



LOUHANS

MONTREVEL en BRESSE

BOURG en BRESSE

PONT de VAUX

samedi 13

mardi 16

vendredi 19

dimanche 21

Depuis 1862, au mois de décembre, les éleveurs de Bresse viennent exposer et vendre leurs plus belles volailles 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.

Des 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'emballage : 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.

Les 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.

Organisation identique pour chaque ville :

Cinq des éleveurs volontaires, ayant participé aux Glorieuses de l'année précédente, sont tirés au sort et fournissent une volaille de Bresse.

Un jury de 9 professionnels et consommateurs avertis procéderont à une 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 les Maisons du Goût à Alimentec.

C.I.V.B.

03.85.75.10.07

civb@wanadoo.fr

www.pouletdebresse.fr

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 ou dindes de Bresse.

La mise en scène commence : il faut détoiler 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 notre parrain (à Louhans) suivent les délibérations des « sages ».

Le palmarès est enfin communiqué aux membres du Comité 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 ou chapon de Noël directement aux éleveurs, facilement repérables à leurs gilets rouges.

Eleveurs et public se retrouvent autour de pots au feu ou mâchons simples et conviviaux avec au menu : poulet de Bresse AOP arrosés d'un excellent vin de la région.

Votre contact :
Marie-Paule MEUNIER
06 75 70 26 - civb@wanadoo.fr