

L'ORDRE de la POULE FARCI

Grand-Maître : Hubert Nonorgues

Grand chancelier : Alain Blanc « La cuisine d'Alain » (restaurant face à la gare) 05 63 66 06 66

L'ordre de la Poule farcie a vu le jour le 5 mars 1988 à Saint Antonin Noble-Val (Tarn et Garonne) , un groupe d'amis ayant la volonté de valoriser un plat occitan ancestral répondant au souhait d'Henri IV (né en décembre 1553 , lire page ...) de voir mettre la poule au pot chaque dimanche sur la table familiale . (ce qui explique la date de 1589 sur le blason de la confrérie) . En raison de la renommée de sa poule farcie qu'il servait en son restaurant La bergerie à Saint Antonin, mais aussi de son patronyme prédestiné, Jean-Claude Farcy fut le premier Grand - Maître de la Confrérie, hélas ! ravi prématurément à l'affection de sa famille et de ses amis fin mai 1990.

Après un baptême en grande pompe , le 28 août 1988, en présence de très nombreuses confréries , le premier chapitre officiel de la Confrérie de la Poule farcie eût lieu le 29 octobre suivant en l'hôtel de ville de Saint Antonin Noble-Val afin de sygmatiser le second objectif de la confrérie : la mise en valeur des richesses du terroir tarn et garonnais

Aujourd'hui se sont plus de cinq cent cinquante Dignitaires, Coqs et chevaliers, coquettes-dames qui vantent les bienfaits de la poule farcie occitane et les trésors gastronomiques et culturels du pays quercyno-gascon .

Une place d'honneur est réservée à la langue et à la civilisation occitanes : Proverbes et dictons en « lenga nòstra » illustrent le dépliant de la confrérie et la messe solennelle du chapitre est concélébrée en occitan par le Père Gineste et le Père Laurens, Bailli de Grésigne (a noter que celui-ci fut le premier prêtre à célébrer une messe occitane en Tarn et Garonne à l'occasion des Fêtes occitanes de Monclar « inventées » par Robèrt-Ivan Linas pour réunir autour d'une poule farcie les défenseurs d'un patrimoine culturel en supprimant la barrière entre locuteurs de naissance et chercheurs intellectuels

Depuis sa création la confrérie tient deux chapitres immuables le premier dimanche d'avril et le deuxième samedi d'octobre .

Depuis la création du baillage de Grésigne, (1998) un chapitre d'hiver se déroule en décembre à Monclar de Quercy mais au gré des occasions quelques chapitres spécifiques peuvent être décrétés pour le plus grand bonheurs des confrères et de leurs amis .

Lire programme du chapitre du 7 décembre 2008 p 6

Poule au pot ou poule farcie ? En dehors de manuels d'histoire qui rappelaient le souhait d'Henri IV de voir son bon peuple manger la « poule au pot » chaque dimanche et mis à part les « Parisiens » qui ont adopté cette appellation, dans ma famille et aux alentours je n'ai entendu parler que de « poule farcie » . En Normandie on parle de « poule au blanc » puisqu'elle est servie avec de la crème et c'est le poulet rôti qui est (parfois) farci . Je me souviens de l'étonnement de ma mère devant ce manque de logique ! Le farci occitan épicé lui semblait plus logique pour relever le goût de la poule bouillie. (qui est de plus servi avec de la moutarde !) Et en occitan comment dit-on ? On parle de la « sopa o bolhon de pola » (soupe ou bouillon de poule) qui implique, comme le pot-au-feu, que la volaille servira de plat principal et que celui qui coupera le farci montrera ainsi qu'il est bien le maître de maison . En début de repas une partie du bouillon était (est encore) servi avec du tapioca et en particulier les « perles du Japon » tandis que le surplus permettait de faire cuire le sacro-saint macaroni qui, pour les repas de grands travaux (vendanges, battages) accompagnait la poule, son farci et les légumes de la soupe. La mère d'Henriette Guilhem à qui nous devons « La cosina / cuisine a vista de nas » livre aussi excellent que les recettes qu'il rassemble, parlait de la « sopa de galina » (synonyme de « pola » plus proche du latin).

LA RECETTE / LA RECEPΤA

Mais que ce soit « pola » ou « galina » cela implique un certain âge et donc une taille et un poids « convenable » pour la volaille qui est destinée à réaliser la recette ! Il faut aussi trois ou quatre poireaux fendus au cœur et attachés en botte, cinq ou six carottes, un peu de céleri, un navet ou une rave, un bel oignon piqué de clous de girofles, sel et poivre. Jamais de pomme de terre !

Et « lo fars » (lou farss) , le fameux farci (farce en français non occitanisé !) comment le prépare-t-on ? Bien sûr chaque cuisinière a son tour de main : chez nous on fait frire le foie à part pour s'en régaler !

Certaines le joignent à la chair à saucisse, œufs, mie de pain (le moins possible !), ail et persil coupé menu, sel, poivre. On peut enrichir cette farce classique de quelques herbes dites de Provence ... Cette « nouvelle » mode apporte saveurs et parfums supplémentaires . On emplit le corps de la poule de ce mélange bien malaxé et on coud solidement le « cuol »(tchioul) de la poule pour maintenir le farci à l'intérieur pendant la cuisson . Dans des familles plus gourmandes ou trop nombreuses, on enveloppe de gaze un surplus de farce qui cuira à côté de la poule .

Une « belle » poule, des légumes, la farce supplémentaire ...et l'eau pour couvrir le tout : la marmite doit être de bonne taille !

Temps de cuisson : après les premiers bouillons, au moins trois heures et demi à petit feu ...

Selon que vous voudrez privilégier la saveur du bouillon ou le goût de la poule vous mettrez la volaille dès le début ou attendrez que le liquide ait commencé à bouillir ...

Et , tradition occitane incontournable, n'oubliez pas de servir ce plat réconfortant à la récente accouchée dès son retour de la maternité ...