

# La Meusienne



POULES  
de FRANCE

poules-racesdefrance.fr



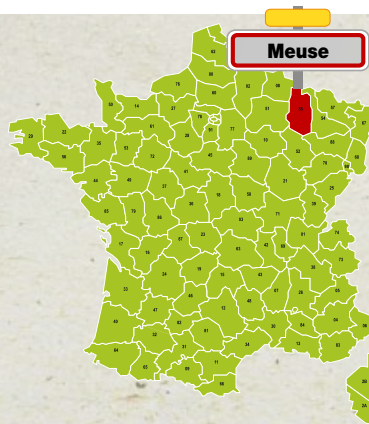
## VOCATION



## TAILLE



## EFFECTIF



Nom commun : La poule Meusienne  
Origine : Lorraine  
Dép : Meuse (55)  
Ville : Gincrey  
Aire de répartition :  
France et quelques pays étrangers

## Histoire

La Lorraine ne comptait pas, il y a peu encore, de race homologuée. **1870, 1914-1918**, en ont fait une région meurtrie, théâtre d'affrontements gigantesques entre les peuples, quand d'autres régions moins exposées effectuaient l'inventaire de leur basse-cour.

Il aura fallu le savoir-faire, l'expérience, la ténacité et le goût de sa région pour que se lance Jean-Claude Périquet, actuel président de la Fédération Française d'Aviculture

et éminent passionné, dans la création de la Meusienne dans les années 1980 et comble cette case vide du patrimoine Lorrain. Elle devint Meusienne du fait de l'implantation même de son créateur.

La race aujourd'hui se porte bien, trouve un peu plus chaque jour son public et s'exporte même au delà de nos frontières.

# La Meusienne



**Création** // Créer une race est vraisemblablement l'apothéose d'une carrière et la récompense la plus enviée de tout éleveur. Pour autant cela ni ne s'improvise ni ne se motive au hasard ! Il faut de bonnes connaissances en génétique, ne pas être pressé et faire la preuve que le fruit enrichisse le patrimoine.

La sélection porta sur la suppression des favoris et de la barbe de la Faverolles Allemande saumoné foncé, permettant ainsi aux sujets une meilleure hygiène et une plus grande visibilité dans la préhension de ses aliments (au sol en particulier). Le seul coloris saumoné foncé fut retenu.

La création se fit dans les règles avec trois années de présentations consécutives, des sujets et descendants pour une homologation par la Société Centrale d'Aviculture Française en 1987. Le Landernau Lorrain en fut tout ému et choya derechef sa nouvelle protégée.

DEF.	MASSE	BAGUE
Coq grand	3,4 à 4,8 kg	24
Poule grande	2,4 à 3,4 kg	22
Coq nain	1 kg	16
Poule naine	0,9 kg	14

## TÊTE

<b>Yeux</b>	Jaune orangé
<b>Bec</b>	Couleur corne clair
<b>Crête</b>	simple
<b>Barbillons</b>	Moyens
<b>Oreillons</b>	Rouges
<b>Huppe</b>	Non
<b>Favoris</b>	Non
<b>Barbe</b>	Non

## CORPS

<b>Forme</b>	Longueur moyenne
<b>Camail</b>	Abondant
<b>Dos</b>	Long, large, plat
<b>Ailes</b>	Serrées au corps
<b>Abdomen</b>	Bien développé
<b>Queue</b>	Longueur moyenne
<b>Peau</b>	Blanche
<b>Tarses</b>	Couleur chair, emplumés, cinq doigts

## CARACTÉRISTIQUES

<b>Chair</b>	Oui
<b>Ponte</b>	Moyen
<b>Mixte chair/ponte</b>	Oui
<b>Cœufs/an</b>	150
<b>Masse œufs</b>	55 g
<b>Couleur</b>	Rosée
<b>Couveuse</b>	Faible
<b>Incubation</b>	21 jours

**Coloris existant** Homologué : Saumon foncé.

## Caractéristiques

La Meusienne est une volaille robuste et élégante.

**Le plumage du coq** se différencie significativement de la poule, autorisant un sexage précoce chez le poussin dès dix jours. Le coq peut peser jusqu'à 4,8 kg et la poule 3,4 kg. Sa crête est simple, fichée sur une tête plutôt petite par rapport au volume du corps (présence de sang asiatique).

