

La poule de Gournay en vedette au lycée Jules-Le Cesne du Havre

Excellence ! Des dégustations de tests culinaires autour du gallinacé brayon se sont déroulées mercredi 13 janvier au lycée hôtelier Jules-Le Cesne.

Accueillir et réunir, au sein des cuisines du Lycée, des chefs de cuisine et des testeurs de différents horizons et de renom pour cuisiner, analyser et mettre en valeur « la Poule de Gournay ».

La Poule de Gournay est originaire de Gournay en Bray en Seine-Maritime. Réputée pour son joli plumage noir caillouté blanc, cette volaille rustique et vive est une bonne pondeuse mais offre également au niveau de sa viande, une chair fine et délicate qui lui permet de rivaliser gustativement avec plusieurs de ses congénères.

L'objectif de cette action était de créer des solutions innovantes afin de revaloriser ces volailles de race patrimoniale, qui ont bien failli disparaître dans les années 60 suite à une forte concurrence liée à l'industrialisation de l'élevage.

Aujourd'hui, l'intérêt porté à la renaissance de cette volaille, est une réelle opportunité pour établir une relation culinaire et gastronomique associée au territoire Normand ainsi qu'à la pérennité de son terroir. L'objectif était donc, d'établir la situation du produit afin de le guider vers un produit territorial exceptionnel.

En visant l'excellence en matière de performance, de sécurité alimentaire et de développement durable, il était proposé aux intervenants de cuisiner deux poules nourries et élevées de différentes façons afin d'obtenir une qualité gustative aboutie, et demain, exceptionnelle. La première une volaille élevée et nourrie d'une manière traditionnelle et la seconde d'une manière innovante, qui principalement, tient compte du bien-être animal ainsi que de la naturalité du mode d'élevage et de l'alimentation (expression des caractères naturels, finition aux plantes, etc..).

Quel bonheur et joie des élèves et des professeurs de recevoir des personnalités de la cuisine telles que :

Bernard Leprince (Chef des cuisines MOF - Groupe Frères Blanc), **Pierre Caillet** (Chef de cuisine MOF - Restaurant Le Bec au Cauchois – Valmont), **William Boquelet** (Chef de cuisine - Auberge de la Pomme – Les Damps), **Gauthier Teissere** (Chef de cuisine - Restaurant Le Margotte au Havre), **Aimé Stéphan** (Professeur de cuisine du Lycée Jules Le Cesne), **Dimitri Folliard** (Cuisinier restaurant d'entreprise et table d'autorités à la ville du Havre), **Patrick Danet** (Danet Traiteur de Mondeville) et **Eric Legout** (Chef de cuisine restaurant scolaire lycée Jules Le Cesne).

Xavier Levassort (DDFPT)



