



Confrérie de l'ordre de la poule farcie du Tarn et Garonne

Adresse	19 Chemin de la gravette - 82210 Saint-Nicolas-de-la-Grave							
Sites	http://poulefarcie.fr/							
Courriel	ordredelapoulefarcie@poulefarcie.fr							
Date de création	05/03/1988	Nombre de Membres	276	F	102	H	174	Nombre d'Adoubés



Grand Maître	Éliane IMBERT	☎	06 08 63 79 10	@	ordredelapoulefarcie@poulefarcie.fr			
Président		☎		@				
Secrétaire		☎		@				
Trésorier		☎		@				

Historique

La confrérie a vu le jour le 5 Mars 1988 à Saint Antonin Noble Val dans le Tarn et Garonne.
Le premier Grand Maître s'appelait Jean Claude Farcy chef de cuisine de l'association des Tables Gourmandes de T&G.
Le premier chapitre officiel eut lieu le 29 octobre 1988 en l'Hôtel de Ville de Saint Antonin Noble Val.
Aujourd'hui plusieurs centaines de personnes (759) ont été intronisées. Ils ont le titre de Coq et Chevalier ou de Coquette-Dame.
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.

Produits et Traditions

La confrérie à la volonté de valoriser la poule farcie de nos grands mères quercynaises corroborant la tradition de la poule au Pot du bon roi Henri.
Le but est non seulement gastronomique mais aussi de mettre en valeur les richesses de notre terroir. Une place d'honneur est aussi réservée à la langue et à la civilisation occitane.

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 fars) 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 cul 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 demie à petit feu ... Selon que vous voudrez privilégier la saveur du bouillon ou le goût de la poule vous mettez la volaille dès le début ou attendez que le liquide ait commencé à bouillir... Maintenant il reste à déguster !

Vos Chapitres	1 ^{er} dimanche d'Avril	Lieu	Saint-Nicolas-de-la-Grave 82210	
	1 ^{er} dimanche de Décembre	Lieu		
Vos Manifestations		Lieu		
		Lieu		
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Éliane IMBERT		Date	01/04/2020

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70
Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations