

**DE SAISON** On connaissait les délicieuses volailles pattes noires de la Gruyère, voici qu'elles se transforment en terrines au porto, rillettes et autres saucisses qui font le bonheur des amateurs.

# La Belle Luce passe en cuisine pour le plus grand plaisir des gourmets



Il n'y a pas de miracle pour sublimer les volailles pattes noires en terrine maison: il faut de bons produits de la région qui n'en manque pas, un savoir-faire que maîtrisent à la perfection Marie-Ange Guidoux et Emmanuel Haar, tous deux cuisiniers, et du doigté pour mélanger les divers ingrédients.



© PHOTOS JEAN-PAUL GUINARD

C'est un espace carrelé de blanc, entre laboratoire et cuisine familiale, avec son autocuiseur, son hachoir géant et son robot mélangeur, quelque part au milieu des verts pâturages gruériens. En tendant le cou, on distinguerait peut-être par la fenêtre les taches noires de quelques volailles dodues picorant dans les prés et, de l'autre côté, le va-et-vient des clients venus faire leurs emplettes dans la toute nouvelle boutique attenante. Nous sommes à la ferme avicole de la Belle Luce, réputée pour ses fameuses volailles pattes noires, passée depuis peu à la vente directe de ses spécialités cuisinées. La cheffe Marie-Ange Guidoux confectionne aujourd'hui une très gourmande terrine de foies de volaille au porto. Issu lui aussi de la gastronomie et propriétaire de la ferme avicole, Emmanuel Haar nous en dévoile les coulisses. «L'idée est de valoriser l'ensemble de la production, pas seulement les filets. C'est ainsi que nous avons

commencé par une ou deux terrines, avant d'étoffer la gamme des spécialités, avec une saucisse fraîche ou des fonds et bouillons de volaille maison. Parmi les derniers-nés de la gamme, Marie-Ange a mis au point une recette de pâtes aux œufs.»

## Que de bons produits naturels

Celle du jour est un grand classique du répertoire bourgeois: «C'est une de nos premières terrines et une des spécialités préférées de la clientèle, souligne Marie-Ange Guidoux. J'y mets des foies de poulet, un peu de lard et de cou de porc, des œufs, des échalotes, des épices et du porto. Il faut tout de même un peu de porc – dix ou quinze pour cent de la masse – pour la texture et le moelleux. Sinon, l'essentiel des ingrédients utilisés en cuisine sont locaux, sauf le gras de canard ou les cailles pour certaines recettes, voire le foie gras que nous proposons avant les Fêtes.», Alliant le geste à la parole, Marie-Ange Guidoux

prépare les différents ingrédients puis commence par placer la viande dans le grand hachoir de boucher. Là-dessus, elle va ajouter au hachis les échalotes ciselées et les œufs battus dans un grand bol. Elle lance ensuite le robot mélangeur. Pendant que la machine tourne, la cheffe ajoute son assaisonnement: sel et poivre, muscade, gingembre et porto. Une fois la masse devenue homogène, reste à remplir les petits pots précédemment stérilisés. La terrine de foies de volaille au porto va ensuite cuire durant trois heures à cent degrés dans l'autocuiseur. Ce best-seller des pique-niques chics ne contient ni colorant ni agent conservateur. La gamme compte désormais cinq recettes de terrines: rillettes, pâté de campagne et autres lapins aux olives.

La boutique de la ferme ouverte récemment a aussi son coin boucherie pour les produits frais. On y trouve les volailles entières, que les meilleurs chefs apprécient pour leur texture ferme et leur chair savoureuse, nourries aux céréales locales et élevées durant nonante jours – soit trois fois plus que dans la filière industrielle.

Mais encore? La gamme de produits transformés, filets et saucisses de volaille, pâtes aux œufs frais, cailles farcies, pintades ou foie gras au moment des Fêtes.

## Traçabilité

La pattes noires a ici son parcours herbeux et ses halles dans lesquelles elle se balade librement quand la

## UNE VOLAILLE ORIGINALE

On les reconnaît entre toutes, avec leur étrange cou dégarni couronné d'une crête rouge vif et leur plumage de jais. Les pattes noires sont rustiques et costaudes à la croissance lente, originaire de Bourgogne et cousine des pattes bleues de Bresse. Elles sont réputées pour la qualité de leur chair. «L'autre intérêt tient à leur robustesse, qui permet d'éviter les maladies et la prise de médicaments», relève Emmanuel Haar, qui élève cette race depuis vingt ans.

météo y invite. «À l'origine, nous avons commencé par les œufs, avant de bifurquer sur ce modèle de ferme avicole», raconte Emmanuel Haar. Le premier éleveur de cette volaille en Gruyère, qui s'est lancé dès les années 1990, cherchait un repreneur. L'occasion a précipité la reconversion du cuisinier (voir l'encadré ci-contre) et la ferme d'Épagny s'est peu à peu transformée; elle compte aujourd'hui six halles pouvant accueillir chacune 600 à 800 volailles, sur un terrain d'un hectare. «Mon prédécesseur achetait ses poussins. Quant à nous, nous avons voulu les faire naître ici pour une traçabilité totale, l'abattage se faisant désormais sur place.»

Mais au fait, qui est cette belle Luce? Un personnage mythique de la fin du Moyen Âge, bergère à la grande beauté qui aurait envoûté et séduit un des comtes de Gruyère, selon des récits mêlant sans doute légende et vérité historique.

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

+ D'INFOS [www.la-belle-luce.ch](http://www.la-belle-luce.ch)

## LES ARTISANS MARIE-ANGE GUIDOUX ET EMMANUEL HAAR

Ils sont tous deux issus de la gastronomie. Cuisinière de formation, Marie-Ange Guidoux est passée notamment par le réputé restaurant du Vignier, à Avry (FR), avant d'officialiser à la Belle Luce et d'y développer sa gamme de spécialités. Formé à l'École hôtelière de Strasbourg (F), Emmanuel Haar a exercé, notamment, aux fourneaux de l'Auberge de Zähringen et des Grands-Places, à Fribourg, avant de se reconverter en éleveur, de reprendre une ferme traditionnelle de Gruyère fin 1999 et de racheter le terrain. Il y élève des poules pondeuses dans un premier temps, passant ensuite aux volailles pattes noires, choisies pour la qualité de leur chair. En plus de la vente directe, la Belle Luce travaille avec de nombreux restaurateurs, des commerces locaux et un grand distributeur.

