



Glorieuses de Bresse 2012



Célèbres concours de volailles, les « Glorieuses de Bresse » récompensent la fine fleur de la production. Le 150^{ème} Concours de volailles de Bourg-en-Bresse se déroulera **vendredi 14 décembre 2012 sous le marché couvert**. Comme chaque année, près d'un millier de chapons et autres volailles de fête sera exposé par les éleveurs de volailles de Bresse, seule AOP en la matière en France.

Gloire à la volaille de Bresse !

▪ Reine des volailles

Seules volailles de la planète possédant une Appellation d'origine protégée (AOP), les volailles de Bresse sont élevées sur un terroir de limon argileux et sableux de 3 500 km², à cheval sur les départements de l'Ain, de la Saône et Loire et du Jura. Strictement sélectionnés, les poulets de Bresse - facilement reconnaissables à leur plumage blanc, leurs pattes bleues et leur crête rouge vif - sont élevés en totale liberté. Dans la nature, ils se nourrissent de petits vers, de mollusques ou d'insectes. En complément de cette nourriture 100 % naturelle, seuls le maïs et le blé cultivés en zone AOC, ainsi que les produits laitiers sont autorisés. Pour préserver cette qualité, ce goût inimitable apprécié depuis des siècles, le comité interprofessionnel de la volaille de Bresse (CIVB) veille « au grain ». En gage de qualité, chaque volaille mise à la vente porte à la patte gauche une bague d'identification personnelle de l'éleveur, un scellé tricolore à la base du cou et une étiquette d'appellation.

▪ Les Glorieuses : un travail d'orfèvre

Préalablement à ces compétitions, les volailles fines sont préparées avec soin. L'animal est d'abord saigné puis plumé à sec dans la foulée pour obtenir la peau la plus intacte possible, car la moindre éraflure entraîne la disqualification au concours. Nettoyée, la volaille est ensuite emmaillotée dans une toile d'origine végétale (lin, chanvre ou coton), à l'exception du cou dont le tiers supérieur est laissé emplumé pour former une collerette blanche. Chaque année, près de 1 500 chapons, poulardes, poulets... ainsi roulés sont présentés au concours de Bourg-en-Bresse, historiquement le plus prisé. Le vainqueur du grand prix d'honneur par lot de quatre chapons reçoit un vase de Sèvres offert par le Président de la République. Le meilleur chapon est expédié à l'Élysée où il est consommé lors du repas de Noël.

150^{ème} concours de volailles de Bourg-en-Bresse

Depuis plus d'un siècle, les éleveurs de volailles de Bresse présentent et vendent leurs plus beaux chapons et autres volailles fines lors des Glorieuses. Seule volaille au monde à posséder, depuis 1957, une Appellation d'Origine Contrôlée (à présent remplacée par l'Appellation d'origine protégée), la volaille de Bresse est célébrée, chaque mois de décembre depuis 1862, lors des Glorieuses de Bresse qui récompensent les producteurs de volailles de Bresse en honorant leur savoir-faire.

Jeudi 13 décembre

• Marché Festif et Gourmand

- Dans le cadre des Glorieuses de Bresse, le **marché gourmand** s'installe sous le marché couvert, **jeudi 13 décembre de 16 h 30 à 21 h** et **vendredi 14 décembre de 10 h à 18 h**.

Une quarantaine d'exposants proposent une palette élargie de saveurs à découvrir : produits gastronomiques, saveurs de l'Ain, stand AOC et AOP, sites remarquables du goût.

- Un **repas gastronomique** est organisé par le Comité des fêtes, à 20 h 30 à la salle des Fêtes.

Sur réservation : 04 74 22 22 90



• Défi Gourmand

Nouveauté 2012, le Défi Gourmand, organisé par la Ville de Bourg-en-Bresse se déroulera jeudi 13 décembre de 16 h 30 à 20 h 30 sous le marché couvert.

Cinq cuisiniers amateurs, sélectionnés préalablement sur recette, ont deux heures pour concocter en direct un plat d'hiver autour de la volaille de Bresse et se confronter à un jury de personnalités (Georges Blanc, Gregory Cuilleron, Laurent Delarbre...). Les volailles de Bresse fournies pour le concours proviennent de l'élevage de Jean-Louis Bulin, gagnant du Prix de la Crête d'or 2011, concours organoleptique, organisé par la Ville de Bourg, qui récompense un éleveur parmi 5 tirés au sort.



• Les cinq candidats retenus :

- Liliane Felix de Bourg-en-Bresse
- Ludivine Coignée de Bourg-en-Bresse
- Stéphane Keller de Saint-Rémy
- Nicolas Buisson de Mezeriat
- Audrey Navarro de Bourg-en-Bresse

Lors du concours, chaque candidat sera assisté d'un apprenti du Cecof d'Ambérieu-en-Bugey.

• Le jury de personnalités :

- **Georges Blanc** : Issu de trois générations de mères cuisinières à Vonnas, ce cuisinier passionné est entré dans l'affaire familiale en 1968. Étoilé au Michelin depuis 1929, la maison a connu avec lui un bel essor en alliant un répertoire de tradition régionale à une évolution des classiques et de nombreuses créations personnelles. Chef d'entreprise, gestionnaire avisé et intuitif, il est aussi le fidèle ambassadeur de la Bresse à travers le monde.
- **Laurent Delarbre** : Formé en 1993 à la Tour d'Argent à Paris en tant que commis, il y revient en 2010 comme Chef de cuisine. Sa cuisine est basée sur le produit de qualité et de saison, deux notions chères à la Tour d'Argent. Il développe une carte renouvelée régulièrement, dans le respect de la tradition.

- **Grégory Cuilleron** : Originaire de Lyon, cet autodidacte a représenté en 2009 la région Est lors du concours national *Un dîner presque parfait* de M6. Vainqueur de cette première édition, il a ensuite participé à *Top Chef* et s'est lancé dans la cuisine à plein temps. Il a ouvert depuis un resto-épicerie-traiteur à Lyon et écrit des livres pour faire partager sa passion de la cuisine.

- **Des candidats récompensés :**

À l'issue du Défi Gourmand, les candidats seront récompensés.

- **1^{er} prix** : un repas pour deux personnes au restaurant Georges Blanc à Vonnas (valeur 480 €)
- **2^{ème} prix** : un bon d'achat chez Cuny à Bourg-en-Bresse (valeur 200 €)
- **3^{ème} prix** : un cours de cuisine de Stéphane Prevalet au restaurant Mets & Vins de Bourg-en-Bresse (valeur 100 €)
- **4^{ème} prix** : un chapon de Bresse (valeur 90 €)
- **5^{ème} prix** : un panier gourmand (valeur 50 €)

- **Vente-dédicaces de livres :**

Une vente-dédicaces des ouvrages de Grégory Cuilleron et de Georges Blanc sera proposée au public par la librairie Montbarbon.

> **Contact** : Service Relations Extérieures de la Ville de Bourg : 04 74 45 72 27

www.bourgenbresse.fr

www.facebook.com/DéfiGourmand

Vendredi 14 décembre : le concours de Bourg

A partir de 10 h, sous le marché couvert.

- **10 h : ouverture du concours de volailles de Bourg-en-Bresse au public.** Exposition-vente de volailles fines dans le cadre du concours.

- **De 10 h à 15 h :** démonstration de roulage de volailles, visites guidées par l'Office de tourisme (durée de 30 à 45 minutes). Réservation 04 74 22 49 40.

- **12 h : assiette des Glorieuses** proposée par les restaurateurs participants de Bourg-en-Bresse et de l'agglomération (liste sur www.comitefetebourgenbresse.fr) et **repas gourmand** organisé par le Comité des fêtes à la salle des Fêtes. Tarif : 27 €. Réservation : 04 74 22 22 90

- **15 h : Remise des prix aux lauréats du 150^{ème} concours de volailles et de la 8^{ème} édition Prix de la Crête d'Or.**

Toute la journée : démonstration de roulage, stand AOC, rétrospective en affiches des concours de volailles...

> Contact :

Glorieuses de Bresse :

Comité des Fêtes : 04 74 22 22 90

www.comitefetebourgenbresse.fr