

Le tour de France des produits d'origine 6/7

Poule noire et lentille verte du Berry

Aux racines de la cuisine gauloise

C'est curieux, ce besoin que les Romains avaient de traiter de « coqs » les Celtes établis entre les Alpes et la mer. Car, si la Gaule s'appelait ainsi, et si elle était peuplée de Gaulois, c'est que Rome considérait que ses habitants étaient des *Galli* vivant en *Gallia*, « coq » se disant *gallus* en latin (dont le français a conservé le mot « gallinacé »). On sait que les Celtes, répartis en 90 peuples souvent rivaux, Arvernes (Auvergne), Pictons (Poitou), Carnutes (Chartres), Turones (Touraine), Helvètes (Suisse), Bituriges (Berry), etc., ornaient leur casque de plumes de coq et arboraient l'animal comme emblème de guerre. On en déduit que les Romains se référaient au culte voué par les Gaulois aux prouesses viriles de leur oiseau fétiche. Au XIX^e siècle, la France prit le coq comme symbole (mairies, monuments aux morts, sports) et « cocorico » devint le slogan du triomphalisme cocardier.

Pour en revenir à notre sujet de la semaine, ce ne sont pas tant les capacités sexuelles du volatile qui méritent notre admiration que ses vertus gastronomiques. S'il est une image infiniment plus valorisante pour notre pays que celle du coq gaulois perché sur ses prestiges supposés, c'est bien celle du coq au vin mijotant dans une cocotte. Le patriotisme tricolore trouvera davantage son salut dans la préservation de notre patrimoine alimentaire, donc agricole, que dans la conquête de parts de marché englouties sous les flots de la Berezina néoli-

Plus ancienne que celle de la Bresse, cette volaille rustique allait disparaître quand une poignée d'éleveurs ont décidé de la sauver. Une merveille qui fait retrouver le goût du vrai poulet de ferme.

PAR PÉRICO LÉGASSE



Le patriotisme tricolore trouvera son salut dans la préservation de notre patrimoine alimentaire, donc agricole.

bérale mondialisée. La France crève de la disparition de sa paysannerie, il est donc urgent de saluer l'action de ceux qui se battent, évidemment pas pour que l'agriculture industrielle continue à déverser ses tonnes de malbouffe dans les rayons de la grande distribution, mais pour que ce pays produise une alimentation bonne, propre et saine, en assurant un avenir et des revenus décentes à une ruralité porteuse de valeurs. Dans nos campagnes, sur nos côtes, des femmes et des hommes se dévouent hors de toute reconnaissance politique, sociale ou

médiatique, afin de perpétuer des savoirs garants de notre exception gastronomique.

Volaille de terroir

C'est à l'enseigne de La Cognette, à Issoudun, dans l'Indre, vibrante auberge, magnifiée par le talent et l'enthousiasme professionnel des familles Daumy et Nonnet, que brillent deux joyaux du terroir local : la poule noire et la lentille verte du Berry. Nul ne sait si la jolie volaille au plumage noir et à la crête rouge était celle que les Bituriges (la tribu celte qui occupait l'actuel Berry et d'où ce nom provient) consacraient pour exalter leurs ardeurs belliqueuses, mais les textes anciens confirment qu'ils furent de redoutables guerriers. D'après Pline l'Ancien, ils envahirent, conduits par leur chef Biturix (« Roi du monde »), l'Italie environ 600 ans avant notre ère et saccagèrent Rome. Fait d'armes que Jules César leur fera chèrement payer quatre siècles et demi plus tard, lors de la guerre des Gaules, en assiégeant leur capitale Avaricum (Bourges), avant d'en massacrer la population.

Pour en revenir à nos poulets, c'est un miracle si la « noire du Berry », telle qu'on l'appelait autrefois dans les fermes de l'antique province, a survécu à l'industrialisation de l'agriculture française par les tenants d'un productivisme éradicateur de diversité. Face aux légions de la FNSEA, la vaillante biturige aura résisté jusqu'à ce qu'une armée de secours lui évite la disparition. Son nom latin dit bien qui elle



périco légasse

est, et d'où elle vient : *Gallus gallus domesticus*. Alors là, si elle n'est pas gauloise, la cocotte, autant finir dans une réduction de chambertin !

