



## 12<sup>e</sup> édition du Prix de la Crête d'or



**Organisé par la Ville de Bourg-en-Bresse** dans le cadre des Glorieuses de Bresse, le **Prix de la Crête d'Or** propose à un jury de personnalités, une dégustation de volailles, issues des élevages primés aux Glorieuses 2015 de Bourg-en-Bresse. **Dégustation, jeudi 15 décembre 2016 à la Brasserie, place Bernard.**

> **Organisé par la Ville** dans le cadre des Glorieuses de Bresse, le 12<sup>ème</sup> **Prix de la Crête d'Or** propose à un jury de personnalités, une dégustation de volailles, issues des élevages primés aux Glorieuses 2015 de Bourg-en-Bresse.

Ainsi, **cinq éleveurs**, retenus par tirage au sort, fourniront des poulardes de leur production. Elles seront toutes cuisinées de la même façon et seront dégustées par le jury qui prendra en compte différents critères :

- coloration de la chair,
- fermeté,
- élasticité,
- caractère juteux,
- fondant,
- fibreux,
- intensité du goût, goût gras et amertume.



> La dégustation se déroule à la Brasserie Place Bernard, **jeudi 15 décembre 2016** de 10 h 30 à 12 h.

Le Prix de la Crête d'Or sera remis au lauréat lors du Concours de Volailles de Bourg-en-Bresse, vendredi 16 décembre 2016 à partir de 14 h sous le Marché Couvert.

- **10 h 30** : arrivée du jury et présentation des grilles d'évaluation par Marie-Paule Meunier du CIVB (Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse).

- **10 h 45** : début de la dégustation des 5 poulardes. Chaque jury sera servi à l'assiette avec un morceau de viande rouge et de viande blanche.

- **12 h** : apéritif offert par la Ville.

> **Le jury de la 12<sup>e</sup> édition du Prix de la Crête d'or :**

- **Georges BLANC**, Restaurant Chez Blanc, Président du CIVB
- **Marcel PEPIN**, Président du jury des Glorieuses de Bresse
- **Nicole ACCARD**, Co-présidente du Comité des Fêtes
- **Martine DESBENOIT**, Conseillère Municipale déléguée à l'Animation de la ville
- **Caroline MATEO**, Ambassadrice de l'Office de Tourisme de Bourg-en-Bresse Agglomération
- **Clément MALAOUI**, Journaliste, Le Progrès
- **Cyprien DUMAS**, Journaliste, La Voix de l'Ain
- **Guy BRESSAN**, Grand Chancelier, Confrérie des Poulardiers
- **David COSTARIGOT**, Ambassadeur de « Bourg-en-Bresse : la belle rencontre »
- **Jérôme CROCHET**, Itinéraire d'un gourmand
- **Mélanie DENIZOT**, Les gouters de Nanie
- **Michel GODET**, Lyon saveurs
- **Cécile RONJAT**, Cuisine et vanity
- **Pierre RIVAL**, Citizen K International
- **Hubert GOULERET**, journaliste, [www.classtourisme.com](http://www.classtourisme.com)
- **Micheline PACE**, Tribune de Genève
- **Gérard PERRAUD**, Agence 7ex
- **Laurent MISSBAUER**, Agence de Presse ALM

## > Et aussi .....

Dans le cadre des Glorieuses de Bresse, le **marché gourmand** s'installe sous le marché couvert, **jeudi 15 décembre de 16 h 30 à 21 h et vendredi 16 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...

## > Vendredi 16 décembre : le concours de Bourg

De 10 h à 18 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.

- **11 h 30 : Échange autour de la volaille** à la salle des fêtes avec repas préparé par un chef burgien (36 € sur réservation à l'Office de Tourisme : 04 74 22 49 40) et la **traditionnelle assiette des Glorieuses** proposée par les restaurateurs participants (liste disponible auprès du Comité des Fêtes : 04 74 22 22 90).

- **14 h : visite officielle et remise des prix aux lauréats du 154<sup>ème</sup> concours de volailles et de la 12<sup>ème</sup> édition Prix de la Crête d'Or.**

- **Toute la journée :** démonstration de roulage de volailles, stands AOC, diffusion de vidéos sur la volaille de Bresse, visites guidées du concours par l'Office de tourisme (réservation 04 74 22 49 40).



> Contact : Glorieuses de Bresse : Comité des Fêtes : 04 74 22 22 90 ou [www.glorieusesdebresse.com](http://www.glorieusesdebresse.com)