



# Votre DOSSIER de BRESSE GLORIEUSES 2018

## LES PROGRAMMES



- 
Vendredi **14** déc  
**BOURG en BRESSE**
- Samedi **15** déc

  
**LOUHANS**
- 
Dimanche **16** déc  
**PONT de VAUX**
- Mardi **18** déc

  
**MONTREVEL en BRESSE**

Pour plus d'informations : CIVB  
 Tél. : 03 85 75 10 07 • Email : civb@wanadoo.fr  
[www.glorieusesdebresse.com](http://www.glorieusesdebresse.com)





*Depuis 1862, chaque mois de décembre, les éleveurs de Bresse viennent exposer et vendre leurs plus belles volailles fines lors de 4 concours appelés les Glorieuses de Bresse. Ils ont lieu à :*  
**BOURG-EN-BRESSE, LOUHANS, MONTREVEL EN BRESSE et PONT DE VAUX.**

**L** 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**.

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



**D**es 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.C. car elle optimise les qualités organoleptiques des volailles fines de Bresse.

Après abattage, les poulardes et 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 fortement.

Le corps devient alors une pièce moulée, persillée de fines graisses comme les viandes les plus goûteuses.



# Parcours de l'excellence

Les CRITERES VISUELS de JUGEMENT des VOLAILLES DE BRESSE de CONCOURS.

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

Les caractères d'identification de la Volaille de Bresse (pattes bleues, plumage blanc...)

Le mode de présentation original des volailles grasses.

L'homogénéité du lot

L'état d'engraissement et l'absence de griffures.

La couleur : aussi blanche que possible.

L'Œil : bien clair, dit œil de vesce, il ne doit pas être vitreux.

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 enrubannées de bleu ou rose sauf à  
Louhans où elles apparaissent nues.*





# **L**es concours de dégustation.

## La **CRÊTE d'OR**,

Concours de BOURG en BRESSE, la dégustation concerne la POULARDE de BRESSE.

## Le **CHAPON d'OR**,

Concours de PONT de VAUX, qui, comme son nom l'indique, porte sur le CHAPON.

## Le **BRESSE d'OR**,

Concours de LOUHANS dont le sujet est le POULET de BRESSE.

## La **REINE NOIRE**

Concours de MONTREVEL en BRESSE portant sur la DINDE de BRESSE.

L'organisation est identique pour chaque ville : Cinq éleveurs volontaires, ayant participé aux Glorieuses de l'année précédente, sont tirés au sort et fournissent leur volaille de Bresse.

Un jury de 9 professionnels et consommateurs avertis procèdent à la dégustation à l'aveugle des muscles blancs puis rouges des volailles rôties à l'identique.

**L**es critères organoleptiques de jugement des Volailles de BRESSE de concours :

Perception des caractéristiques sensorielles : coloration de la chair, fermeté, élasticité, caractère juteux, caractère fondant, caractère fibreux, intensité de goût, goût de petit lait, ...

*Selon la grille utilisée et créée par le CIVB et les Maisons du Goût à Alimentec.*



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



*A 5 heures les éleveurs arrivent, chargés de lots de poulardes, 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.*

*Ce jury est composé d'une trentaine d'amateurs éclairés : anciens volaillers, vétérinaires, chefs de cuisine, Poulardiers et autres gourmets. Ils disposent d'une heure pour décerner les prix. Les délibérations sont parfois difficiles. Nos invités et parrains (à Louhans) suivent les délibérations des « sages ».*

*Le palmarès est enfin communiqué aux membres des Comités d'Organisation pour la mise en place des diplômes, sceaux et marques d'identification sur les quelques 800 volailles présentées.*

*L'ouverture officielle du concours est déclarée, suivie de la lecture du palmarès et de la remise des prix par les officiels, personnalités, et le Président du CIVB, Georges BLANC.*

*Place au marché : les volailles primées sont alors mises en vente. Les visiteurs viennent acheter leur poularde, dinde ou chapon de Noël directement aux éleveurs, 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 vin de la région... Bourgogne, Jura, Bugey...*





## **BOURG-EN-BRESSE 156ème Concours de Volailles de Bresse**

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

### **Jeudi 13 DEC**

**10 h 30 > 12 h 30 :** « La Crête d'Or », 14ème édition du concours-dégustation de poulardes de Bresse (*sur inscription*) Brasserie Place Bernard.

**16 h 30 > 21 h :**

*Marché Festif et Gourmand (produits gastronomiques, saveurs de l'Ain...)*

*Marché Couvert au Champ de Foire.*

### **Vendredi 14 DEC**

**10 h > 18 h Concours de Volailles de Bourg-en-Bresse**

*Marché Festif et Gourmand.*

Marché Couvert au Champ de Foire.