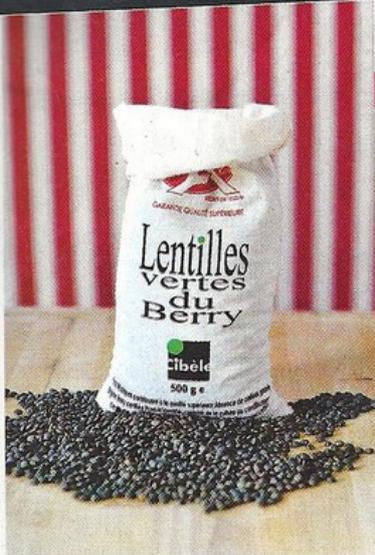
A qui devons-nous le sauvetage de la race ? A un génie rural, Gaston Touraine – ça ne s'invente pas –, nom d'une autre belle province du Val de Loire où fut également sauvée une volaille similaire à la noire du Berry, sa cousine la géline de Touraine, elle aussi de noir vêtue et coiffée de rouge (à s'y méprendre). Mais, avant de procéder à son sauvetage, encore fallait-il définir ce qu'elle était. C'est en 1900 que, passionné d'aviculture et fasciné par les charmes gourmands de la jolie poulette, le baron Henri de Laage, propriétaire du château de Verneuil, à Vendœuvres, dans l'Indre, voulut distinguer cette volaille rustique afin d'en garantir la pérennité. Après avoir repéré les plus beaux spécimens, il établit le standard de la race et le fit approuver par la Fédération des sociétés d'agriculture de France le 28 mars 1912 : la poule noire du Berry doit peser 2,3 kg, être fine de

tête et dotée d'une crête simple peu développée, avec des oreillons et des barbillons arrondis de couleur rouge vif, des yeux orange vermillon bien cernés, un bec gris foncé un peu arqué avec la pointe plus claire, un cou assez fort, de longueur moyenne, habillé d'un camail noir brillant, des épaules massives soutenant des ailes bien développées et un dos large prolongé d'une queue bien fournie en faucille. Sa forme spécifique est dite « en bateau ». Le poids du coq ne doit pas excéder 3 kg tout en arborant un superbe plumage noir aux reflets verts étincelants, avec une large poitrine et de grosses pattes de couleur bleu ardoise. Malgré sa double qualité de volaille apte à l'engraissement et de pondeuse précoce, la noire du Berry fut délaissée pour des races aux performances jugées plus avantageu-

La noire du Berry : fine de tête, dotée d'une crête simple, d'yeux orange, d'un cou fort et d'épaules massives soutenant des ailes bien développées.

A qui devons-nous le sauvetage de la race ? A un génie rural, le Berrichon Gaston Touraine, qui, en 1912, la relança.

ses. On voudrait savoir qui sont les techniciens agricoles assez imbéciles pour suggérer à des éleveurs d'abandonner des choses aussi belles afin de les remplacer par des machines à œufs ou à viande. Quoi qu'il en soit, comme pour la géline de Touraine, on ne comptait plus que quelques dizaines de poules et une poignée de coqs dans les basses-cours du Berry à la fin des années 70. C'est alors qu'intervint le Berrichon Gaston Touraine, professeur agrégé de sciences de la vie et de la Terre, qui, voyant venir la tragédie, se mit en tête d'assurer la survie de la merveilleuse volaille. Courant de ferme en ferme, il préleva tous les sujets conformes au standard de 1912 et reconstitua un poulailler à partir duquel il put relancer la race. Dix années plus tard, la noire du Berry était sauvée par un homme que le Japon qualifierait de « trésor vivant », tel qu'il en existe des centaines en France, oubliés, ignorés ou méprisés, auxquels la République doit la sauvegarde de richesses autrement plus précieuses que certaines merdes >



hannah assouline

Lentille verte du Berry

Les secrets du caviar berrichon

Introduite dans la région après la guerre, la lentille verte a trouvé un terroir de prédilection dans la campagne berrichonne. Après une période d'apogée dans les années 80, la production était en voie d'extinction lorsque de courageux défenseurs de cette graine ont décidé de se fédérer dans la société Cibèle (Compagnie interprofessionnelle du Berry pour la lentille). Soumise à un cahier des charges d'une rigueur exemplaire, commercialisée à moins de douze mois afin de préserver ses arômes, la lentille verte du Berry fut le premier légume sec à obtenir un Label rouge. Comme sa cousine du Puy, ses prouesses gustatives et la

subtilité de son grain lui ont permis de trouver sa place dans les hautes sphères de la gastronomie. Sa préparation est on ne peut plus simple. Il suffit de la faire revenir quelques secondes dans une cocotte avec une grosse noix de beurre ou une cuillerée d'huile afin que les graines soient bien lustrées, puis de les recouvrir d'eau en laissant mijoter 25 min pour une cuisson *al dente*, 30 min si on les aime plus tendres et 35 min si on les préfère moelleuses. On peut l'enrichir au beurre en fin de mijotage ou ajouter une petite salaison en milieu de cuisson. Un plat gourmand qui accompagne tout. ■

> subventionnées à prix d'or pour orner les ronds-points d'élus véreux. Merci, monsieur Touraine.

