

# Les volailles de Bresse sur le podium en Bourgogne du Sud

160<sup>ème</sup> anniversaire des Glorieuses de Bresse – le 17 décembre à Louhans en Saône-et-Loire

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. L'un d'entre eux se déroule à Louhans en Saône-et-Loire. Cette année, le rendez-vous est donné le 17 décembre 2022 dans la cité aux 157 arcades.

## *Bien roulées, les volailles de Bresse !*



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 de chefs de cuisine.

Le Grand Prix d'Honneur Chapons est gratifié à Louhans du **Vase de Sèvres offert par le Président de la République**.

À l'issue de la remise des divers prix, place au marché aux volailles fines de Bresse, chapons, dindes et poulardes, pour le plus grand plaisir des amateurs et gourmets !



Le **roulage**, que l'on pourrait qualifier de « 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'AOP** 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.

## ***N'est pas Glorieuse de Bresse qui veut !***



Le jury étudie les lots de chapons, poulardes et poulets roulés **selon différents critères** :

- 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 : blanc crème
- L'œil : bien clair, dit œil de vesce
- L'emmaillotage : le sujet doit être bien serré, ailes et pattes enfouies dans la graisse.

## ***Une mise en scène aux petits oignons***



**À 5 heures**, les éleveurs arrivent, chargés de lots de poulardes, chapons et dindes de Bresse entoîlés. La mise en scène commence : il faut déshabiller ces volailles roulées, les aligner harmonieusement sur les étals avant de laisser place à l'inspection du jury **à partir de 7h30 sur les quelque 800 volailles présentées**.

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 examiner les produits. Puis le palmarès est révélé aux membres du comité d'organisation pour la mise

en place des diplômes. **Après la remise des prix, place au marché : les volailles primées sont alors mises en vente.** Les visiteurs ont donc tout loisir d'acheter leur poularde, dinde ou chapon de Noël récompensé, directement auprès des éleveurs.

*Plus d'infos : [www.route71.fr](http://www.route71.fr)*

*Crédit photos : photo 1 © Hervé Nègre/DSL 71 - photo 2 ©OT du Pays de la Bresse Bourguignonne - photo 3 © Hervé Nègre/DSL 71 - photo 4 © OTPBB/Guillaume Robert-Famy*

### **Contact Presse :**

Tiphaine PRILLARD – agence aiRPur pour la Mission Tourisme du Département de Saône-et-Loire  
Tel : 07 50 36 44 36 / 03 81 57 13 29