



LES GLORIEUSES  
DE BRESSE

# L'événement Gourmand

**Décembre 2023**

- Mar. 12** ●  
MONTREVEL-en-BRESSE
- Ven. 15** ●  
BOURG-en-BRESSE
- Sam. 16** ●  
LOUHANS
- Dim. 17** ●  
PONT-de-VAUX



# L'événement Gourmand

www.glorieusesdebresse.com



## 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 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.



# L'événement Gourmand

www.glorieusesdebresse.com



## Parcours de l'excellence



Les examens du Jury sur les lots de chapons, poulardes 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.*



# L'événement Gourmand

www.glorieusesdebresse.com



## Les concours de dégustation

.....

**La PERLE NOIRE, 5 décembre, au restaurant la Toque Rose**  
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.

**La CRÊTE d'OR, 14 décembre au restaurant Place Bernard**  
Concours de BOURG en BRESSE, la dégustation concerne la POULARDE de BRESSE.

**Le BRESSE d'OR, 15 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 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...

Les concours de dégustation sont uniquement sur invitation.





# L'événement Gourmand

www.glorieusesdebresse.com



## 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 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 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...**

# L'événement Gourmand

www.glorieusesdebresse.com



Chaque année au mois de décembre

## Les dates 2023 à retenir

Montrevel-en-Bresse

**Mardi 12 décembre**

Gymnases – 527 rue de l'Huppe

Louhans

**Samedi 16 décembre**

Salle de la Grenette

Bourg-en-Bresse

**Vendredi 15 décembre**

Marché couvert – Champ de foire

Pont-de-Vaux

**Dimanche 17 décembre**

Salle des Fêtes

# L'événement Gourmand

www.glorieusesdebresse.com



## Nos partenaires



**Groupama**  
RHÔNE-ALPES AUVERGNE



# L'événement Gourmand

www.glorieusesdebresse.com



LES GLORIEUSES  
DE BRESSE

DEPUIS 1862



## CONTACT

Katy Mondon

06 75 70 26 87

civb@pouletdebresse.fr

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

[www.Glorieusesdebresse.com](http://www.Glorieusesdebresse.com)

