

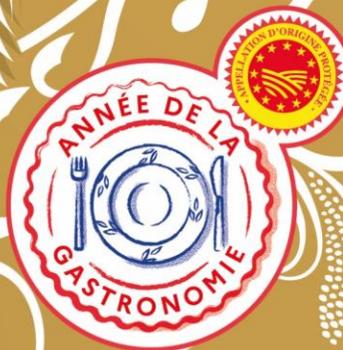


LES GLORIEUSES DE BRESSE

1862



2022



DOSSIER DE PRESSE

DÉCEMBRE 2022

- 13** | MARDI
Montrevel-en-Bresse
- 16** | VENDREDI
Bourg-en-Bresse
- 17** | SAMEDI
Louhans
- 18** | DIMANCHE
Pont-de-Vaux

Pour plus d'informations :

Comité Interprofessionnel
de la Volaille de Bresse

03 85 75 10 07
civb@pouletdebresse.fr
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.**

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.

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.

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 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 : blanc crème.
- 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 entourées d'un ruban bleu ou rose sauf à Louhans où elles apparaissent nues.*



Les concours de dégustation

Le CHAPON d'OR, 2 décembre 2021

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

La CRÊTE d'OR, 13 décembre 2021

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

La REINE NOIRE, 7 décembre 2021

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

Le BRESSE d'OR, 17 décembre 2021

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 9 professionnels et consommateurs avertis procèdent 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 :

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 Actalia Sensoriel.



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.



Le 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 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 leurs poulardes, dindes ou chapons 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...

Attention, au vu de cette année exceptionnelle, le programme habituel risque malheureusement d'être perturbé !



MONTREVEL-EN-BRESSE

63^e Concours de Volailles de Bresse

Organisé par la Commune de Montrevel-en-Bresse,
Grand Bourg Agglomération et l'Association « Bresse Gourmande »

13 MARDI

Concours et Marché

Gymnase – 527 rue de l'huppe

9 h 30: Visite officielle sur invitation

9 h 30: Ouverture au public

9 h 30 et 10 h 15:

Une fois par an, l'emblématique Volaille de Bresse est sous les feux de la rampe à l'occasion des « *Glorieuses* »

Visite commentée d'un événement unique (sur réservation)

10 h 30: Cérémonie officielle

- **Présentation des éleveurs exposants** sur la Glorieuse et remise de plaque de participation
- **Accueil des invités**
- **Discours**
- **Lecture du palmarès et remise des prix** en présence de chefs étoilés

Pot au feu servi dans tous les restaurants des environs de Montrevel-en-Bresse.

ET AUSSI...

Pot au feu et thé dansant

avec « *Stéphanie Rodriguez* » organisé par Ecotonic à la salle des fêtes de Montrevel-en-Bresse.

- **Réservations Pot au feu au :**
06 31 37 02 98 (La Brasserie du Lac)
- **Renseignements thé dansant :**
Rendez-vous sur place
- **Tarif :** Bal : 9 € - Pot au feu + Bal : 25 €

Contacts :

- **Service Animation**
Pôle Territorial de Montrevel – GBA
04 74 25 68 97
bresse.gourmande@gmail.com
- **Bourg-en-Bresse Destinations**
Office de Tourisme
04 74 22 49 40
accueil@bourgenbressedestinations.fr
www.bourgenbressedestinations.fr



BOURG-EN-BRESSE

160^e Concours de Volailles de Bresse

Organisé par le Comité des Fêtes,
la Ville de Bourg-en-Bresse et la
Chambre d'Agriculture de l'Ain

15 JEUDI

10 h 30 à 12 h 30 :

« **La Crête d'Or** », 17^e édition
du Concours de dégustation de
Poulardes de Bresse
Brasserie Place Bernard
(sur invitation)

16 h 00 à 21 h 00 :

Marché festif et gourmand
(produits gastronomiques,
saveurs du terroir...)
Marché Couvert/Champ de Foire

16 VENDREDI

9 h 00 à 18 h 00 :

**Animation exceptionnelle
des 160 ans, tout au long de
la journée**

- **Démonstrations culinaires
et musée éphémère**
(en partenariat avec les
Épicuri'Ain) Sous chapiteau à
côté du Marché Couvert
- **Démonstrations de découpe
de Volailles de Bresse**
- **Présentation de vannerie**
(Benon) par les bénévoles de
l'Écomusée Maison de Pays
en Bresse



160^e

Concours de Volailles
de Bresse

10 h 00 à 18 h 00 :

Ouverture du Concours de
Volailles de Bresse
Marché festif et gourmand

10 h 30 à 12 h 00 :

« **Concours Jeunes** » du lycée
des Sardières

14 h 00 :

Visite officielle et remise des prix
du « **Concours de Volailles** »,
du « **Concours Jeunes** »
et du prix de « **La Crête d'Or** »

**Les événements du vendredi 16
se dérouleront au Marché
Couvert et au Champ de Foire.**

ET AUSSI...

