

Fin du Label Rouge et poulet ukrainien : « L'Aile ou la cuisse » (1976) complètement d'actualité

écrit par Jules Ferry | 12 février 2023



Un film complètement d'actualité :

[La fin à venir des labels qualité comme le Label Rouge \(UE et Macron\) et le poulet ukrainien qui inonde le marché français \(UE : fin des taxes de douanes sur l'Ukraine\).](#)

1976 : fabrication du poulet dans le film :

Film en entier : <https://ok.ru/video/1482327591675>



En 1975, Louis de Funès, victime d'une crise cardiaque, devient un paria pour les assureurs. Parce qu'il est de santé fragile et que les médecins préconisent pour lui une mise à la retraite pure et simple, les assureurs n'osent plus prendre le risque de le couvrir.

Mais Christian Fechner, producteur, ne l'entend pas de cette oreille « Je suis allé voir le grand patron des assurances de l'époque. Comme j'étais assez jeune et assez inconscient, je l'ai un peu agressé en lui disant qu'il ne pouvait pas décider

comme ça, du jour au lendemain qu'un homme tel que De Funès ne tournerait plus jamais ! ».

Tant bien que mal, il parvient à obtenir que son acteur fétiche soit assuré pour le nouveau film de Claude Zidi dans des conditions toutefois précaires. Pressenti pour être son partenaire, Pierre Richard peu convaincu par le rôle, décide de décliner l'offre et s'en explique « *J'ai senti que si j'acceptais j'aurais eu l'impression d'aller à l'usine (...)* Pour faire rire, j'ai besoin d'une situation. Je ne suis pas capable de lire le bottin en faisant rire ».

C'est finalement à Coluche qu'échoit le rôle de Pierre Richard dans le film *l'aile ou la cuisse*.

L'histoire, rappelons-le, met en scène **Charles Duchemin (Louis de Funès)** directeur d'un guide gastronomique de renommée internationale, récemment élu à l'Académie Française et dont la particularité est de tester en personne les restaurants, dissimulé sous des déguisements excentriques. Ardent défenseur de la cuisine française traditionnelle, il est un ennemi tout désigné des propagateurs de la nourriture industrielle incarnés par **Tricatel (Julien Guiomar)**.

Au soir d'une carrière bien remplie, Charles Duchemin s'apprête à prendre sa retraite, mais avant cela il souhaite passer le flambeau à **son fils, Gérard (Coluche)**, dont il ignore qu'il est plus intéressé par le cirque que par la gastronomie.

Afin de ne pas décevoir son père, Gérard tente de dissimuler un temps sa passion honteuse pour le métier de clown...

2023 : monstrueux, la fin du label rouge, la fin du bon poulet, l'UE et Macron à la manoeuvre !

[Volaille française : la fin à venir des labels qualité comme le Label Rouge qui font de l'ombre aux lobbys industriels.](#)

La Commission Européenne va changer les règles avec l'aval de l'Élysée

□ *Volaille : la fin du Label Rouge qui fait de l'ombre aux lobbys industriels ?*

□□ [@andrebercoff](#) "Le bon poulet, c'est terminé ! L'Europe voudrait rendre facultatives les contraintes liées à l'élevage en plein air. Le Label Rouge VS la connerie noire"

□ <https://t.co/90njSRYK99> <pic.twitter.com/041pWkgo5z>

– Sud Radio (@SudRadio) [February 9, 2023](#)

Peut-être pour nous faire avaler leur poulet ukrainien :

Le poulet ukrainien inonde le marché français : les volaillers tricolores tirent la sonnette d'alarme



Au premier semestre 2022, les importations en France de poulet ukrainien ont augmenté de 122%, en raison d'une réorientation des flux internationaux. Elles risquent de croître encore plus depuis la **suppression par l'Union européenne, en juin, des droits de douane appliqués à l'Ukraine, en menaçant ainsi l'équilibre d'une filière française déjà fragile.**

[La Tribune](#)

Poulet du dimanche aux frites de céleri



Le secret est de le faire rôtir lentement, de l'arroser régulièrement et de l'accompagner de bonnes frites... de céleri.

Les 5 ingrédients de la semaine (pour 6 personnes)	À piocher dans votre placard
1 bon gros poulet fermier vidé	4 à 6 c. à s. d'huile d'olive
6 gousses d'ail	3 noix de beurre salé
1 grosse boule de céleri ou 2 petites	Thym
1 yaourt nature	Sel
2 c. à s. de moutarde à l'ancienne	Poivre

1. Comme à la plage

Préchauffez le four à 180°C.

Tartinez le poulet de beurre mou dessus dessous comme pour une séance d'UV.

Saupoudrez-le de thym, de sel et de poivre. Déposez-le dans la lèche-frite du four, arrosez-le d'un peu d'huile puis enfournez-le pour 40 à 45mn. Arrosez-le de temps de temps pour qu'il dore convenablement.

2. Comme des frites

Épluchez le céleri puis coupez-le en bâtonnets comme si c'était de vraies frites.

Arrosez-les d'huile, saupoudrez-les de sel et de poivre, ajoutez du thym et mélangez bien.

Disposez-les autour du poulet avec les gousses d'ail entières

et poursuivez la cuisson encore 25 mn à 200°C.

3. Comme un vrai bon repas

Mélangez le yaourt avec la moutarde, ajoutez du sel, du poivre et du thym et servez avec le poulet rôti entouré de ses frites de céleri et tout le monde sera ravi ravi.

