

DÉC.
2017



LES GLORIEUSES DE BRESSE

DEPUIS 1862



CONCOURS
DE *Volailles*
D'EXCEPTION

PROGRAMME

*Le défilé
gourmand !*

entrée gratuite

WWW.GLORIEUSESDEBRESSE.COM



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.

2017 est une année festive inaugurée en janvier par le 30^{ème} anniversaire du *Bourse d'Or*, avec en vedette, la Volaille de Bresse.



60^{ème} ANNIVERSAIRE DE
L'AOC VOLAILLE DE BRESSE
QUI A OBTENU SON
APPELLATION EN 1957.

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 oblongue 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 2017, 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 170 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 !

civb@wanadoo.fr - Tél. 03 85 75 10 07





NOS PARTENAIRES

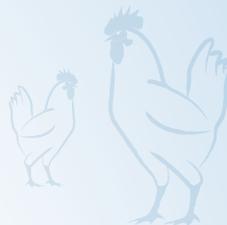


MONTREVEL- EN-BRESSE



59^e

CONCOURS
DE *Volailles*
DE BRESSE



Organisé par la commune de Montrevel-en-Bresse et l'association « Bresse Gourmande ».

11
DÉC.



19H

Conférence-dîner « Autour des AOP » avec des invités.

Sur réservation : 04 74 25 68 97

OÙ ? Gite collectif - Base de Loisirs - La Plaine Tonique - Malafretaz

12
DÉC.



Concours et Marché

9H

Visite officielle sur invitation

9H30

Ouverture au public

10H

Cérémonie officielle en présence de grands chefs cuisiniers Relais & Châteaux

- présentation des éleveurs exposants sur la Glorieuse et remise de médaille de participation

- accueil des invités

- lecture du palmarès et remise des prix

- discours

- vin d'honneur

OÙ ? Chapiteau - Base de Loisirs - La Plaine Tonique

MAIS AUSSI...

- **Pot-au-feu** servi dans tous les restaurants du canton de Montrevel-en-Bresse
- **Pot-au-feu et thé dansant** avec « Confiance Musette » avec Stéphane et Patrick organisé par Ecotonic à la salle des fêtes de Montrevel. **Réservation au 04 74 25 49 65**
- **Du samedi 9 au mardi 12** : exposition artistique à la Mairie de Montrevel avec des œuvres d'artistes locaux : peintures, photos, poteries... (*organisée par le Syndicat d'Initiatives*)



CONTACTS

SERVICE ANIMATION

04 74 25 68 97

bresse.gourmande@gmail.com

**BOURG-EN-BRESSE DESTINATIONS
OFFICE DE TOURISME**

04 74 22 49 40

accueil@bourgembresstourisme.fr

www.bourgembresstourisme.fr

BOURG-EN-BRESSE



155^e

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.

14
DÉC.



10H30 > 12H30

« La Crête d'Or », 13^{ème} 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.



16H30 > 21H

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

OÙ ? Marché Couvert / Champ de Foire.

15
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 Laurent PERREAL.

33 € sans les vins. **Informations et inscription** à l'Office de Tourisme, dans la limite des places disponibles.

OÙ ? Salle des Fêtes



14H

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** :
Durée : 30 à 45 min. **Payante, sur réservation** : rendez-vous au stand de l'Office de Tourisme - Marché Couvert / Champ de Foire. Plus d'informations au 04 74 22 49 40.
- **Démonstration de roulage de Volailles.**

CONTACTS

COMITÉ DES FÊTES

04 74 22 22 90
comitedesfetesbourg@wanadoo.fr

VILLE DE
BOURG-EN-BRESSE

04 74 45 71 99
communication@bourgennesse.fr
www.bourgennesse.fr

BOURG-EN-BRESSE
DESTINATIONS
OFFICE DE TOURISME

04 74 22 49 40
accueil@bourgennesstourisme.fr
www.bourgennesstourisme.fr

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

15
DÉC.



« Le BRESSE D'OR », 9^{ème} édition du concours-dégustation du Poulet de Bresse qui se déroulera avec un jury de professionnels. **Sur invitation.**
OÙ ? À la Grange Rouge, à La Chapelle Naude.