Elle présente les particularités suivantes : tarses couleur chair, emplumés et cinq doigts. Sa poitrine est forte, arrondie, recouverte d'un plumage assez bouffant pouvant être trompeur quant à sa masse et lui faisant craindre la chaleur ! Elle existe en naine !

## Performances, atouts

**Ponte** : 150 œufs par an pondant des œufs assez petits, légèrement rosés

**Couvaison** : C'est une poule qui couve peu mais le cas échéant c'est une mère très attentionnée.

**Maturité sexuelle** : Coq : 5 mois, Poule : 6 mois

**Chair** : la chair est excellente et abondante.

## Conseils

On notera chez les poussins mâles une bande noire sur les ailes dès une dizaine de jours permettant ainsi de distinguer le sexe. Éviter la présence de mouches sur le haut du camail (nuance noir, juste sous les oreillons). Les cinq doigts doivent être bien séparés.

## S'en procurer

- Pour obtenir une liste d'éleveurs ou se procurer des volailles : <http://pagesperso-orange.fr/volaillepoultry>

# La Meusienne

## Comportement

Notre Meusienne est une volaille équilibrée, attachante et placide. Elle fera sans conteste son tour du matin puis se rapprochera du poulailler au fil de la journée. Les jeunes sont d'infatigables marcheurs et couche tard de surcroît !

Elle est aussi agréable à regarder qu'à élever. Elle s'adapte bien aux surfaces clôturées comme aux grands espaces. Elle vole mal, du fait de sa masse, une faible hauteur suffit à la contenir (1 m minimum).

Elle préférera un sol sec et un environnement sain de par son plumage abondant, ne pas hésiter à lui ménager un local aéré. Les coqs sont relativement calmes et de toute beauté. C'est une volaille à conseiller au débutant ou au particulier disposant de peu de surface.



Le poulailler

## La Recette Meusienne

La Meusienne aux  
petits légumes



Prendre une poule Meusienne 4/4 soit 1.3 kg – 1.5 kg  
Éviscérer, flambée et brider.  
Blanchir cette poule à l'eau salée, démarrer à froid.  
Porter à ébullition, puis rafraîchir.

### Préparer une garniture aromatique :

Oignons piqués aux clous de girofles, carottes, bouquets garnis, une tête d'ail et des échalotes.

Pour colorer la cuisson de la poule, commencer par couper les oignons en deux et les dorer sur votre plaque de cuisson, laver les échalotes avec leur peau, ne pas les éplucher.

Une fois votre poule blanchie ajouter la garniture.

Mouiller à l'eau froide, saler et poivrer avec du poivre en grain. Cuire doucement à couvert, écumer en cours de cuisson.

A part, préparer la garniture de légumes en commençant par les blanchir après avoir détaillés en bâtonnets :

- carottes, navets, rutabagas, topinambours, panais
- et ciseler les blancs de poireaux



Ajouter pour le bon goût des champignons de saisons et un champignon de Paris frais.

En fin de cuisson – environ 1 h- prélever du bouillon de poule pour cuire les légumes blanchis.

Les légumes sont à point en « cuisson croquante ».

Lorsque la poule est cuite ainsi que ses petits légumes, les réserver.

Faire bouillir le reste du bouillon de poule dans une petite marmite, puis à côté faire un « beurre manié tant pour tant » (beurre plus farine).

- Pour un litre de bouillon, prévoir 70 g de « beurre manié ».  
Incorporer ce « beurre manié » au bouillon en ébullition et fouetter vivement.

Rectifier l'assaisonnement une fois l'onctuosité obtenue.

Ajouter une bonne cuillère de crème fraîche.

Découper la volaille en quatre.

Disposer vos légumes en julienne et masquer avec la sauce suprême.

Le petit plus pour les fêtes : ajouter de belles lamelles de truffes de Meuse, onctueuse en chair gélatineuse à cuisson légère.

Recette originale de Gérard Silvestre  
La Marmite - 55230 Rouvrois sur Othain  
Meilleur Chef de Lorraine – année 2004.  
Recette déposée et protégée