

DÉC.
2016



LES GLORIEUSES DE BRESSE

DEPUIS 1862



CONCOURS
DE *Volailles*
D'EXCEPTION

PROGRAMME

L'événement
gourmand!

WWW.GLORIEUSESDEBRESSE.COM

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.

1957-2017 ... 60ème anniversaire de l'A.O.C. Volaille de Bresse. 2017 sera une année festive qui débutera en janvier par le 30^{ème} anniversaire du *Bocuse d'Or* dont la Volaille de Bresse sera le sujet du concours.

40^{ÈME} ANNIVERSAIRE DE LA PERLE NOIRE,
L'A.O.C. DINDE DE BRESSE QUI A OBTENU
SON APPELLATION EN 1976.



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 2016, 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 élevés 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 !





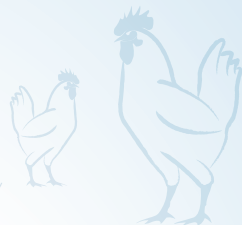
MONTREVEL EN BRESSE



mardi 13 décembre

58^e

CONCOURS
DE Volailles
DE BRESSE



Organisé par la Communauté de Communes de Montrevel-en-Bresse avec cette année la participation de vignerons représentants les vins d'appellation protégée du Jura.

5
DÉC.



« **La REINE NOIRE de BRESSE** », 3^{ème} 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

12
DÉC.



À la découverte des vins du Jura, conférence-dîner.

Sur réservation : 04 74 25 68 97.

OÙ ? Base de Loisirs - La Plaine Tonique - 01340 MALAFRETAZ

13
DÉC.



9H30 > 11H

58^{ème} Concours de volailles de Bresse et marché.

OÙ ? Chapiteau - Base de loisirs - La Plaine Tonique



9H30

Ouverture au public.

10H30

Visite officielle.



11H

Présentation des éleveurs exposants sur la Glorieuse. Accueil des représentants des vins du Jura et de leur confrérie, invités de la grande famille des AOP.

Accueil des organisateurs du *Bourse d'Or* 2017 et lancement officiel.

Lecture du palmarès et **remise des prix**.

OÙ ? Halle d'animation - Base de loisirs



Pot-au-feu de volaille de Bresse

OÙ ? Dans tous les restaurants du canton de Montrevel-en-Bresse

MAIS AUSSI...

- Du 10 au 13 décembre : exposition d'œuvres d'artistes locaux (peintures - sculptures - photographies).
Thème de l'exposition de photographies : « la Reyssouze »
À la Mairie de Montrevel-en-Bresse organisé par l'OT
Samedi : de 9h à 18h - Dimanche : de 10h à 18h
Lundi et mardi : de 9h à 19h.
- Le 13 décembre : Visites commentées de la Glorieuse de 8h à 9h30 (sur réservation à l'OT au 04 74 25 48 74)
- Matinée dansante animée par l'Orchestre « Génération France Musette » à la salle des Fêtes, organisée par Ecotonic.



BOURG-EN-BRESSE



vendredi 16 décembre

154^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.

15
DÉC.



10H30 > 12H30

« La CRÊTE d'OR », 12^{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.

16
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.**
36 € boissons comprises. **Sur 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 des Glorieuses de Bresse. Durée : 30 à 45'. Stand de l'Office de tourisme - Marché Couvert / Champ de Foire (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
www.comitefetebourgnesse.fr

VILLE DE BOURG-EN-BRESSE

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

LOUHANS

samedi 17 décembre

151^e

CONCOURS
DE Volailles
DE BRESSE

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

16
DÉC.



« Le BRESSE d'OR », 8^{ème} édition du concours-dégustation du Poulet de Bresse se déroulera avec un jury de professionnels.
OÙ ? À la Grange Rouge, à La Chapelle Naude.

17
DÉC.



9H30
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 ».



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 GOURMANDES concoctés par les Bonnes Tables Bressanes
20 € **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.



15H
Visite officielle.
OÙ ? Salle de la Grenette, au cœur des Arcades.



15H30
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).