*A partir de 11h30 Repas préparé par un membre des cuisiniers de l'Ain. (Laurent PERREAL-33€ sans les vins, informations et inscription à l'Office de Tourisme, dans la limite des places disponibles) Salle des Fêtes*

**14 h Visite officielle et remise des prix du Concours de Volailles**, du concours jeunes du lycée des Sardières 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 guidée des Glorieuses de Bresse pour particuliers et groupes**

Entre 9h30 et 13h. Durée : 40 min. Stand de l'Office de tourisme - Marché Couvert / Champ de Foire. (Payant, sur réservation *auprès de l'Office de Tourisme*)

**Cours de cuisine « Poularde de Bresse aux girolles et au safran accompagnée de sa quenelle de potimarron »** Démonstration participative et dégustation. Lieu : Etablissement Giraudet à Bourg-en-Bresse (Payant, sur réservation. Plus d'informations auprès de l'Office de Tourisme)

**Démonstration de roulage de Volailles**

### **Contacts :**

Comité des Fêtes / 04 74 22 22 90 / [comitedesfetesbourg@wanadoo.fr](mailto:comitedesfetesbourg@wanadoo.fr)

Ville de Bourg-en-Bresse 04 74 45 71 99 / [communication@bourgenbresse.fr](mailto:communication@bourgenbresse.fr)

[www.bourgenbresse.fr](http://www.bourgenbresse.fr)

Office de Tourisme du bassin de Bourg-en-Bresse 04 74 22 49 40 [accueil@bourgenbressetourisme.fr](mailto:accueil@bourgenbressetourisme.fr) [www.bourgenbressetourisme.fr](http://www.bourgenbressetourisme.fr)



## Louhans 153<sup>e</sup> concours de Volaille de Bresse.

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

### Vendredi 14 DEC

« Le Bresse d'Or », 10<sup>ème</sup> édition du concours-dégustation du Poulet de Bresse qui se déroulera avec un jury de professionnels. A la Grange Rouge à la Chapelle-Naude. Sur invitation.

### Samedi 15 DEC

*A partir de 9 h : Tout sur l'AOP Volaille de Bresse et son élevage-Musée de l'Indépendant\* sur réservation.*

*10h30 Démonstrations de « roulage » Au Cinéma Eden.*

*10h30 Visites guidées du concours sur réservation\*(places limitées).*

*Où ? Salle de la Grenette, au cœur des Arcades*

### **11h30 Ouverture du concours et du marché aux volailles fines de Bresse**

(Pensez à réserver vos volailles auprès des éleveurs)

Salle de la Grenette, au cœur des Arcades.

*12h00 Mâchon Volailles de Bresse AOP 71 concocté par les Bonnes Tables Bressanes*

*21 € sur réservation\*.Au palace, place de la Libération.*

*14 h 30 Défilé de la Confrérie des Poulardiers et des ambassadeurs*

*Où ? Au départ du Palace puis sous les Arcades.*

**15 h** Visite officielle du Concours .Salle de la Grenette, au cœur des Arcades

**Les glorieux éleveurs font leur cinéma** : remise des prix, du trophée « le Bresse d'Or » au cinéma Eden .

### **MAIS AUSSI...**

*Samedi 15 décembre ...pour préparer mon repas de Noël...*

*8h00 > 14h00 Cours de cuisine sur réservation au 03 85 75 85 75.*

*A la Grange Rouge, à la Chapelle Naude.*

*Rue de la Grenette : stands des AOP Gourmandes 71, des produits de terroir et du LEAP (gaufres et boissons chaudes)*

*Ouverture de l'Hôtel-Dieu, du musée municipal et du musée de l'imprimerie l'Indépendant.*

*Toute la journée animations commerciales des Arcades par l'Elan Gagnant.*

**Office de Tourisme du Pays de la Bresse bourguignonne 03 85 75 05 02 [info@bresse-bourguignonne.com](mailto:info@bresse-bourguignonne.com)**

**Ville de Louhans-Châteaurenaud > 03 85 76 75 10. [www.louhans-chateaurenaud.fr](http://www.louhans-chateaurenaud.fr)**

# PONT-DE-VAUX 95<sup>ème</sup> Concours de volailles de Bresse

Organisé par la Ville de Pont-de-Vaux



Avec la participation de la Confrérie des Poulardiers de Bresse et du Groupe Folklorique Pontévallais.

