

Réveillons 2006



DÉCRET DU 12.3.96



Avec le chapon de pintade fermier
étonnez et sublimez vos tables de fêtes

Dossier de presse 2006



Indémoudables parce que savoureuses et délicieuses, les Volailles Fermières Label Rouge sont toujours les invitées d'honneur des tables de fêtes. À Noël, quand elles arrivent fumantes, la peau dorée et croustillante, l'ambiance est magique pour tous. On se prépare à savourer un repas de fête.

Farcies, rôties, braisées servies avec des marrons, des figues ou des cèpes, elles se prêtent à tous les mariages de saveurs et à toutes les envies. Parmi la diversité des espèces festives, on connaît les Grandes Dames : dindes, oies, poulardes et pintades fermières, les Demoiselles canettes et cailles fermières et les Grands Messieurs chapons et canards fermiers. A noter depuis quelques années, un petit dernier au sein de cette belle famille : le Chapon de Pintade Fermier Label Rouge.



★ **Nouveauté**

Le Chapon de Pintade Fermier Label Rouge, le cousin aristocrate du Chapon.

Autrefois servi lors des repas de fêtes, le chapon de pintade avait quelque peu disparu. Ce sont les éleveurs de Volailles Fermières Label Rouge qui l'ont réintroduit voici quelques années pour les fêtes de fin d'année. Depuis, il ne cesse de faire l'unanimité auprès des plus fins gourmets. Sa chair persillée, son goût noble et délicat, son parfum proche de celui du gibier sont les notes de dégustation qui viennent immédiatement en bouche.

C'est son mode d'élevage spécifique qui développe ces particularités. Elevé avec grand soin pendant plusieurs mois en respectant l'ensemble des fondamentaux du mode d'élevage Label Rouge Fermier, le chapon de pintade court en plein air durant 5 mois.

C'est au plus tard à 13 semaines qu'une équipe de spécialistes procède au chaponnage sous contrôle d'un organisme certificateur. Le chapon de pintade est engraisé avec des céréales et des produits laitiers durant un mois. Un mode d'élevage lent, rigoureux, très contrôlé, garant d'un produit de qualité supérieure.

Conseils d'achat et de préparation

Présentation

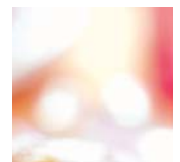
- Effilée : seulement plumée, la volaille a conservé sa tête, ses pattes et ses abats. Votre boucher vous la préparera et vous conservera le foie, le gésier et le cœur, avec lesquels vous pourrez réaliser une farce. Pour le chapon de pintade fermier Label Rouge, il est conseillé de le commander quelques jours avant les fêtes à votre boucher.
- Prête à cuire (PAC) dans les grandes surfaces : plumée, vidée, sans tête ni patte, la volaille se présente bridée et sous film protecteur. Pour une meilleure conservation, la retirer de son emballage, la rouler dans un linge ou du papier sulfurisé et laisser la viande se détendre une journée ou deux au réfrigérateur.

Préparation

- Farcir votre volaille avec ses abats que vous associerez à des champignons, des figues ou des fruits secs. Ainsi la viande sera encore plus parfumée.
- Mettre la volaille à température ambiante 1 à 2h, avant de la cuire dans un four préchauffé. La retourner à mi-cuisson et l'arroser toutes les 15 minutes avec le gras rendu pour obtenir une peau bien croustillante. Piquer votre volaille entre le haut et le gras de la cuisse pour vérifier sa cuisson. Si le jus qui s'écoule est clair, alors celle-ci est cuite.

Temps de cuisson

- Chapon de pintade : th. 6 (180°C), 15 mn par 500 g.



