GOÛT D'UN PAYS (2/5 Fribourg) Pas étonnant qu'on le trouve sur les grandes tables de Suisse, le poulet pattes noires de Gruyère n'a rien à envier à son cousin de Bresse aux pattes bleues.

TEXTE FRANCE.MASSY@LENOUVELLISTE.CH

Plus de quinze ans qu'il élève le poulet pattes noires de la Gruyère. «On l'appelle aussi le cou nu à pattes noires si on veut être plus précis», souligne Emmanuel Haar, éleveur de volailles à Epany. Dans sa ferme, joliment nommée La Belle Luce, il se consacre à cette race particulière ainsi qu'à la production d'œufs et ponctuellement de pintades et de dindes. Il distribue également d'autres volailles et produits dûment sélectionnés par ses soins, et aussi des produits élaborés en Suisse et mis au point en collaboration avec des grands chefs. «Cailles, pigeons et canards sont issus d'élevages de petits artisans en France qui respectent la protection des animaux et garantissent des élevages d'animaux en harmonie avec la nature.»

Certifié Terroir Fribourg

Chez Emmanuel Haar, les volailles trottent dans l'herbe durant la journée et sont rentrées pour la nuit pour échapper aux renards. Elles sont nourries exclusivement avec des matières premières 100% végétales, même pour les graisses. «Nous les nourissons avec un mélange de céréales suisses en provenance du moulin de Romont», déclare ce Lorrain d'origine. Grâce à cet ancrage régional fort, le poulet pattes noires a droit à la certification Terroir Fribourg. Un label décerné aux produits élaborés dans la région, avec des matières premières du coin et dont la traçabilité est assurée par un organisme indépendant. Pour Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg, «le poulet pattes noires est un produit intéressant de par sa



Emmanuel Haar, éleveur de poulets pattes noires de la Gruyère. DR

représente une part importante de l'agriculture fribourgeoise. Deux cents agriculteurs approvisionnent la grande distribution. Ce qui n'est pas le cas d'Emmanuel Haar. Lui vend ses volailles aux bouchers, aux restaurateurs et aux privés via des marchés, dans son magasin de Bulle ou mieux encore, directement à la ferme, La Belle Luce.

Pour compléter sa production de pattes noires, Emmanuel Haar a engagé quelques éleveurs, tous situés en Gruyère.

Un élevage respectueux

Ardent défenseur d'une alimentation naturelle et d'un élevage respectueux des animaux, Emmanuel Haar choisit ses poulets comme des cocottes en pâte. Installés dans des petits poulaillers sur roulettes posés sur l'herbe et qui sont régulièrement déplacés, les volatiles ont toujours les pattes propres! «Nous enlevons les fientes et les éléments naturels (soleil, pluie, vent) nettoient la place. Nous n'avons ainsi pas besoin d'utiliser de produits chimiques.» Pas d'OGM dans la nourriture, ni d'antibiotique et autre médicament. A La Belle Luce, on recherche des volailles saines, pas des poulets bodybuildés.

Alors qu'avec des méthodes de productions modernes, un poussin de 40 grammes atteint en 40 jours 2 kg, les poussins de la ferme avicole d'Epany



On l'appelle aussi le cou nu à pattes noires si on veut être plus précis.

EMMANUEL HAAR
ÉLEVEUR DE VOLAILLES À EPANY

grandissent en douceur. «Nos poussins sont issus d'une souche rustique à croissance longue. Ici, on les élève entre 90 et 120 jours, contre 39 à 41 jours pour un poulet industriel», explique Emmanuel Haar. A maturité, ses poulets cou nu à pattes noires pèsent entre 1,3 kg et 1,8 kg.

Le poulet du dimanche

Cette croissance lente et ses gènes non modifiés garantissent une peau fine, une chair dense, ferme et goûteuse et bonne répartition des graisses. Rien à voir avec le côté spongieux de certaines volailles produites intensivement. «Quand on le goûte, on ne revient plus au poulet industriel», affirme Emmanuel Haar avant de nous glisser deux-trois conseils de cuisson. «J'aime bien le préparer à basse température. D'abord, je l'assaisonne simplement avec du sel, du poivre et quelques herbes. Je le grille sur toutes ses faces, puis je le laisse gentiment cuire à 80° durant deux heures trente, voire trois heures. La chair est fondante, c'est un délice!»



A la ferme La Belle Luce, les volatiles vivent en plein air, dans des champs et des surfaces herbeuses le jour. Ils sont rentrés chaque soir pour échapper aux renards. DR

L'ÉLEVAGE DE VOLAILLES EN SUISSE EN 2016

→ 94,1%

Systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux, SST (avec aire à climat extérieure protégée). Ce pourcentage comprend aussi les productions SRPA et bio.

→ 6,5%

Systèmes de détention SRPA (sorties régulières en plein air avec parcours herbeux). Y compris 1,4% de bio (avec des troupeaux plus petits dans des poulaillers mobiles).

→ 5,9%

Se contente des normes de production standard conforme à la législation suisse (élevage au sol sans jardin d'hiver).

Source: rapport agricole 2016 OFAG, complété par Aviform

Le poulet fermier de la Gruyère cuit au foin

La recette de Stéphane Décotterd, le Pont de Brent

Fin avril 2018, Stéphane Décotterd, 2 étoiles Michelin et 18/20 au Gault&Millau prenait une décision qui allait bouleverser le microcosme de la haute gastronomie suisse. «J'ai décidé de ne plus cuisiner de fruits exotiques ou de produits issus de la mer et d'amorcer un virage vers une cuisine responsable, locale et personnelle.»

Le chef du Pont de Brent prépare son coup depuis près de trois ans. «Il fallait mettre en place un réseau et une logistique, car les petits producteurs ne font pas toujours les livraisons.» Etre à l'écoute de l'agriculture, de l'éleveur ou du pêcheur, lui permet de concocter une cuisine qui raconte une histoire.

4 personnes: 1 poulet fermier de la Gruyère de 2 kg environ - Huile de noix - 300 g de foin - 1 jaune d'œuf - 500 g de pâte à lutter (farine, eau) ou pâte à pain - sel, poivre - 100 g de beurre

Salez et poivrez le poulet puis badigeonnez-le d'huile de noix. Mettez la moitié du foin au fond d'une cocotte en fonte. Déposez-y le poulet et recouvrez-le du restant de foin.

Refermez la cocotte et badigeonnez le bord du couvercle avec le jaune d'œuf. Utilisez une bande de pâte pour souder le couvercle.

Enfournez dans un four préchauffé à 200°C pendant 50 minutes.

Ouvrez la cocotte à l'aide d'un couteau à pain et laissez



se reposer une heure.

Faites fondre le beurre et badigeonnez le poulet. Placez-le sous le grill du four pendant 30 minutes en arrosant régulièrement, afin d'obtenir une peau bien croustillante. **FM**



Nous les nourissons avec un mélange de céréales suisses en provenance du moulin de Romont.

EMMANUEL HAAR
ÉLEVEUR DE VOLAILLES À EPANY

qualité. L'accueil que lui réservent les grands chefs en est la preuve. De plus, Emmanuel Haar développe la vente directe. On ne peut que favoriser les canaux de distribution où la valeur ajoutée reste dans la poche des producteurs.»

Le marché de volaille de chair ou volaille d'engraissement

PUBLICITÉ



Tous les itinéraires sur : www.lesbissesduvalais.ch