



Tour de France des Belles Volailles

LES ÉTAPES DE JANVIER À JUIN 2020

La volaille : une philosophie, un engagement

Elevée par la fine fleur des fermiers des quatre coins de la France, à la carte des plus belles tables, la volaille s'est érigée au rang de beau produit du terroir et compte toujours plus d'adeptes.

Cela fait plus de huit ans que le chef Antoine Westermann la met à l'honneur au Coq Rico. Ce temple de la volaille séduit autant les riverains qui viennent en voisins fidèles que les foodies parisiens. La clientèle internationale amatrice de viande de volaille se précipite aussi dans ce « Poultry House ». Le secret d'un tel succès ? La vision et le savoir-faire d'un grand chef.

Antoine Westermann a choisi dès 2012 de créer une adresse entièrement dédiée à la volaille avec une véritable vision, une profonde conviction, et une nouvelle manière de véhiculer son style culinaire. Son ambition pour le futur : manger moins de viande, mais mieux. Ne pas transiger sur la qualité. Il est l'un des premiers à avoir remis les races anciennes sur le devant de la scène. Elles incarnent la richesse du terroir français par la qualité

incomparable de leur saveur et de leur chair. Et elles sont aussi le reflet du travail exceptionnel que font les éleveurs aujourd'hui, engagés dans le respect de l'animal et de l'environnement. Une chaîne vertueuse qui a été très tôt l'une des principales sources d'inspiration d'Antoine Westermann dans sa création culinaire.

Quant au style Westermann : la cuisine d'émotion qui nous plonge dans la réminiscence des plats de notre enfance et la joie d'une fête à table... il s'exprime avec brio à travers une volaille à partager dans l'ambiance élégante et chaleureuse de ce bistrot montmartrois.

A l'automne 2018, Antoine Westermann a lancé son Tour de France des Belles Volailles pour partager encore mieux les découvertes qui l'enthousiasment tant. Ainsi, il propose chaque mois à la carte une volaille de race pure, élevée dans les règles de l'art, provenant d'une région de France... une belle façon de nous faire sillonner l'Hexagone.



L'orfèvrerie de la volaille

De janvier à juin 2020, on retrouvera quatre volailles qui ont remporté un fort succès lors de leur mise à l'honneur dans le cadre du Tour de France des Belles Volailles 2019, et deux nouveautés. Elles nous viennent de Vendée, à Saint-Hilaire-Des-Loges où Antoine Westermann est tombé sous le charme des gallinacés de la ferme de Philippe Vasseaud.

Le chef voue un attachement particulier aux fermiers qui ont dans leur élevage les reproducteurs, il aime visiter une ferme et y croiser mâles, femelles et poussins. C'est le cas pour la Volaille Marans de la ferme de Philippe Vasseaud. En travaillant ainsi, le fermier apporte encore plus à la chaîne vertueuse puisque rien n'est brusqué dans le cycle de reproduction.

La Cou-Nu Noire de Vendée, elle, ne naît pas à la ferme. Elle arrive à deux jours, puis est élevée dans les mêmes conditions que les autres oiseaux. C'est une race très robuste qui s'adapte à tous les terroirs. Elle est très sociable et proche de l'homme, donc facile à élever.



A travers ses pérégrinations volaillères, le chef Antoine Westermann a découvert des hommes et des femmes qui sont de véritables orfèvres du terroir. Ils cultivent la rareté, l'exception, avec un engagement qui pousse au respect et à l'admiration.

new
MARS 2020

LA VOLAILLE MARANS - 180 JOURS

Une viande blanche généreuse et tendre, un goût à la fois rustique et délicat.

new
FÉVRIER 2020

LA COU-NU NOIRE DE VENDÉE - 180 JOURS

Une chair charnue et généreuse, avec une peau particulièrement croustillante.

JANVIER 2020

LE COQ BARBEZIEUX - 180 JOURS

Sa peau est croustillante, son goût dégage une fine odeur de froment et sa chair est ferme et abondante.

AVRIL 2020

LA VOLAILLE NOIRE D'ASTARAC BIGORRE - 150 JOURS

La chair est fine et très légèrement résistante à la mâche. Son goût est rustique et révèle son terroir.

MAI 2020

LA CAILLE DE HAUTE-LOIRE

Sa chair est juteuse et son goût élégant et fin. Sa peau est quant à elle, croustillante et savoureuse.

JUIN 2020

LA COU-NU DU FOREZ - 140 JOURS

Sa chair est ferme, généreuse et rustique. Sa peau croustille en bouche.

Philippe Vasseaud
85240 Saint-Hilaire-Des-Loges

Nicole Billon
16028 Barbezieux-
Saint-Hilaire

Anthony Coffy
Marminhac,
43000 Polignac

Association la Poule Gasconne
32140 Masseube

Avec ce Tour de France des Belles Volailles, Antoine Westermann offre un accès privilégié à des volailles souvent élevées en très petite quantité. Le fait de ne les proposer à la carte que durant un mois permet aux fermiers de pouvoir en livrer suffisamment et au public de déguster une viande à la qualité incomparable, aussi précieuse que les produits les plus rares.

La volaille invitée est servie pochée puis rôtie, entière, pour 3 à 4 personnes hormis la caille qui est pour une personne.

Le Chef propose de les déguster avec 3 accompagnements au choix : salade, frites, gratin de macaronis et fricassée de légumes de saison.

De 98 à 110€ la volaille et ses accompagnements.
28€ la caille pour une personne.

le Coq Rico
LE BISTROT DES BELLES VOLAILLES
Chef Antoine Westermann

99 rue Lepic - 75018 Paris
01 42 59 82 89

www.lecoqrigo.com



Suivez l'actualité du Chef Westermann sur Instagram !

CONTACT PRESSE

L'INSTANT C

Afsaneh Salehi

afsaneh@instantc.fr - 01 81 80 31 20 - 07 86 50 32 93

Mariana Gonçalves

mariana@instantc.fr - 01 81 80 31 22