Le club des résistants

C'est aujourd'hui Francis Lasne, éleveur à Briantes, au cœur du Boischaut berrichon, qui préside à la destinée de notre glorieuse volaille en animant le Club français de la poule noire du Berry, créé en 2004. Comme l'explique Jean-Pierre Michaud, l'historien de l'association : « Pour consolider la race, nous avons confié en 2008 la sélection des volailles au centre avicole de Béchanne, dans la Bresse [conservatoire de la volaille française], qui s'assure désormais de l'homogénéité de l'espèce avant d'autoriser tout élevage commercial. Ainsi, quand un connaisseur achète une poule noire du Berry, il peut être sûr de son authenticité. » En 2009, à partir de 150 poules et 56 coqs de souche irréprochable, Béchanne fournissait 500 poussins. Ils étaient 2 000 en 2010. On en attend 6 000 pour 2011, en espérant pouvoir rapatrier un jour les géniteurs sur leur terroir d'origine lorsque le club aura les moyens de financer un couvoir. Pour l'heure, on compte huit éleveurs de poules noires du Berry entre les départements de l'Indre et du Cher. Soutenue par 80 adhérents, qui se limitent à une production privée, l'initiative entend bien un jour aboutir à une filière commerciale qui permette de rétablir cette race historique sur tout le territoire de la province et, surtout, de proposer cette délicieuse denrée à tous les amateurs de belle et noble volaille. Car la

noire du Berry, c'est une perle rare, un chef-d'œuvre avicole, une symphonie poulaillière. En passant chez Francis Lasne, on prend la dimension du phénomène. « Les bêtes sont gardées durant cent trente-cinq jours au minimum sur un parcours herbeux, en pleine nature, dont la nourriture est composée à 80 % de céréales. Certains d'entre nous sont même passés au bio », confie le président, en montrant le certificat officiel apposé

Francis Lasne préside à la destinée de cette glorieuse volaille en animant le Club français de la poule noire du Berry, créé en 2004.

Une AOC ne serait pas illégitime pour consacrer la typicité d'une volaille de terroir qui fleure bon la douce France.

sur chaque volaille. Il faut voir l'affection et la dévotion dont cet homme, comme tous ses collègues, fait preuve pour cajoler ses noiraudes emplumées. Dans un écrin de verdure isolé des tourments séculiers, la voici, cette berruyère qui dandine du croupion devant son fier gaulois à l'ergot magistral. C'est qu'il a de l'allure, au milieu de ses poules, ce coq enrubanné aux reflets ténébreux. A des lieues à la ronde, les clochers de Nohant, Poulligny-Notre-Dame, Chassignolles, Vigoulant, Champillet et Saint-Août font résonner midi. Chaque mardi, dans cette dernière paroisse, un marché aux volailles rassemble les éleveurs de poulets noirs du cru. Ah, bel et tendre Berry, il est à l'appétit ce que le pistil est à l'étamine, un nid de bonheur. Ici les paysages sont les miroirs de la gastronomie.

En franchissant le seuil de La Cognette, à Issoudun, tel que le



piérco léglise

Les héros de la poule noire du Berry

Ils sont huit héros à s'être réunis dans le Club français de la poule noire du Berry pour perpétuer l'élevage de ce joyau du terroir. A la tête de petites exploitations, ils veillent sur leurs volailles avec rigueur et passion afin que cette race ne disparaisse pas du terroir berrichon : Abel Chesseron, 36290 Mézières-en-Brenne (02 54 38 03 04) ; Daniel Joliet, 18360 Crézancy (02 48 96 50 60, aux halles de Bourges tous les samedis) ; Valérie Kupiecky, 36400 Vicq-Exempt (02 54 30 03 53) ; Gilles Velluet, 18140 Villecoq (02 48 73 63 13) ; Francis Lasne, 36400 Briantes (02 54 30 14 17) ; Eddy Ribaudeau (élevage bio), 18160 Montlouis (02 48 60 06 44). ■

