

LA POULE D'ESTAIRE



Après en avoir souvent entendu vanter les mérites par mon ami Bernard Dedours, c'est en 2007 que j'eus l'occasion de rencontrer pour la première fois cette imposante volaille et ce, lors de l'exposition avicole d'Halluin, petite ville du département du Nord jouxtant la frontière belge.

Quoi de plus normal que de rencontrer l'Estaires (prononcer « éther ») dans le département du Nord puisqu'elle en est originaire ?! Estaires est un petit village situé à une cinquantaine de kilomètres à l'ouest de Lille mais, c'est tout récemment, en Seine-Maritime, lors du deuxième championnat de France des races du Nord, se déroulant en 2009 à Gournay-en-Bray, que ma rencontre avec l'Estaires fut la plus significative ! En effet, 64 Estaires présentées dont 8 dans la variété camail argenté et 2 dans la variété à camail doré ! De quoi me donner l'envie de vous la faire découvrir tout en espérant que mon petit article ne soit pas trop soporifique...

Un croisement intelligent

L'Estaires est apparue vers 1880 dans le Nord de la France, avec pour berceau les Flandres Françaises. Elle est très probablement le fruit du mélange de volailles locales avec des volailles de races Langshan et Combattant du Nord. Si l'on peut dater son apparition à la fin du 19^{ème} siècle, c'est qu'un éleveur du Pas-de-Calais, Monsieur Foucault, possédait un important troupeau de Langshan pures qui, en se mélangeant avec des volailles locales, contribua à la naissance de cette race.

En 1903, le secrétaire général des aviculteurs du Nord, Monsieur René DE LA SERRE, tenait ses propos ; « Quant à l'origine de cette race, si l'on interroge les paysans à ce sujet, ils vous répondent invariablement :-ça vient du chinois- ce qui veut dire : on a croisé une ancienne race du pays avec une des grandes races asiatiques afin de la régénérer et lui rendre ses qualités de ponte et de chair »



Présentée comme chapon du Mans ou poularde de Bresse sur la table des restaurateurs lillois, elle se rencontrait principalement dans la région de MERVILLE, LA GORGUE, LAVENTIE, et surtout au marché de volailles d'Estaires, qui servait à approvisionner les restaurateurs de Lille.

Tout en largeur

Le coq Estaires impressionne immédiatement par sa taille et l'impression de vigueur et de fierté qu'il dégage ! Son Corps est trapu

et légèrement incliné vers l'arrière. Le dos est large et légèrement arqué sans être bossu... La poitrine bien cambrée est portée en avant, les pectoraux bien remplis donnant à cette volaille une forme caractéristique. L'Estaires doit être assez basse sur pattes ce qui peut sembler étonnant vu le type « enlevé » des races utilisées pour sa création à savoir la Langshan et le Combattant du Nord... Pouvant atteindre selon l'âge les 5 kilos, un coq Estaires de moins de 3 kilos se verra disqualifié ! La poule quant à elle, affiche une masse située entre 2,5kg et 3,5kg. De forme bien carrée, elle a le dos large, la queue courte et terminée en pointe.

La tête

La crête du coq est simple et droite avec une texture composée de grains assez gros, le lobe suivant la ligne de la nuque. En revanche chez la poule, la crête est légèrement retombante, d'un tissu fin de couleur vermillon. Pour les deux sexes l'iris des yeux est demandé jaune orangé ce qu'y pour l'heure, semble encore une difficulté. En effet, beaucoup de sujets présentent encore un iris brunâtre ou marbré. Enfin le bec est de couleur corne foncé, presque noir.



Les torses

L'une des principales caractéristiques de l'Estaires est l'emplumage restreint de ses torses. En effet, de

couleur plomb foncé chez le coq et corne foncé chez la poule, ils sont légèrement garnis de plumes raides ayant environ 2,5cm de longueur, descendant verticalement jusqu'aux doigts qui, quant à eux, sont nus. L'on demande chez l'Estaires, des ongles de couleur corne foncé, des ongles blancs ou rosé serait synonyme de disqualification.

Plusieurs variétés de couleurs

Outre le noir qui est la variété la plus répandue, l'Estaires existe également en camail argenté et camail doré. Ces variétés rares doivent être beaucoup plus diffusées car il reste encore un gros travail de sélection pour améliorer ces deux magnifiques coloris. Mais Rome ne s'est pas faite en trois jours et gageons que grâce au dynamisme du Palgalli Estaires club, l'Estaires se déclinera bientôt en nombre dans les trois variétés de couleurs...

La chair son principal atout...

L'Estaires est une volaille de chair par excellence, preuve en est son deuxième prix au concours de goût des races françaises, organisé en 2000 en Côte-d'Or, et ce n'est pas notre ami Bernard Dedours, ardent défenseur de ses qualités gastronomiques qui me contredira. Intronisé « Basse-Courriers » lors de la promotion 2009 de la confrérie « Les francs priseurs de Gélines » au domaine Prieuré-Roch à Prémieux-Prissey par le grand maître Alain Baudier, Bernard sait mieux que quiconque, vanter la délicatesse de chair de « son » Estaires...



Demeure que cette volaille du Nord n'en est pas moins bonne pondeuse. En 1923 déjà, dans la revue « vie à la campagne », on lui attribuait une ponte de 150 à 170 œufs par an, pesant 65 à 70 grammes. Ces derniers sont de couleur saumonée jaunâtre parsemée de petits points foncés.

Demeure que cette volaille du Nord n'en est pas moins bonne pondeuse. En 1923 déjà, dans la revue « vie à la campagne », on lui attribuait une ponte de 150 à 170 œufs par an, pesant 65 à 70 grammes. Ces derniers sont de couleur saumonée jaunâtre parsemée de petits points foncés.

Une absence temporaire ?

Pour l'heure, l'Estaires est totalement absente de notre pays et beaucoup d'éleveurs helvétiques ignorent jusqu'à son existence... Pourtant, grâce aux excellents contacts que le Club suisse des volailles françaises exerce avec le Palgalli Estaires Club, fondé en 1999 ainsi qu'avec son président Bernard Dedours, la possibilité de

voir cette magnifique volaille du Nord s'implanter dans notre pays, ne relève plus du domaine de la science-fiction... Mon rêve ? Voir « mon » amie et membre du club des volailles françaises Esther Rolli, élever une jolie Estaires ! Dès lors, il ne restera à votre serviteur, plus qu'à savourer et s'taire...