



DEPUIS 1862

CONCOURS

DE Valailles

D'EXCEPTION

**PROGRAMME** 

L'ÉVÉNEMENT GOURMAND!

W W W . G L O R I E U S E S D E B R E S S E . C O M

entrée gratuite

# LES GLORIEUSES DE BRESSE

DEPUIS 1862



Ces concours sont l'aboutissement d'une année de travail et d'espérance pour les éleveurs qui soumettent leurs plus belles volailles roulées à l'appréciation d'un jury composé de professionnels et d'amateurs gourmets. Le premier concours fut organisé à Bourg-en-Bresse, par le député de l'Ain et Président du Comice Agricole, le Comte de Hon, le 23 décembre 1862. Il réussit à faire concourir dès la première année 116 éleveurs présentant 591 volailles fines. Les chapons primés furent offerts à Napoléon III. Ces concours à la Gloire de la Volaille de Bresse et de ses éleveurs, organisés chaque année en décembre à Bourg-en-Bresse mais également à Louhans, Montrevel-en-Bresse et Pont-de-Vaux, ont gagné en solennité avec l'obtention en 1957 de l'A O.C. Volaille de Bresse

#### Quels critères de jugements pour les catégories chapons, poulardes, dindes et mariages (un chapon et une poularde)?

Un plumage parfaitement blanc, des pattes bleutées propres, un corps dense avec un engraissement harmonieux, une peau très fine légèrement crémée, une forme oblonque mais il convient de prendre également en compte l'harmonie d'ensemble... des volailles bien roulées! Le gagnant du Grand Prix d'Honneur « Chapons » reçoit à Bourg-en-Bresse et Louhans, le vase de Sèvres offert par la Présidence de la République.

Repérez en un coup d'oeil les événements des Glorieuses de Bresse 2015, en suivant cette légende :



### LES CONCOURS

Programme officiel des concours de volailles fines de Bresse et des concours de dégustation.



## LES INSTANTS GOURMANDS

Après la distribution des prix : place au marché! Programme des animations gourmandes et culturelles.



#### SUIVEZ LES PATTES BLEUES

Des pattes bleues tracées au sol seront là pour vous guider lors des visites et expositions.

## LES GLORIEUX ÉLEVEURS

Ils sont près de 200 à élever poulets, poulardes, dindes et chapons de Bresse sur la zone AOP mais seule une cinquantaine participe aux concours. Leurs volailles fines sont élevées pour atteindre l'excellence. Sélectionnées et préparées minutieusement, elles sont exposées et vendues lors des Glorieuses de Bresse. C'est l'aboutissement de presque une année de travail... Venez les encourager!



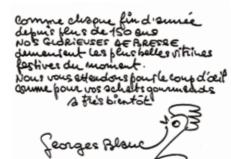
























# LOUHANS



## 150ème ANNIVERSAIRE!

Organisé par la société d'Agriculture, la chambre d'Agriculture et la Ville de Louhans-Châteaurenaud.



« Le BRESSE D'OR », 7ème édition du concours-dégustation du Poulet de Bresse se déroulera avec un jury de professionnels.

OÙ ? À la Grange Rouge, à La Chapelle Naude.



Visite d'élevage par le Comité de la Volaille de Bresse sur réservation\*. OÙ ? Rendez-vous Place de la Libération (bus)

#### À PARTIR DE 10H30

Rendez-vous au Cinéma pour les démonstrations de « roulage ».



Visites quidées du concours sur réservation\*. OÙ ? Salle de la Grenette, au cœur des Arcades.

#### 11H30 NOUVEAU

Ouverture du concours et du marché aux volailles fines de Bresse (pensez à réserver vos volailles auprès des éleveurs).

OÙ ? Salle de la Grenette au cœur des Arcades



Mâchon Volailles de Bresse concocté par les Bonnes Tables Bressanes 20 € sur réservation\*. OÙ ? Au Palace, place de la Libération.

#### 14H30

À l'occasion des 150 ans de la Glorieuse de Louhans. Poulardiers et ambassadeurs vous convieront à une déambulation tout en musique sous les Arcades. OÙ ? Au départ du Palace puis sous les Arcades..



Visite officielle.

OÙ ? Salle de la Grenette, au cœur des Arcades.



#### 15H30 NOUVEAU

Les Glorieux Éleveurs font leur cinéma : remise des prix et du trophée « le BRESSE D'OR ». OÙ ? Au cinéma Eden (retransmission salle de la Grenette).



#### 19H30

Dîner des Glorieuses, avec orchestre et concocté par les Bonnes Tables Bressanes. 27€ sur réservation\*. OÙ ? Salle de la Grenette.





#### 8H > 14H

Cours de cuisine et repas de fête par les chefs Philippe Zagonel et Fernand Duthion. 37 € sur réservation au 03 85 75 85 78. OÙ ? À la Grange Rouge, à La Chapelle Naude.

