

CUISINER UNE BELLE VOLAILLE, ÇA COMMENCE PAR...



LE SOUTIEN D'UN CHEF À QUI L'ON NE COMPTE PAS FLEURETTE !

Antoine Westermann, un Chef captivé par les belles poulettes bien élevées, un Chef 3 étoiles Michelin qui quitte sa cuisine étoilée en 2007 pour se consacrer à ses nouvelles passions culinaires...

Il arpente les pâturages, pour qu'à travers sa connaissance du terrain il puisse mieux satisfaire ses attentes d'omnivore contrarié, 100% flexitarien...

Il connaît nos belles volailles françaises, nos races anciennes, nos terroirs, l'incidence de l'alimentation sur la chair, le goût, la texture...

Il rencontre & échange depuis des années avec ses fermiers, pour comprendre les enjeux d'une volaille bien élevée...



“ Quand un animal a eu la vie qu'il mérite, il nous l'offre en retour dans la qualité de sa viande ”



UNE CROISSANCE LENTE,

UN VOLATILE DOIT VIVRE SA VIE DE VOLAILLE DE RACE dans le respect de son cycle naturel, sur sols vivants qui lui apportent la protéine, en pâturages ombragés, en habitat adapté et entretenu, en graines appropriées, un abattage sans stress, de préférence sur place.



UNE CUISSON LENTE

2012 - APRÈS 2 ANS DE RECHERCHE, LA TECHNIQUE DE CUISSON DU CHEF EST NÉE !

Éprouvée dans sa régularité pendant les 10 dernières années dans son restaurant parisien, consacré à la volaille Le Coq & Fils - The Poultry House, à Montmartre. Le Chef décide de partager cette technique de cuisson avec les amateurs de belles volailles à la Maison.

Le bénéfice de la cuisson lente à la façon Westermann : optimiser la tendreté et le goût de la viande. Obtenir un bel équilibre gustatif entre les viandes blanches et les viandes brunes.



“ La volaille est une viande subtile à qui il faut donner toutes les chances d'exprimer son élégance gustative ”

Chef Antoine Westermann



L'ASSISTANCE CULINAIRE D'UN GRAND CHEF À LA MAISON !



LA VOLAILLE POCHÉE Elle optimise la tendreté et le goût de la viande.

Elle offre un bel équilibre gustatif entre les viandes blanches et les viandes brunes.

C'est 100% de chances de réussite d'une volaille rôtie façon maison.

Un temps de cuisson réduit, des sucs caramélisés goûteux, un jus de cuisson bien corsé, une peau détendue qui favorise le croustillant.



“ L'émotion gustative d'une viande bien traitée. ”

Chef Antoine Westermann

