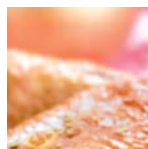


*Championnes des réveillons
Les Volailles Fermières
Label Rouge*



Une table de Noël, scintillante de mille feux, qui accueille une belle volaille fumante à la peau dorée et aux effluves délicieux. Voilà un instant magique pour tous, un bonheur partagé et le moment-clé d'un vrai repas de fête.

DES VOLAILLES ÉLEVÉES SPÉCIALEMENT POUR LES FÊTES



Selon une tradition inchangée, les Volailles Fermières festives Label Rouge sont élevées spécialement à l'occasion des fêtes de fin d'année. Elles sont le produit de toute une filière nationale, soucieuse d'une aviculture durable, développant un mode d'élevage respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Un gage essentiel pour les amateurs de saveur avec une garantie officielle de qualité supérieure.

PRATIQUE : COMMENT ACHETER ET PRÉPARER VOTRE VOLAILLE

Où acheter votre Volaille Fermière

Label Rouge pour les fêtes ? Dans les grandes surfaces, chez votre boucher et votre volailler.

Comment la conserver ? Plusieurs jours au réfrigérateur. Si elle est emballée, retirez le film et roulez-la dans un linge.

Pour une volaille bien moelleuse Pensez à la farcir, c'est facile et encore plus savoureux. Chapons et poulardes gagnent à être pochés 10 mn dans un bouillon avant d'être rôtis. Au four, pensez à arroser régulièrement votre volaille avec son jus et, au besoin, ajoutez ½ verre d'eau aux 2/3 de la cuisson. En fin de cuisson, laissez reposer la volaille, four éteint et entr'ouvert, pendant 5 à 10 mn avant de la découper.

La tendance Les chefs adorent intégrer les fruits, exotiques ou non, dans leurs préparations de volailles. Leur délicate acidité fera merveille dans vos recettes de réveillons.



Chapon Fermier Label Rouge rôti aux deux pommes

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 2 heures

Pour 8 personnes

- 1 Chapon Fermier Label Rouge de 3 kg
- 8 pommes reinettes
- 200 g de groseilles fraîches ou surgelées
- 1 pot de gelée de groseilles
- 500 g de pommes grenailles
- 2 branches de thym
- huile d'olive
- sel, poivre du moulin

Ficelez le Chapon et badigeonnez-le d'huile d'olive.

Disposez-le dans un plat allant au four, salez, poivrez. Enfourez pendant 2 heures à 180°C (th.6) en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.

Pelez et évidez les pommes. Disposez-les

dans un grand plat de cuisson en incorporant de la gelée de groseille à l'intérieur de chaque cavité.

Lavez les pommes grenailles et mettez-les dans le même plat, parsemez de gros sel, de thym émiétté et arrosez d'huile d'olive. Enfourez le tout pendant 25 minutes en arrosant de temps en temps avec le jus rendu.

Avant de servir posez sur chaque pomme une grappe de groseilles.

Présentez la volaille sur un plat de service entourée des grenailles et des pommes. Proposez le jus de cuisson en saucière.

Servez très chaud.





Chapon de Pintade Fermier Label Rouge comptée d'ananas aux 4 épices

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 2 heures

Pour 6 personnes

- 1 Chapon de pintade Fermier Label Rouge de 2 kg
- 2 ananas Victoria
- 250 g de physalis (ou « amour en cage »)
- 25 cl de lait de coco en boîte
- 60 g de copeaux de noix de coco séchée
- 1 pincée de mélange 4 épices
- huile d'olive
- sel, poivre du moulin
- 12 pics en bois ou en bambou

Ficelez la volaille et badigeonnez-la d'huile d'olive.

Disposez-la dans un grand plat de cuisson, salez, poivrez et enfournez pendant 2h à 180°C (th.6) en arrosant régulièrement.

Peler les ananas. Coupez l'un d'eux en

morceaux et préparez la comptée en le mixant avec le lait de coco, les copeaux de coco, du sel, du poivre et le mélange 4 épices. Coupez l'autre ananas en petits triangles et confectionnez les brochettes en alternant morceaux d'ananas et physalis.

Au moment de servir, faites chauffer la comptée d'ananas et répartissez-la dans 6 verrines que vous poserez près de chaque assiette.