Recette

Chapon de Pintade Label Rouge rôti aux cèpes, parfumé à l'orange

Pour 6 personnes - Préparation : 30 mn - Cuisson : 1h40



© Volailles Fermières Label Rouge

Ingrédients

- 1 Chapon de Pintade Label Rouge de 3 kg
- 8 oranges
- 1 kg de cèpes frais (ou surgelés)
- 2 gousses d'ail
- 2 bâtons de cannelle
- Sel de Guérande
- Poivre du moulin
- Huile d'olive



Ficeler la Volaille Label Rouge et la badigeonner d'huile d'olive.

Peler quatre oranges à vif. Emincer deux autres oranges en fines tranches avec écorce. Puis presser les deux dernières afin d'obtenir le jus qui servira à arroser la Volaille Label Rouge durant sa cuisson.

Mettre le Chapon de Pintade Label Rouge dans un grand plat de cuisson avec l'ail, le sel, le poivre et enfourner 1h40 à 180 °C en arrosant toutes les 15 minutes de jus d'orange.

Après 1h30 de cuisson ajouter les cèpes et les quartiers d'oranges pelés à vif ainsi que les tranches avec écorce. Tout en continuant d'arroser le Chapon de Pintade Label Rouge.

Présenter la Volaille Label Rouge dans un plat avec sa garniture tout autour, puis verser le jus de cuisson dessus et dans une saucière. Servir très chaud.



Les autres "Stars" de Noël

En tête de liste, la **Dinde Fermière Label Rouge**, qui trône entre foie gras et bûche de Noël. C'est l'incontournable Dame des fêtes de fin d'année avec sa chair tendre et onctueuse. Présentée rôtie ou farcie, elle est choisie pour sa générosité qui permet de régaler 8 convives.

A retrouver également, le **Chapon Fermier Label Rouge**, autre produit de fête par excellence. Il est élevé durant 5 mois et recherché pour sa chair moelleuse et sa saveur si délicieuse. Pour les petites tablées, la **Poularde Fermière Label Rouge** est la volaille de prédilection. Goûteuse et délicate, c'est une vraie princesse qui a conquis le cœur des gastronomes.

Sans oublier, l'**Oie Fermière Label Rouge**, une volaille élégante qui mérite d'être redécouverte, la **Pintade Fermière Label Rouge**, à la saveur prononcée, les **Cailles Fermières Label Rouge**, pour des recettes individuelles et le **Canard Fermier Label Rouge**, un fleuron du terroir gourmand.



Rappel des fondamentaux d'une Volaille Label Rouge.

Depuis 1965, les Volailles Fermières Label Rouge sont élevées selon 5 grands principes :

- **Un élevage fermier en plein air ou en liberté** : les volailles parcourent de grands espaces herbeux et ombragés, un mode d'élevage respectueux de l'environnement et du bien-être de l'animal.
- **Des espèces rustiques à croissance lente**, adaptées à une vie extérieure et également réputées pour la qualité de leur viande.
- **Une alimentation équilibrée à teneur garantie en céréales**, complétée de protéines végétales (soja, colza, pois, tournesol...)
- **Une durée d'élevage particulièrement longue**, jusqu'à 6 mois selon les espèces, ce qui leur confère une viande plus ferme et plus savoureuse.
- **Une garantie de fraîcheur et de sécurité**, des conditions d'hygiène strictes, des contrôles inopinés imposés à toute la filière volaille et une étiquette numérotée assure la traçabilité de l'éleveur jusqu'au consommateur.

Tous ces critères sont contrôlés régulièrement par des organismes certificateurs. Le Label Rouge, attribué et supervisé, par le Ministère de l'Agriculture, constitue **une garantie officielle de qualité supérieure** et également une véritable différenciation en termes de goût et d'éthique de production.



© Volailles Fermières Label Rouge
"Chapon de Pintade Label Rouge rôti aux cèpes, parfumé à l'orange"

Contact presse – Agence Via Nova Ankea
48, rue de Provence – 75009 Paris
Céline Chanvin & Séverine Bernard
Tél: 01 53 32 28 71 - severine.bernard@groupe-vianova.com