**Dimanche 16 DEC de 10h à 16h** Salle des Fêtes

**10h à 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 Pontévallais

Lecture du Palmarès et Remise des prix d'honneur aux lauréats du concours

Remise des prix du 9<sup>ème</sup> concours-dégustation « le chapon d'or »

**A partir de 14h30**

Ouverture au public du marché de la volaille

*10h à 18h*

*Exposition gastronomique Gilles Chazot et exposition des vins*

*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 Centre-ville. Stand des associations Place Pannetier.*

*Dégustation-vente de produits du terroir et de Dornhan (Allemagne) Ville jumelée avec Pont-de-Vaux*

Contact:

Comité Foires et Marchés - Mairie – 03 85 51 45 60 - [cfm-pontdevaux@orange.fr](mailto:cfm-pontdevaux@orange.fr)

Office de Tourisme 03 85 30 30 02 – [contact@pontdevaux-tourisme.com](mailto:contact@pontdevaux-tourisme.com)

[www.pontdevaux-tourisme.com](http://www.pontdevaux-tourisme.com)





## MONTREVEL EN BRESSE

### 60<sup>ème</sup> concours de volailles de Bresse

Organisé par la Commune de Montrevel en Bresse, la Communauté d'Agglomération du Bassin de Bourg en Bresse, l'Association « Bresse Gourmande »

Lundi 17 DEC 19 h 00 : dîner des « Bressans Gourmands »

Sur réservation : 04 74 25 68 97 Restaurant « La Toque Rose » - MALAFRETAZ

### Mardi 18 DEC CONCOURS et MARCHE

Gymnase du Collège– 527 rue de l'Huppe

9 h 00 : Visite officielle sur invitation

9 h 30 : ouverture au public

10 h 15 : cérémonie officielle

Présentation des éleveurs exposants sur la Glorieuse et remise de médailles de participation. Accueil des invités. Lecture du palmarès et remise des prix en présence de chefs étoilés. Discours suivis du vin d'honneur.

Pot au Feu servi dans tous les restaurants du canton de Montrevel en Bresse.

*Pot au Feu et Thé dansant avec « Confidence Musette » avec Stéphane et Patrick organisé par Ecotonic à la salle des fêtes de Montrevel .*

*Intermède démonstration de danses avec l'Ecole de danse Nicolas Desmaris de Montrevel.*

*Réservations Pot au Feu au : 04 74 30 80 40 (La Tendre Bouchée)*

*Renseignements Thé dansant au : 04 74 30 87 17 (Bresse Optique)*

*Du samedi 15 au mardi 18 : exposition artistique à la Mairie de Montrevel avec des œuvres d'artistes locaux : peintures, photos, poteries....*

*Organisée par le Syndicat d'Initiatives.*

Service Animation – Pôle Territorial de Montrevel – CA3B 04 74 25 68 97 [bresse.gourmande@gmail.com](mailto:bresse.gourmande@gmail.com)

Office du Tourisme du Bassin de Bourg en Bresse

04 74 22 49 40 – [accueil@bourgenbressetourisme.fr](mailto:accueil@bourgenbressetourisme.fr)

**Evénement exceptionnel à l'occasion des Glorieuses de Bresse : « Les Glorieuses en fête »**

**Au Domaine des Planons** du 14 au 18 décembre -987 chemin des Seiglières 01380 Saint-Cyr-sur-Menthon.

Pour plus de renseignements sur le programme : 03 85 36 31 22 / [charline.grizard@ain.fr](mailto:charline.grizard@ain.fr) / [www.portail.ain.fr](http://www.portail.ain.fr)



## Volailles fines 2018 poulardes, chapons et dindes de BRESSE

*QUELQUES CHIFFRES.*

*165 éleveurs de Volailles de Bresse  
60 élèvent des volailles fines  
50 participent aux Glorieuses.  
11 nouveaux éleveurs ont été installés en 2016/2017*

<i>Chapons</i>	<i>26 800</i>
<i>Poulardes roulées</i>	<i>26 100</i>
<i>Poulardes non roulées</i>	<i>10 200</i>
<i>Dindes</i>	<i>19 000</i>

*Prix indicatifs et approximatifs sans transport :*

<i>Poulet PAC</i>	<i>12 €/kg</i>
<i>Poularde</i>	<i>17 €/kg</i>
<i>Chapon</i>	<i>25 €/kg</i>
<i>Dinde</i>	<i>16 €/kg</i>

**Partageons l'excellence**

**Georges Blanc**  
Chef étoilé à Vevey  
3 étoiles Michelin depuis 2001

**Cyril Degluisse**  
Éleveur à St Cyr sur Merthon  
Grand Prix d'honneur  
Champion de Bresse 2015 et 2017

[www.pouletdebresse.fr](http://www.pouletdebresse.fr)  
Volaille Bresse

AIN  
La Région  
SECOR  
BRESSE  
PAC



*Nous contacter : 03 85 75 10 07 – 06 75 70 26 87*  
[civb@wanadoo.fr](mailto:civb@wanadoo.fr) [www.pouletdebresse.fr](http://www.pouletdebresse.fr)