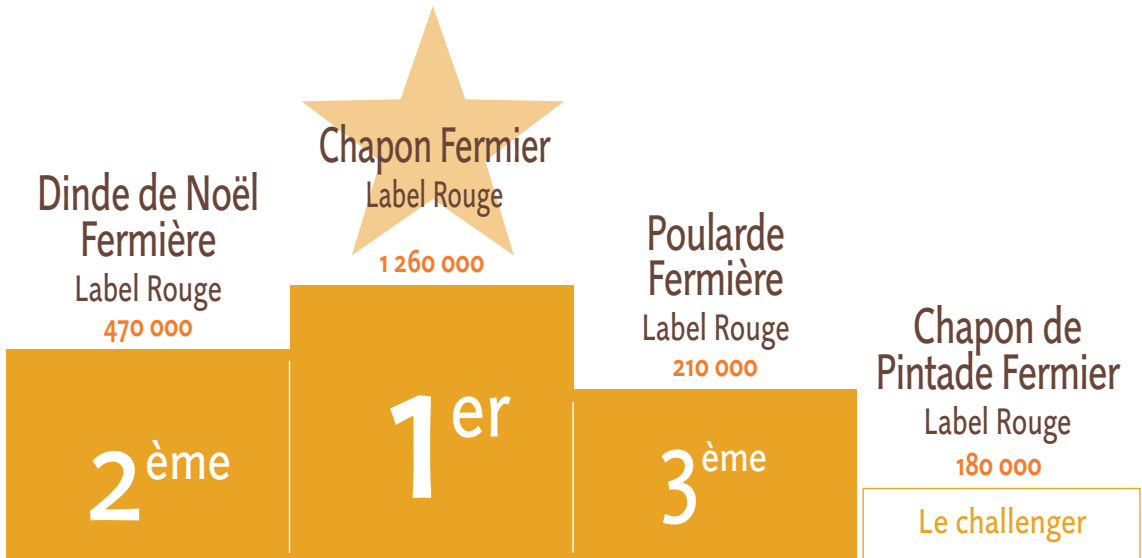
Présentez le Chapon entouré des brochettes, versez le jus de cuisson dans une saucière. Servez très chaud.



Sur le podium des Volailles Festives

Largement plébiscitées par les consommateurs, les Volailles festives sont les vraies vedettes de nos tables de Noël.

Dans le classement de leur succès, voici les préférées des Français⁽¹⁾ :



(1) Nombre de volailles labellisées pour les réveillons 2006 - Source : Volailles Fermières Label Rouge.

La Dinde de Noël Fermière Label Rouge

Considérée comme la volaille emblématique des réveillons par excellence, simplement rôtie ou farcie, elle se prête à de très nombreuses recettes.

Appréciée de tous, généreuse par sa taille, c'est le choix idéal pour les grandes tablées.

pour 10 convives environ
poids moyen : 3 kg à 3,5 kg
de 8,60 à 10 € le kg

Le Chapon Fermier Label Rouge

Champion, le Chapon ! Largement en tête, il multiplie les suffrages gourmands. C'est un coq castré, élevé avec grand soin pendant au moins 5 mois. Sa nourriture à base de céréales est complétée lors des dernières semaines par des produits laitiers dans certains Labels. D'où une chair persillée, recherchée par les connaisseurs.

pour 6 à 8 convives
poids moyen : 2,5 à 3,5 kg
de 8,90 à 11 € le kg

La Poularde Fermière Label Rouge

La Poularde est une très jeune poule qui n'a jamais pondue. Cette particularité lui confère une chair nacrée, particulièrement délicate et tendre.

Un mets raffiné qui conviendra aux repas de fête en petit comité.

pour 4 à 6 convives
poids moyen : 1,8 kg
de 7,60 à 9 € le kg

Le Chapon de Pintade Fermier Label Rouge

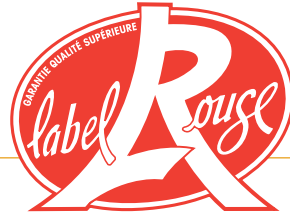
C'est la "nouvelle star", qui connaît un succès grandissant d'année en année. Ce pintadeau castré est engraisé avec des céréales et parfois des produits laitiers les 4 dernières semaines, avant d'être castré 5 mois. Son goût particulier, légèrement giboyeux, fait de plus en plus d'adeptes.

pour 4 à 6 convives
poids moyen : 1,7 kg
de 9,60 à 13 € le kg

...sans oublier l'**Oie Fermière** et sa chair brune agréablement typée, ainsi que les grands classiques à retrouver toute l'année – **canard, canette, caille, pintade, poulet** – Label Rouge, bien sûr.

Quel que soit votre choix, toutes ces savoureuses volailles seront les grandes gagnantes des réveillons !





L'ÉLEVAGE FERMIER EN VOLAILLES, ÇA CHANGE TOUT POUR...

- **le respect de l'environnement** : grâce à une agriculture durable pratiquée par des éleveurs responsables, un élevage de proximité ancré dans les régions françaises.
- **le bien-être animal** : les volailles Label Rouge sont bien traitées et vivent en plein air tout au long de la journée.
- **l'alimentation** : une alimentation naturelle et équilibrée, à base de céréales complétées de protéines végétales
- **le goût** : des qualités gustatives réellement supérieures, vérifiées en test aveugle, qui sont assurées par le logo Label Rouge
- **la garantie** : certifiée par de très nombreux contrôles à tous les niveaux de la production et par une étiquette numérotée affichant la traçabilité.

*Choisir une volaille fermière Label Rouge,
c'est bon pour moi et pour la nature.*



Visuels Volailles Fermières
Label Rouge

Contact presse : Via Nova Ankea
Séverine Bernard
01 53 32 28 71

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