18
DÉC.



8H > 14H
Cours de cuisine et repas de fête par de grands chefs.
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'Élan Gagnant.
- Rue de la Grenette : stands des AOP GOURMANDES 71, du LEAP...
- Show culinaire à l'Hôtel-Dieu avec le chef étoilé Jean-Michel Carrette
- Ouverture de l'Hôtel-Dieu, du musée municipal et du musée de l'imprimerie.

LES PARRAINS 2016

LES INVITÉS D'HONNEUR SURPRISES...



CONTACTS

VILLE DE LOUHANS-CHÂTEAURENAUD
03 85 76 75 10
www.louhans-chateaurenaud.fr

OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE LA
BRESSE BOURGUIGNONNE À LOUHANS
*Réservations : 03 85 75 05 02
info@bresse-bourguignonne.com

PONT-DE-VAUX

dimanche 18 décembre

93^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 !

7
DÉC.



« Le CHAPON d'OR », 9^{ème} concours-dégustation. **Sur invitation.**
OÙ ? Restaurant Les Platanes à Pont-de-Vaux.

18
DÉC.



10H > 16H
93^{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 Pontévallois. Lecture du palmarès et remise des prix d'honneur aux lauréats du concours.
Remise des prix du 9^{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 18 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-ville.
- Stand des associations - Place Pannetier.
- Dégustation-vente de produits du terroir et de Dornhan (Allemagne), ville jumelée avec le territoire de Pont-de-Vaux.



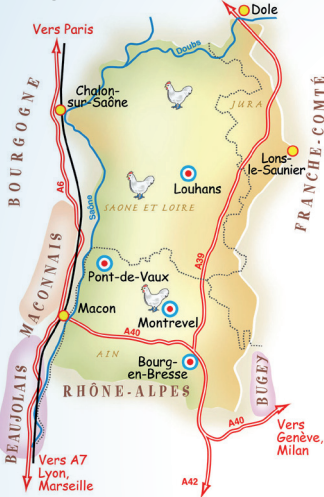


LES GLORIEUSES DE BRESSE

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 et dindes de BRESSE effilés, les poulardes et chapons de BRESSE roulés, doivent obligatoirement être détaillés 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

LA RECETTE

Bocuse d'Or

INSPIRÉE DU SUJET DU PROCHAIN BOCUSE D'OR 2017

POULET DE BRESSE AUX ÉCREVISSES.

PRÉPARATION :

Châtrer puis ébouillanter 5 minutes les écrevisses. Séparer les têtes des coffres, écraser les têtes et réserver les queues décortiquées. Conserver 6 écrevisses entières pour la présentation. Tailler la garniture aromatique en petits quartiers, à part découper la volaille de Bresse en gardant l'os sur chaque morceau et les assaisonner de sel et de poivre. Réserver la carcasse. Dans une casserole adaptée, colorer de chaque côté les morceaux de poulet. Les retirer et jeter la graisse. Ajouter la garniture aromatique et le concentré de tomate. Verser les carcasses d'écrevisses et de poulet puis les tomates, le vin blanc, la Fine et l'estragon. Placer les morceaux de poulet et couvrir. Cuire à petit bouillon au four environ 20 minutes pour les filets et ajouter 15 minutes pour les cuisses. Réserver le poulet et couper l'excédent de carcasse sur chaque morceau. Passer le fond de sauce au tamis en pressant bien. Ajouter la crème de Bresse et réduire à consistance souhaitée. Rectifier l'assaisonnement et remettre les morceaux dans la sauce chaude avec les écrevisses décortiquées et une cuillère d'estragon haché.

par Romuald FASNET
Meilleur Ouvrier de France



INGRÉDIENTS (pour 6 personnes) :

- Un poulet de Bresse de 1,8 kg environ,
- 24 écrevisses,
- 3 échalotes,
- 3 gousses d'ail,
- une carotte,
- une belle branche d'estragon,
- une cuillère à soupe de concentré de tomates,
- 2 belles tomates bien mûres,
- une noix de beurre de Bresse,
- 50 cl de crème semi-épaisse de Bresse,
- un verre de vin blanc (de Bourgogne aligoté),
- 2 cl de Fine de Bourgogne,
- sel, poivre.

