

Juste retour d'une volaille dont on trouve mention dans les écrits de Platon et de l'Ancien Testament. Au Moyen-Âge, le chapon était réservé à la noblesse et à la Cour... Serfs et manants élevaient des chapons pour les offrir à leurs maîtres en signe d'allégeance. Pour sa part Rabelais a été largement inspiré par cette volaille d'exception. Plat toujours recherché au Moyen-Âge, il a ensuite pratiquement disparu en raison de la raréfaction de l'élevage de cette spécialité. En effet, c'est le coût de production du chapon qui l'avait fait progressivement tomber dans l'oubli. Relancé voici une bonne vingtaine d'années par les volaillers de Bresse, le chapon a rencontré un large succès qui devait inciter les producteurs des Landes et d'autres régions (le Gers et l'Ouest de la France) à leur emboîter le pas... Actuellement les chapons de la Bresse sont plus chers que les autres, mais ils sont aussi bien meilleurs !

Jusqu'à l'âge de 6 à 10 semaines, le jeune coq gambade en liberté dans de larges parcours ce qui lui permet de développer ses muscles d'autant qu'il est fort bien nourri de céréales. Il est ensuite castré et engraisé de façon particulière. Le chapon adulte peut atteindre jusqu'à 6 kilos. Le procédé du chaponnage est simple : les coqs âgés de 2 mois sont castrés puis nourris abondamment de lait entier, de poudre de lait et de graines concassées. Leur élevage s'étend sur un minimum de 5 mois (7 à 8 mois dans la Bresse). Les chapons vivent enfermés dans un espace restreint, parfois même en cage, forcés ainsi au repos et à l'engraissement. Leur viande se charge alors d'une graisse qui se dépose en couches successives entre les fibres musculaires... Ce qui donne une chair bien persillée, particulièrement fondante, tendre et fine : un délice très apprécié des gourmets, surtout à la période des Fêtes !



CHAPON À LA BEAUJOLAISE

Ingrédients pour 6 personnes

- | | |
|---|--|
| • 1 chapon d'au moins 3 kg, coupé en 8 morceaux par votre volailler | • 3 douzaines de petits croûtons dorés à l'huile |
| • 1 carotte | • sel et poivre du moulin |
| • 1 oignon | |
| • 1 branche de céleri | |
| • 2 gousses d'ail | |
| • 1 bouteille d'un bon Brouilly (par exemple Château de La Chaize) | |
| • 1 brindille de thym | |
| • 1 feuille de laurier | |
| • 6 cs d'huile d'arachide | |

Pour la garniture

- 4 carottes
- 100 g de petits oignons nouveaux
- 150 g de petites chanterelles ou de petits champignons de Paris
- 150 g de petits lardons fumés dorés à la poêle

Marche à suivre

- Commencez par éplucher une carotte, un oignon et la branche de céleri, puis émincez-les dans un plat. Ajoutez-y les deux gousses d'ail pressées, versez le Brouilly par-dessus et ajoutez encore le thym et le laurier. Mettez les morceaux de chapon dans cette préparation pendant 12 à 24 heures et laissez mariner au réfrigérateur.
- Egouttez les morceaux de chapon et réservez-les. Préchauffez le four à 200°. Préparez la garniture : pelez les carottes et coupez-les en rondelles, épluchez les oignons et lavez les champignons. Dans une grande cocotte en fonte, faites chauffer l'huile et faites-y revenir les morceaux de chapon avec les légumes de la garniture. Salez et poivrez. Ajoutez les lardons.
- Mouillez avec le vin de la marinade. Glissez la cocotte au four et laissez mijoter pendant une heure trois quarts environ.
- Sortez la cocotte du four, vérifiez l'assaisonnement, ajoutez les petits croûtons par-dessus et servez bien chaud avec des nouilles chinoises ou des cornettes au beurre. Naturellement, vous escorterez ce chapon du même vin que celui utilisé pour la marinade : le Brouilly du Château de La Chaize.