16
DÉC.

À PARTIR DE 10H30

Démonstrations de « roulage » et présentation de l'AOC Volaille de Bresse.
OÙ ? 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).
OÙ ? Salle de la Grenette, au cœur des Arcades.



12H

Mâchon Volailles de Bresse et AOP 71 concocté par les Bonnes Tables Bressanes. 21€ **sur réservation***.
OÙ ? Au Palace, place de la Libération.

14H30

Défilé de la Confrérie des Poulardiers et des ambassadeurs.
OÙ ? Au départ du Palace puis sous les Arcades.



Visite officielle.

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



15H

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).



17
DÉC.



8H > 14H

Cours de cuisine. 37 € **sur réservation** au 03 85 75 85 75.
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, 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
- **Démonstrations culinaires**



PONT-DE-VAUX

94^e

CONCOURS
DE *Volailles*
DE BRESSE



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 !

6
DÉC.



« Le CHAPON D'OR », 10^{ème} concours-dégustation. Sur invitation.

OÙ ? Restaurant le Raisin à Pont-de-Vaux.

17
DÉC.



10H > 16H

94^{ème} 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 Pontévallais. Lecture du Palmarès et remise des prix d'honneur aux lauréats du concours.

Remise des prix du 7^{ème} 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 17 DÉCEMBRE À 16H :

- « Fashion Plumes » défilé de mode du créateur Laurent Crépeau - Musée Chintreuil

DIMANCHE 17 DÉCEMBRE DE 10H À 18H :

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



COMITÉ FOIRES ET MARCHÉS

Mairie : 03 85 51 45 60

André MARTIN : 06 68 21 55 66

andre.martin9@orange.fr

OFFICE DE TOURISME

03 85 30 30 02

contact@pontdevaux-tourisme.com

www.pontdevaux-tourisme.com

LA RECETTE

CHAPON DE BRESSE RÔTI « BY GEORGES » ...TOUT SIMPLEMENT !

INGRÉDIENTS
(pour 8/10 personnes) :

- 1 chapon de Bresse AOP d'environ 4 kg
- 150 g de Beurre de Bresse
- huile de pépins de raisins
- vinaigre de Xérès
- sel, poivre

Garniture aromatique :

- 1 gros oignon coupé en 4
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 bouquet de persil
- 3 carottes

PRÉPARATION :

Vider le chapon avec soin. Saler et poivrer l'intérieur.

Préparer une garniture aromatique à votre convenance et la placer moitié dans le chapon et moitié dans la plaque de cuisson. Bider le chapon à l'aide d'une ficelle pour lui donner une belle forme. Le placer, légèrement beurré, au four (220°C / thermostat 7). Rajouter du sel et du poivre à l'extérieur avec un large filet d'huile de pépins de raisins. Ne pas oublier de disposer sur le coté les abattis, cou, ailerons et pattes.

Dès que le chapon commence à prendre une belle couleur ambrée, l'arroser régulièrement pour qu'il ne sèche pas. Après 1h30 environ, retirer le chapon du four. Séparer à l'aide d'un gros couteau les cuisses du coffre. Après avoir vérifié leur cuisson, lever les filets en pratiquant une incision profonde le long du bréchet

jusqu'à la naissance des ailerons pour les dégager. La cuisson doit être suffisante pour les conserver moelleux et fondants à souhait. Les réserver couverts à bonne température. Séparer les hauts de cuisses des pilons et les remplacer avec le coffre dans le four pour égaliser et terminer leur cuisson sans les laisser sécher.

Pour faire le jus : Enlever l'excès de graisse dans l'ustensile de cuisson après avoir décanté tous les morceaux. Réserver le gras de chapon pour cuire des pommes sautées, par exemple. Mouiller avec un peu d'eau et faites dissoudre les sucs de cuisson en amorçant une réduction sur le feu nu. Passer au chinois pour éliminer la garniture aromatique. Terminer le jus avec une bonne noix de beurre et un trait de vinaigre de Xérès. Accompagner d'une simple salade de mâche, ou d'un traditionnel gratin de cardons.



© DR

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 et dindes 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 !

Plus de recettes sur www.pouletdebresse.fr

ACCÈS



LES GLORIEUSES
DE BRESSE

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