



Retrouvez le goût inimitable de la rôtisserie traditionnelle

Qui ne salive pas à l'idée d'un **bon poulet rôti** ? Menu phare des dimanches en famille de notre enfance, il accompagne de nombreux souvenirs nostalgiques.

Une grande variété d'enseignes proposent des produits de **rôtisserie**, mais il est bien rare de retrouver ce goût si particulier, si riche, ce croquant inimitable, dans les poulets vendus en grande surface. C'est pourquoi **Le Coq Rico** a remis l'art de la rôtisserie au goût du jour. Un chef passionné par cette technique de cuisson unique, qui sublime une viande sélectionnée sur le volet, voilà tout le secret d'un établissement qui propose une volaille rôtie. Dans tous ses états !



Une technique devenue art

Du choix de la viande à la technique de rôtissage, rien n'est laissé au hasard dans la rôtisserie **Le Coq Rico**. Des volailles d'élevage et des venaisons appréciées pour la tendreté de leur chair et la richesse de leur saveur, comme du **cou nu**, du **poulet de Bresse**, mais aussi de la **canette des Dombes** ou de la **pintade Perle Noire**, sont cuisinés dans le respect de leurs qualités gustatives spécifiques mais aussi, dans celle d'une tradition de la rôtisserie mise au goût du jour par le chef **Antoine Westermann**, qui a développé un procédé de rôtissage unique. Soucieux d'allier les méthodes anciennes aux innovations actuelles, il a pour ce faire travaillé en collaboration avec le scientifique et cuisinier reconnu **Bruno Gousseault**. Alliant les connaissances modernes de la science à un savoir-faire ancestral en matière de cuisson à la broche, les deux chefs ont découvert le procédé parfait de rôtissage, pour des textures et saveurs préservées, sublimées même, par une technique de cuisson lente et innovante.

La technique de rôtissage à la "Westerman"

Obtenir une peau **parfaitement grillée** sans dessécher la chair, voilà le défi que doit relever un chef coq spécialiste de la rôtisserie. Grâce au traitement unique développé chez **Le Coq Rico**, inspiré des plus anciennes traditions, c'est désormais possible.

- La bête est d'abord **pochée lentement dans un bouillon**, pour avoir le temps de cuire en profondeur et de s'imprégner de ses saveurs.
- Elle est ensuite **rôtie entière** au gaz, à l'aide d'un système de mèche en ficelle qui diffuse la chaleur de façon homogène.

En tournant lentement au-dessus de la flamme, la volaille se couvre peu à peu d'une riche coloration rousse, sa peau devient croquante, enveloppe la viande juteuse qui conserve toute sa finesse, pour une expérience gustative unique, respectueuse des saveurs et des chairs les plus délicates.

Un suivi sans faille de la ferme à l'assiette

Mettre en œuvre la **parfaite technique de cuisson** ne suffit pas pour savourer une viande au goût inégalable. Encore faut-il savoir choisir un produit brut dont la qualité est à la hauteur du traitement qu'il reçoit. Le chef Antoine Westermann met un point d'honneur à collaborer avec des fermes et producteurs réputés, soucieux de la noblesse de leurs produits, et respectueux, comme lui, d'une tradition de qualité et d'une **éthique de la viande** qui passe par le bien-être de l'animal avant tout. Il rencontre ainsi sur le terrain chaque éleveur avec lequel il est amené à travailler et ce, plusieurs fois par an. Plus qu'un simple business, c'est ainsi une relation de confiance et de respect mutuel qui s'établit entre le restaurant et ses fournisseurs. Vous avez donc l'assurance que chacun des plats du menu comporte des ingrédients rigoureusement sélectionnés, issus d'une collaboration fructueuse entre des professionnels partageant les mêmes valeurs de savoir-faire et la même vision de la gastronomie.

Ce qui fait une volaille de valeur selon Le Coq Rico

Convaincu qu'un **animal heureux** donnera une viande au goût et à la texture supérieurs, notre établissement sait à quel point l'importance de la génétique et de l'environnement jouent sur la vivacité d'un animal, sur sa qualité de vie et donc, sur la finesse de sa viande. Les volailles choisies par notre restaurant proviennent donc de lignées contrôlées, dont les races, pures, sont bien entendu appréciées pour leur complémentarité avec les techniques de rôtisserie. Élevées en **pâturages**, elles sont naturellement socialisées et nourries au plus près de leurs besoins, afin de développer une viande généreuse et nourrissante. Pour Antoine Westerman, c'est un véritable marché qui est conclu entre un éleveur respectueux et son animal ; en lui offrant une existence digne et en lui évitant le stress des élevages industriels, il lui permet de développer sa musculature mais aussi de donner à sa chair des saveurs uniques, qui sauront être sublimées par la cuisson lente pratiquée par **Le Coq Rico**.

Derrière la qualité, un souci du partage avant tout

De l'Alsace, région natale où il a développé son goût et son amour de la bonne chère, au **Coq Rico parisien**, berceau d'une cuisine aux influences méditerranéennes, le chef Antoine Westerman vous invite dans sa vision de la gastronomie. Une **cuisine de terroir généreuse**, traditionnelle et respectueuse, mais aussi proche de la nature et surtout, soucieuse de préserver les saveurs brutes de ses ingrédients. Que vous fassiez le choix d'un des **plats uniques** de notre menu, ou que vous souhaitiez avant tout mettre le partage au cœur de votre assiette, notre rôtisserie est en mesure de vous satisfaire. Nos **volailles entières**, pochées à cœur et rôties à la broche, seront ainsi parfaites pour accompagner un repas en famille ou entre amis, en l'honneur de tous ces dimanches où **chacun sert son voisin**.

BRIEF : texte de plus de 900 mots présentant une rôtisserie parisienne.