- **L'assiette des Glorieuses dans
les restaurants de Bourg-en-Bresse
et de l'Agglomération**
(liste disponible auprès du Comité
des Fêtes et de l'Office de Tourisme)
- **Visites guidées des Glorieuses de
Bresse/Particuliers et groupes**
« **La célèbre Volaille se raconte** »
Entre 9 h 30 et 13 h 30.
À 9 h 30 : un horaire est réservé à une
visite en langue des signes.
R.V. au chalet d'accueil de l'Office de
Tourisme, parvis du Marché Couvert
(Payant – sur réservation)

- **La Volaille de Bresse côté cuisine
avec le restaurant « Mets & Vins »**
De 8 h 00 à 12 h 00 :

Une matinée avec un Chef cuisinier,
c'est possible :
Stéphane Prévalet commente
l'exposition du concours puis vous
accueille dans son restaurant « **Mets
& Vins** » pour un cours de cuisine
dédié à la célèbre Volaille de Bresse.
(Payant - sur réservation)

- **Démonstration de roulage
de Volailles** effectuée par les jeunes
du lycée des Sardières
- **Petite restauration rapide**
- **Cor de chasse**

16 h 00 :

**Vin d'honneur et gâteau
d'anniversaire des 160 ans**



Contacts :

- **Comité des Fêtes**

5 bis avenue des Belges
01000 BOURG-EN-BRESSE
04 74 22 22 90
comitedesfetesbourg@wanadoo.fr

- **Ville de Bourg-en-Bresse**

Place de l'Hôtel de Ville – BP 90419
01012 BOURG-EN-BRESSE CEDEX
04 74 45 71 99
www.bourgenbresse.fr
communication@bourgenbresse.fr

- **Bourg-en-Bresse Destinations
Office de Tourisme**

6 avenue Alsace Lorraine
01000 BOURG-EN-BRESSE
04 74 22 49 40
www.bourgenbressedestinations.fr
accueil@bourgenbresetourisme.fr





LOUHANS

156^e Concours de Volailles de Bresse

Organisé par la Société d'Agriculture, la Chambre d'Agriculture et la Ville de Louhans-Châteaurenaud

16 VENDREDI

« Le Bresse d'Or »

13^e édition du Concours de dégustation du Poulet de Bresse (sur invitation)

17 SAMEDI

À partir de 10 h 30 :

Rendez-vous pour les démonstrations de « **Roulage** »
Théâtre municipal de Louhans

10 h 30 :

Visites guidées du concours
Office de Tourisme
(sur réservation – places limitées)

11 h 30 :

Ouverture du Concours et du
Marché aux Volailles Fines
(Pensez à réserver vos Volailles
auprès des éleveurs)

12 h 00 :

Mâchon Volailles de Bresse
concocté par le traiteur Eric
Jacquard (sur réservation à
l'Office de Tourisme – 25 €
boissons non comprises)
Au Palace, Place de la Libération

14 h 30 :

Défilé de la Confrérie des
Pouardiens et des Ambassadeurs
Départ du Palace

15 h 00 :

Visite officielle du 156^e Concours
et remise des prix et du trophée
« **Le Bresse d'Or** » à la Salle de
la Grenette

Toute la Journée rue de la Grenette :

Stands : AOP Gourmandes et
produits régionaux

ET AUSSI...