#### MAIS AUSSI...

- Toute la journée, animations des Arcades par l'Elan Gagnant.
- Rue de la Grenette : stands des AOP GOURMANDES 71, du LEAP...

LES PARRAINS 2015

LES INVITÉS D'HONNEUR SURPRISES... de nos ambassadeurs Sophie et Dominique.

Exposition de portraits d'éleveurs.

OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE LA BRESSE BOURGUIGNONNE À LOUHANS

\*Réservations: 03 85 75 05 02

info@bresse-bourguignonne.com Ville de Louhans-Châteaurenaud:

www.louhans-chateaurenaud.fr

03 85 76 75 10





Organisé par la Commune de Montrevel-en-Bresse et l'Association Bresse Gourmande, avec cette année la participation des vignerons représentants un vin de Champagne



« La REINE NOIRE DE BRESSE », 2ème édition du concours-dégustation de Dindes de Bresse (sur invitation) suivi d'un dîner à 19 h 30 ouvert à tous.

Sur réservation : 04 74 30 92 24.

OÙ ? Hôtel Restaurant Laurent Perréal - 01340 ATTIGNAT



À la découverte d'un vin de Champagne, conférence-dîner.

Sur réservation: 04 74 25 68 97.

OÙ ? Brasserie du Lac - La Plaine Tonique - 01340 MALAFRETAZ



### ① 9H30

Ouverture au public. OÙ ? Au Gymnase - 527 rue de l'Huppe.



#### 10H30

Visite officielle. OÙ? Au Gymnase.



Présentation des éleveurs exposants sur la Glorieuse. Cérémonie d'accueil de notre invité de la grande famille des AOP avec ses représentants. Lecture du palmarès et remise des prix.

OÙ? Au Gymnase.

#### MAIS AUSSI...

- Pot au Feu servi dans tous les restaurants de Montrevel et les communes alentours
- Visites commentées de la Glorieuse (sur réservation) organisées par l'Office de Tourisme de 8h à 11h (au Gymnase).
- Matinée dansante animée par l'Orchestre « Confi-Danse » à la salle des Fêtes, à partir de 14h, organisée par Ecotonic.



# BOURG-EN-BRESSE



Organisé par le Comité des Fêtes, la Chambre d'Agriculture et la Ville, depuis 1862, à Bourg-en-Bresse, la tradition se perpétue.

17 DÉC.



« La CRÊTE D'OR », 11<sup>ème</sup> édition du concours-dégustation de poulardes de Bresse. Sur inscription à la Ville de Bourg-en-Bresse, dans la limite des places disponibles. OÙ ? Brasserie Place Bernard.



Marché Festif et Gourmand (produits gastronomiques, saveurs de l'Ain...). OÙ ? Marché Couvert / Champ de Foire.

18 DÉC.

#### 10H > 18H

Marché Festif et Gourmand.

OÙ ? Marché Couvert / Champ de Foire.

Concours de Volailles de Bourg-en-Bresse.
OÙ ? Marché Couvert / Champ de Foire.

### À PARTIR DE 11H30

Échange convivial autour de notre volaille. Repas préparé par un chef Burgien. 33 € boissons comprises. **Sur inscription** à l'Office de Tourisme et au Comité des Fêtes, dans la limite des places disponibles.

OÙ ? Salle des Fêtes



14H

Visite officielle et remise des prix du Concours de Volailles et du prix de « la CRÊTE D'OR ».

#### MAIS AUSSI...

- Assiettes des Glorieuses dans les restaurants de Bourg-en-Bresse et de l'Agglomération (liste disponible auprès du Comité des Fêtes).
- Visite des Glorieuses. Durée : 30 à 45'. Stand de l'Office de tourisme Marché Couvert / Champ de Foire (sur réservation à l'Office de Tourisme. Tarif : 4€. Horaires à préciser en décembre).
- Cours de cuisine et dégustation aux Établissements Giraudet, avenue d'Arsonval (durée : 2 h. Sur réservation à l'Office de Tourisme. Tarif : 43 € / personne).
- Démonstration de roulage de Volailles.

#### COMITÉ DES FÊTES

VILLE DE BOURG-EN-BRESSE

04 74 22 22 90 comitedesfetesbourg@wanadoo.fr www.comitefetebourgenbresse.fr

04 74 45 71 99 communication@bourgenbresse.fr www.bourgenbresse.fr OFFICE DE TOURISME DE BOURG-EN-BRESSE AGGLOMÉRATION

04 74 22 49 40

accueil@bourgenbressetourisme.fr www.bourgenbressetourisme.fr

# PONT-DE-VAUX

## 150 ÈME ANNIVERSAIRE!





Organisé par la Ville de Pont-de-Vaux, avec la participation de la confrérie des poulardiers de Bresse. Pont-de-Vaux vous invite à découvrir la plus traditionnelle des glorieuses!





