



CHÂTEAU DE LA GAUDE



ARRIVAGE D'EXCEPTION

La Volaille de la Cour d'Armoise

Pascal. Son nom : Cosnet. Son métier : éleveur de poulardes, pintades et chapons. Métier ? Plutôt une passion, un sacerdoce, un héritage de son père, de son grand-père et plus loin encore.

A travers ces âges, une expérience comprise, un savoir faire hérité et lui, soudain le petit génie de la famille qui va chercher, comprendre et trouver des choses que personne n'avait voulu voir.

Une volonté farouche de tout faire dans son vaste domaine : les graines cultivées sur place, en bio, les soins naturels à partir d'herbes et de plantes qui poussent sur la propriété, les bâtiments clairs, aérés, et vastes.

Pour les animaux, de la place, des promenades ouvertes pour ceux et celles qui le désirent, des surveillances incessantes, des regards plein d'amour et de reconnaissance de celui qui va les amener, doucement, sans stress et vite, à la mort. Après des années de labeur, de recherches, d'améliorations, de travail sur l'élevage et sur le goût, ses volailles du Patis sont connues dans la France entière, et les commandes affluent des meilleurs bouchers/volailleurs et surtout des grands chefs étoilés français. Pour Alain Passard, le chef triplement étoilé, qui ne commande que chez lui, il est le sorcier de la volaille. Les autres chefs n'en pensent pas moins tant l'unanimité est faite autour de lui. On peut passer le voir, et si il est disponible ou sa femme Marie-Agnès, il vous racontera son histoire, celle de sa famille, son respect des animaux et sa volonté compulsive de faire le mieux et surtout le meilleur. Un homme formidable.