Samedi 17 décembre

- Toute la journée animations commerciales des Arcades par l'Élan Gagnant (bon d'achat de 50 € à gagner)
- Ouverture de l'Hôtel-Dieu, visites guidées 14 h 30 et 16 h 00
- Concert de Noël de l'école de musique à 16 h 30 en centre-ville
- Les 17 et 18 décembre :
Manèges et piste de Curling
Place de la Libération

Réservations & contacts :

- Office de Tourisme du Pays de la Bresse Bourguignonne à Louhans
03 85 75 05 02
info@bresse-bourguignonne.com
- Ville de Louhans-Châteaurenaud
03 85 76 75 10
www.louhans-chateaurenaud.fr



PONT-DE-VAUX

98^e Concours de Volailles de Bresse

Organisé par le Comité Foires et Marchés de Pont-de-Vaux en collaboration avec la Ville de Pont-de-Vaux et la participation de la Confrérie des Poulardiers de Bresse

18 DIMANCHE

Salle des fêtes

De 10 h 00 à 13 h 00 :

Ouverture au public du Concours de Volailles

Visites commentées du Concours (sur réservation)

11 h 30 :

Lecture du palmarès et remise des prix d'honneur aux lauréats du concours. Remise des prix « *Le Chapon d'Or* ».

À partir de 14 h 30 :

Ouverture au public du Marché de la Volaille

ET AUSSI...

De 10 h 00 à 18 h 00 :

• Exposition gastronomique

Gilles Chazot

Plats réalisés par les métiers de bouche de Pont-de-Vaux et sa région

Dégustation-Vente de vins du Beaujolais, Bugey, Mâconnais et autres régions françaises

Salle des Sports

• Animations commerciales et vitrines de Noël centre-ville

Stand des Associations
Place Pannetier

- **Pass' de navigation** pour ne rien manquer ce jour là à Pont-de-Vaux
- **Plus de 30 commerçants, artisans, artistes, exposants et associations présents au centre-ville :** achats de Noël, restauration, collations, animations pour les enfants et ambiance musicale
- **Musée Chintreuil :** ouverture exceptionnelle avec une superbe exposition sur les arbres
- **Assiette des Glorieuses** dans les restaurants de Pont-de-Vaux (liste disponible auprès des contacts)

Réservations & contacts :

• Office de Tourisme du Pays de Bâgé & de Pont-de-Vaux
03 85 30 30 02 - contact@bage-pontdevaux-tourisme.com
www.bage-pontdevaux-tourisme.com

• Comité Foires et Marchés - Mairie
03 85 51 45 60
cfm-pontdevaux@orange.fr





LES GLORIEUSES
DE BRESSE

UNE HISTOIRE MODERNE

Depuis leur création en 1862, les Glorieuses, Concours et Marchés aux Volailles Fines de Bresse de Bourg-en-Bresse, Louhans, Montrevel-en-Bresse et Pont-de-Vaux attirent de nombreux gastronomes, journalistes et Chefs cuisiniers qui viennent admirer le travail des éleveurs et choisir leurs Poulardes ou leurs Chapons de Bresse pour Noël.

Ces célèbres concours sont l'occasion pour les éleveurs de confronter leur savoir-faire à celui de leurs confrères mais également de vendre leur production de Volailles de Bresse AOP.

Certes l'histoire remonte aux années 1860, à une époque où les voitures étaient rares et tirées par des chevaux. Mais déjà on célébrait la Volaille de Bresse, fruit d'un terroir béni, qui allait obtenir presque un siècle plus tard l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), en 1957.

L'histoire continue pour le plus grand plaisir des gastronomes de tous horizons.

C'est une fête de la gastronomie française, du bien et bon vivre au cours de laquelle les éleveurs présentent leurs plus beaux spécimens où chacun espère obtenir le Grand Prix d'Honneur et le Vase de Sèvres offert par le Président de la République. Le jury, connaisseur et intraitable, donnera son verdict afin d'honorer des éleveurs d'excellence.

Le spectacle est prodigieux et réunit Chefs cuisiniers, personnalités du spectacle, gastronomes du monde entier.

Vous pouvez acheter sur place, à Bourg-en-Bresse, Louhans, Montrevel-en-Bresse et Pont-de-Vaux vos Volailles de Bresse et sublimer les papilles de vos convives.

2022

Avec la BRESSE
LE BONHEUR
est dans l'Assiette

Georges Blanc

160^e
Concours de Volailles
de Bresse



Pour tout renseignement contactez
le Comité Interprofessionnel de la
Volaille de Bresse :

03 85 75 10 07

06 75 70 26 87

clvbpouletdebresse.fr

www.glorieusesdebresse.com



PLUS D'INFORMATIONS :

Katy Moliere
06 75 70 26 87
civb@pouletdebresse.fr
www.glorieusesdebresse.com

