



Confrérie des poulardiers de Bresse

Adresse	B.P. 25 - 71500 Louhans							
Sites	https://www.ambassadedesconfreriesauvergnerhonealpes.net/les-confreries/ain/poulardiers-de-bresse/ https://www.facebook.com/ConfreriePoulardiersBresse/							
Courriel	poulardiers@gmail.com							
Date de création	16/12/1962	Nombre de Membres	F	113	H	429	Nombre d'Adoubés	+4 000
								
Grand Maître								
Président	Adeline GUILLEMAUT			06 81 86 90 13			@	a.doudie@wanadoo.fr
Secrétaire							@	
Trésorier	Guy BRESSAN						@	poulardiers@gmail.com

Historique

La Confrérie des Poulardiers de Bresse est née le 16 décembre 1962, à l'initiative du Sénateur Maire de Louhans, Henri Varlot avec l'appui de Michel Ducrot qui en deviendra le Grand Maître. Elle est issue de la volonté de créer une Confrérie afin de défendre et faire respecter l'AOC Obtenue en 1957, dans le respect des traditions Bressanes. Dans les années 1980, les deux Bresse (celle de Bourg et celle de Louhans) seront enfin totalement réunies au sein de la Confrérie tout en conservant chacune leur chapitre. Chapitre de printemps au début Juin, le vendredi en soirée au Château d'Epeysoles à Vonnas (01). Chapitre d'automne, toujours le dernier dimanche de novembre à Louhans (71). La Confrérie des Poulardiers de Bresse compte actuellement plus de 4 000 inronisés, tant en France qu'à l'étranger, comprenant : personnalités du monde Culinaire, Politique, Artistique Sportif et simples connaisseurs. Ils sont tous devenus Ambassadeurs de la célèbre production du terroir Bressan. La Confrérie compte 3 grades : Chavalier de la Belle Poule, Commandeur et Connétables. La devise de la Confrérie : « le bon vin fait liesse quand poulet est de Bresse ».

Produits et Traditions

L'élevage de la volaille de Bresse est une production nécessitant un travail minutieux et exigeant, relevant d'un savoir-faire particulier et ancestral. L'AOC se situe sur trois départements : l'Ain, le Jura et la Saône-et-Loire et définit des conditions d'élevage strictes : Un poulet (race Gauloise blanche à crête rouge et à pattes bleues) bénéficie de 10 M² de parcours herbeux, une vie au grand air (sans surpopulation) au cours de laquelle le poulet se nourrit lui-même (herbe, vers, mollusques, insectes) Le reste de son séjour au grand air, son alimentation est complétée par du maïs, du blé et des produits laitiers issus de la zone AOC et distribués par les éleveurs. La finition du poulet s'effectue en épinette pour l'engraissement.

AOC : Quatre catégories de volailles ont droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Volaille de Bresse » et respectent une durée de vie particulièrement longue qui varie en fonction des volailles : 4 mois pour les poulets, 5 mois pour les poulardes, 8 mois pour les chapons et 7 mois pour les dindes.

Chaque année en décembre ont lieu Les Glorieuses de Bresse, prestigieux concours de volailles, qui se déroulent à Louhans, Bourg-en-Bresse, Pont-de-Vaux et Montrevel-en-Bresse.

Recettes : le Poulet de Bresse s'accommode de nombreuses recettes, la plus connue est le poulet de Bresse à la Crème façon Mère Blanc. On peut aussi le déguster aux morilles, au vin jaune, aux langoustines, aux truffes ou encore tout simplement rôti.

Vos Chapitres	Chapitre du Printemps 1 ^{er} Vendredi soir de Juin	Lieu	Vonnas (01) Château d'Epeysoles
	Chapitre d'Automne dernier dimanche de Novembre	Lieu	Louhans (71) Théâtre Municipal et palace Pierre Provence
Vos Manifestations	Participations aux quatre Glorieuses de Bresse (Jury et Représentation)	Lieu	Bourg-en-Bresse (01) – Louhans (71) Pont-de-Vaux (01) – Montrevel-en-Bresse (01)
	Fêtes, Salons, Rencontres valorisant la volaille de Bresse	Lieu	France Entière
Fonction Nom et Prénom	Président Adeline GUILLEMAUT		Date 18/05/2020

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70
Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations