

Saveur | Demain les fêtes ! Le Chapon de Grignols en couronne de marrons du Limousin



Éloignés géographiquement mais mariés avec bonheur dans nos assiettes de fête, le Chapon de Grignols (33) et les marrons du Limousin font un plat savoureux très néo-aquitain, accompagné pourquoi pas, d'un Château Brethous (Cadillac Côtes de Bordeaux). Si le chapon ne s'engraisse pas avec talent qu'à Grignols (parlez-en aux landais par exemple...), pas plus que la châtaigne ne pousse qu'en Limousin, ces territoires en ont fait une partie de leur identité culinaire, pour le plaisir de nos papilles.

LE CHAPON DE GRIGNOLS - À Cours-les-Bains (en Gironde), près de Grignols et de Casteljaloux, il est un éleveur de chapon qui connaît des semaines pour le moins importantes. Étienne Labardin, retraité bien actif, est un des membres fondateurs de l'Association des éleveurs de Chapon de Grignols. Il « fait des chapons depuis 33 ans », comme il aime à le rappeler.

La spécificité du Chapon de Grignols ? Ils ne sont qu'une dizaine d'éleveurs à proposer de gallinacé d'en moyenne quatre à cinq kilogrammes – contre trois kilos habituellement. Un poids expliqué par son alimentation, riche, à base de blé et de maïs girondins d'une part et une mixture à base de lait, farine et pain d'un boulanger marmandais d'autre part. Résultat, une viande moelleuse, tendre et persillée de gras...

Et pour un mets à la hauteur de sa réputation, Étienne Labardin se permet de nous donner quelques conseils de préparation. C'est parfois mieux de le rôtir, comme un poulet basique, mais avec une cuisson lente – environ deux heures et demie – et arroser régulièrement ». Pour ce qui est de l'accompagnement du Chapon de Grignols, Étienne Labardin est formel : « il se suffit à lui-même », s'amuse-t-il. L'éleveur admet toutefois qu'il peut être accompagné de cèpes, de pommes de terre mais aussi, et surtout, de marrons ou de châtaignes.

Labardin Étienne, 1 Pinot 33690 Cours-les-Bains 05 56 25 55 77



LES MARRONS LABEL ROUGE DU LIMOUSIN - À Dournazac (Haute-Vienne), depuis deux mois, les salariés de L'Atelier de la Châtaigne s'activent pour transformer les châtaignes et marrons. Un fruit plus rare cette année à cause de la pluie au moment

la pollinisation. « On va transformer une vingtaine de tonnes au lieu de trente » estime Alexei Delouis, le gérant qui cultive 100 hectares.



Plantée depuis les années quatre-vingt dix, la Marigoule représente la majorité de la production avec le Label Rouge pour le marron, sans cloisons à la différence de la châtaigne.

Son goût sucré accompagne à merveille les volailles. Mais avant de le déguster, un long processus va sublimer ce fruit de fête. Les marrons sont grillés au four une minute trente pour retirer la première peau puis lavés à 80° dans une brosseuse afin d'ôter la seconde peau. Précuits à la vapeur sous vide, ils sont prêts à accompagner les repas de Noël. « Il suffit de les disposer autour du chapon dix minutes avant la fin de la cuisson, ils absorberont bien le jus. Un vrai délice ! » Comptez-en cinq à sept par personne ou plus pour les gourmands !

L'Atelier de la Châtaigne, 13 route de Montbrun 87230 DOURNAZAC – 05 55 78 46 47 - www.atelierdelachataigne.com, présent au Marché de Noël à Limoges jusqu'au 24 décembre.

Pour les fêtes, découvrez aussi :

[Quelques beaux vins d'ici](#)

[Caviar d'Aquitaine, le grain de magie de vos repas de fête](#)

[L'huître, l'autre star iodée des tables de fêtes](#)

[Un Saumon de l'Adour fumé, classé grand cru](#)

[Le Foie Gras de Tradition, un indispensable !](#)

[Privé de sa foire annuelle, le Jambon de Bayonne sera sur les tables](#)

Yoan Denéchau et Corinne Mérigot

Crédit Photo : aq

Publié sur aqui.fr le 11/12/2012

[Url de cet article](#)