« Le CHAPON D'OR », 8ème concours-dégustation. Sur invitation.

OÙ ? Restaurant Le Commerce à Pont-de-Vaux.





10H > 16H

92<sup>ème</sup> Concours de volailles de Bresse. OÙ ? Salle des Fêtes.



10H > 13H

Ouverture au public du Concours de volailles. Visites commentées du concours par l'Office de tourisme. Sur réservation.



11H30

Inauguration du Concours avec la participation du Groupe Folklorique Pontévallois. Lecture du Palmarès et remise des prix d'honneur aux lauréats du concours. Remise des prix du 7ème concours-dégustation « le CHAPON D'OR ».



14H30

Ouverture au public du marché de la volaille (pensez à réserver vos volailles auprès des éleveurs).

#### MAIS AUSSI...

Dimanche 20 décembre de 10h à 18h :

- Exposition gastronomique Gilles Chazot et exposition des vins à la Salle des Sports.
- Plats réalisés par les métiers de bouche de Pont-de-Vaux et sa région.
- Dégustation-vente de pâtisseries et chocolats
- Dégustation-vente de vins du Beaujolais, Bugey, Mâconnais et autres régions françaises.
- · Animations commerciales et vitrines de Noël au centre-
- Stand des associations Place Pannetier.
- Dégustation-vente de produits du terroir et de Dornhan (Allemagne), ville jumelée avec le canton de Pont-de-Vaux.



#### INGRÉDIENTS (pour 4 personnes):

- 1 dinde de Bresse de 4 kg environ (avec son foie)
- 750 g de marrons
- 100 g de noix de veau
- 100 q de porc
- 100 q de lard frais
- 75 cl de consommé de volaille
- 200 g de beurre de Bresse
- 2 échalotes hachées finement
- 1 ou 2 truffes (facultatif)
- 100 g de mirepoix pour la cuisson : 1 carotte, 1 oignon,
- 1 échalote en dés de 2 cm
- sel, poivre

### DINDE DE BRESSE FARCIE AUX MARRONS

#### PRÉPARATION :

Préparer un hachis avec le veau et le porc, en ajoutant le foie de la dinde, après l'avoir dénervé et enlevé la partie fielleuse. Faire cuire dans le consommé les marrons préalablement épluchés. Les mouliner et les ajouter à la farce. Faire blondir dans une poêle, avec 50g de beurre, les échalotes hachées finement. Verser sur la farce. Mélanger en incorporant, si on le souhaite, un peu de truffes hachées avec leur jus. Assaisonner, la farce est prête. Garnir la dinde et la ficeler. Mettre à rôtir avec 100g de beurre dans une grande cocotte allant au four (200 °C), puis lui ajouter la mirepoix. Compter environ 3h à feu moyen. Au besoin, entourer la dinde d'une feuille d'aluminium pour éviter une coloration excessive. En fin de cuisson, sortir la dinde, la poser sur le plat de service. Déglacer la plaque à rôtir avec un peu d'eau pour faire dissoudre les sucs déposés au fond de l'ustensile. Monter le jus avec du beurre frais. Arroser la dinde, la découper et servir aussitôt en donnant un peu de cuisse, un peu de farce et un peu de sauce à chaque convive.



CIVB - Comité de Promotion des Volailles de Bresse Tél. 03 85 75 10 07 - civb@wanadoo.fr www.glorieusesdebresse.com



#### MODE D'EMPLOI GOURMAND

Si les concours et marchés des Glorieuses sont traditionnellement organisés une dizaine de jours avant Noël, c'est pour vous fournir des poulardes et chapons dont la chair sera d'autant plus tendre et savoureuse qu'elle sera « rassie » pour vos repas de fin d'année : le roulage dans une toile végétale est pratiqué pour optimiser la conservation et la tendreté des volailles.

Les poulets de BRESSE effilés, les poulardes et chapons de BRESSE roulés, doivent obligatoirement être détoilés puis vidés avant cuisson : coupez tête et pattes, mettez la volaille sur le dos, décollez et enlevez le jabot et le tube digestif se trouvant à la base du cou. Par l'arrière de la volaille, incisez et ôtez le gésier et le foie, en prenant garde de ne pas percer le fiel fixé sur ce dernier. Retirez ensuite soigneusement le fiel du foie. Le foie sera délicieux servi poêlé avec une salade. Ouvrez le gésier, videz les cailloux, enlevez la petite peau jaune et cuisinez-le. Bon Appétit!

Vidéo: « Comment vider votre poulet de Bresse? » sur notre site internet : www.pouletdebresse.fr.















