



LES GLORIEUSES DE BRESSE



L'évènement

Gourmand

www.glorieusesdebresse.com



Concours
et marchés
de volailles
d'exception





Avant toute chose... un peu d'histoire !

**Depuis 1862, chaque mois de décembre, les éleveurs de Bresse viennent exposer et vendre leurs plus belles volailles fines lors de quatre concours appelés les Glorieuses de Bresse.
Ils ont lieu à : BOURG EN BRESSE, LOUHANS, MONTREVEL EN BRESSE et PONT DE VAUX.**

Il faut remonter au 23 décembre 1862, à Bourg en Bresse, pour trouver trace du premier concours de volailles mortes.

Ces concours sont l'aboutissement d'une année de travail pour les éleveurs qui soumettent leurs plus belles volailles roulées à l'appréciation d'un jury, composé de gastronomes avertis, de professionnels et chefs de cuisine. Les producteurs des plus belles volailles reçoivent : les Grands Prix d'Honneur, Prix d'Honneur, premiers prix... Le Grand Prix d'Honneur Chapons est gratifié à Louhans et Bourg en Bresse, du Vase de Sèvres, offert par la Présidence de la République.

À l'issue de la remise des diplômes, place au marché aux volailles fines de BRESSE, Chapons, Dindes et poulettes, pour le plus grand plaisir des amateurs et des gourmets.

Les Volailles de Bresse « bien roulées » :

Une traditionnelle finition typiquement Bressane pour une chair encore plus tendre. Le roulage, véritable « mise sous vide », est une tradition ancestrale qui permettait une meilleure conservation et facilitait le transport des Volailles de Bresse. Cette méthode a été conservée dans le cahier des charges de l'A.O.P. car elle optimise les qualités organoleptiques des volailles fines de Bresse.

Après abattage, les poulettes et les chapons sont plumés à la main, lavés, enveloppés dans une toile végétale très fine pour protéger leur peau. Cette toile est cousue comme un corset et serrée très fermement. Le corps devient alors une pièce moulée, persillée de fines graisses comme les viandes les plus goûteuses.

Le parcours de l'excellence

Les examens du Jury sur les lots de chapons, pouardes et poulets roulés, doivent porter sur :

1. Les caractères d'identification de la Volaille de Bresse (pattes bleues, plumage blanc...).
2. Le mode de présentation original des Volailles grasses.
3. L'homogénéité du lot.
4. L'état d'engraissement et l'absence de griffures.
5. La couleur : blanc crème
6. L'œil : bien clair, dit œil de vesce, il ne doit pas être vitreux
7. L'emmaillotage : le sujet doit être bien serré, ailes et pattes enfouies dans la graisse.

Les présentations peuvent différer d'une ville à l'autre : les volailles sont la plupart du temps entourées d'un ruban bleu ou rose sauf à Louhans où elles apparaissent nues.



Les concours de dégustation

La Perle Noire, (date à venir)

Concours de Montrevel en Bresse portant sur la Dinde de Bresse

Le Chapon d'Or, (date à venir)

Concours de Pont de Vaux, qui, comme son nom l'indique, porte sur le Chapon de Bresse

Le Crête d'Or, Le 11 décembre au restaurant Place Bernard

Concours de Bourg en Bresse, la dégustation concerne la Pouarde de Bresse

Le Bresse d'Or, le 12 décembre à la Grange Rouge,

Concours de Louhans dont le sujet est le Poulet de Bresse

L'organisation est presque identique pour chaque ville : cinq ou quatre éleveurs volontaires, ayant participé aux Glorieuses de l'année précédente, sont tirés au sort et fournissent leur volaille de Bresse. Un jury de neuf professionnels consommateurs avertis procède à la dégustation à l'aveugle des muscles blancs puis rouges des volailles rôties à l'identique.

Les critères organoleptiques de jugement des Volailles de Bresse de concours sont la perception des caractéristiques sensorielles comme la coloration de la chair, la fermeté, l'élasticité, le caractère juteux, le caractère fondant, le caractère fibreux, l'intensité du goût et le goût de petit lait...

Les concours de dégustation sont uniquement sur invitation.



Déroulement des concours de BOURG en BRESSE, LOUHANS, PONT de VAUX et MONTREVEL en BRESSE.

À 5 heures, les éleveurs arrivent chargés de lots de poulettes, chapons et dindes de Bresse entoilés.

La mise en scène commence : il faut déshabiller ces volailles roulées, les aligner harmonieusement avant de laisser place à 7 heures 30, au jury.



Le jury

est composé d'une trentaine d'amateurs éclairés : anciens volaillers, vétérinaires, chefs de cuisine et autres gourmets. Ils disposent d'une heure pour décerner les prix.

Les délibérations sont parfois difficiles. Nos invités et parrains suivent les délibérations des "sages".



Le palmarès

est communiqué aux membres des Comités d'Organisation pour la mise en place des diplômes, sceaux et marques d'identification sur les quelque 800 Volailles de Bresse présentées.



L'ouverture officielle

du concours est déclaré, suivie de la lecture du palmarès et de la remise des prix par les officielles, personnalités et par le président du Comité de la Volaille de Bresse et de la Dinde de Bresse, Georges Blanc.



Place au marché

Les Volailles de Bresse primées sont alors mises en vente.

Les visiteurs viennent acheter leurs poulettes, dindes ou chapons de Bresse pour Noël directement aux éleveurs. Ils sont facilement repérables à leurs gilets rouges.

Éleveurs et public se retrouvent autour de pots au feu ou mâchons simples et conviviaux avec au menu :
Poulet de Bresse AOP accompagné d'excellents vins de la région : Bourgogne, Jura, Bugey...

Les dates 2024 à retenir

Chaque année en décembre

Vendredi
Bourg-en-Bresse

12

Dimanche
Pont-de-Vaux

14

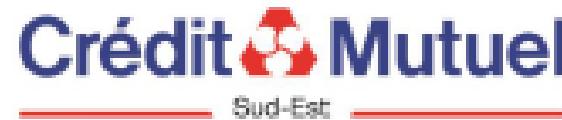
Samedi
Louhans

13

Mardi
Montrevel-en-Bresse

16

Nos partenaires





LES GLORIEUSES DE BRESSE



CONTACT

Victoria De Carvalho

06 75 70 26 87

civb@pouletdebresse.fr

www.pouletdebresse.fr

www.glorieusesdebresse.com

Concours
et marchés
de volailles
d'exception