Vente de poulets dans les élevages et le mardi au marché de Saint-Août. Compter entre 9 et 11 €/kg.

firent jadis Balzac et George Sand, le gourmand pénètre dans le temple des saveurs berrichonnes. Imprégnée de la mémoire d'un temps où le précepte de la table qui mérite un détour, quand elle ne vaut pas le voyage, signifiait encore quelque chose, l'insigne auberge poursuit sa destinée sans jamais se départir de ses précieux bagages. C'est ici que Jean-Jacques Daumy, dans la lignée d'Alain Nonet, met en scène la saga culinaire qui raconte dans l'assiette tout ce que cette terre offre de beau et de bon. Une vitrine sensorielle où le travail du paysan, du pêcheur, du chasseur et de l'artisan est mis en valeur pour la seule gloire du produit. De la vraie cuisine française, de métier et de saison. Jean-Jacques Daumy est devenu l'ambassadeur de la poule noire et de la lentille verte du Berry. Non content d'en extraire la quintessence dans ses préparations, ce grand chef en parle avec les mots du cœur : « C'est un sacerdoce pour moi de pouvoir cuisiner une poulette aussi sublime que la noire du Berry. J'ai tâté de jolies chairs dans ma vie, mais celle-là est unique. Son galbe bien dodu, sa viande ferme et goûteuse, avec un grain d'une finesse inouïe, montrant de la densité en bouche et un moelleux annonçant des arômes de foin et de noisette me bouleversent. La preuve de la noblesse de ce poulet est son aptitude à être traité de maintes façons, rôti, grillé, poché, braisé. A La Cognette, notre spécialité est de le servir en barbouille, expression locale pour dire civet, un plat que cette maison honore depuis cent cinquante ans. » Avec de tels titres culinaires, la poule noire du Berry démontre ses capacités à prétendre à une appellation d'origine contrôlée. Nous n'en sommes pas là, mais l'AOC ne serait pas illégitime pour consacrer la typicité d'une volaille de terroir qui fleurit si intensément la douce France. ■ P.L.



« La preuve de la noblesse de ce poulet est son aptitude à être traité de maintes façons, rôti, grillé, poché, braisé », explique le chef Jean-Jacques Daumy.

LA RECETTE DE « MARIANNE »

Poulet noir du Berry rôti en cocotte sur son tapis de lentilles vertes

Ingrédients pour 4 personnes :

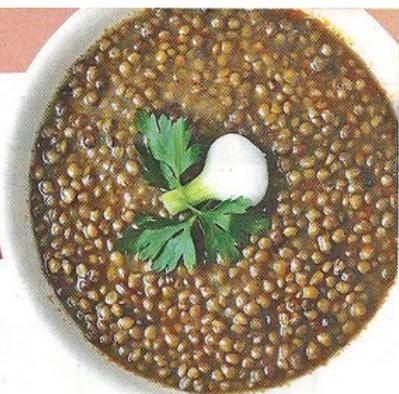
- 1 poulet noir du Berry de 2 kg
- 2 échalotes
- 1 verre de vin blanc
- 50 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

Après avoir enduit abondamment le poulet de beurre avec les mains (comme un massage), le faire revenir à feu vif dans la cocotte afin de saisir la peau et en le retournant souvent de sorte que toutes les faces soient bien dorées. Saler et poivrer. Le poser dans la cocotte sur les échalotes et placer celle-là dans le four (sans couvercle, évidemment). Mouiller avec le vin blanc. Mettre sur thermostat 5 (150 °C) et veiller à l'arroser régulièrement avec le jus de cuisson ajouté d'un peu d'eau. Au bout de 45 min, baisser à thermostat 2 (60 °C) pour permettre au suc de se reconstituer sans que la viande refroidisse. La volaille est bien cuite si la peau brunie est un peu craquante. Découper la volaille et servir chaque morceau dans une assiette tapissée de lentilles mijotées.

Le vin qui donne la réplique

A déguster sur un reuilly rouge frais, souple et fruité de Guy Malbête.

36260 Reuilly. 02 54 49 25 09. Pinot noir 2010 : 6 €.



périck léglise - hamah assouline

La Cognette, boulevard de Stalingrad, 36100 Issoudun. Tél. : 02 54 03 59 59. Pour son menu « Saveurs du Berry » à 64 € et son poulet en barbouille.

La semaine prochaine : Normandie. Agneau de pré-salé du Cotentin et carotte de Créances