



Reine des volailles, volaille des rois



La volaille de Bresse est reconnaissable à sa bague qui indique le nom et les coordonnées de son producteur.

Rôtie ou à la crème, la chair ferme et goûteuse de la volaille de Bresse est la star incontestée des menus de fêtes. Seule volaille au monde à posséder, depuis 1957, une Appellation d'origine contrôlée (AOC), elle est célébrée, chaque mois de décembre depuis 1862, lors des "Glorieuses". A l'occasion du 50^e anniversaire de cette AOC, goûtez la différence !

“ Depuis 1986, la volaille de Bresse est sacrée 4^e meilleur produit gastronomique au monde derrière le foie gras, le homard et la truffe.”

Elevés en liberté, les poulets de Bresse se nourrissent de petits invertébrés. Une alimentation complétée par du maïs, du blé et de la poudre de lait.

complément de cette nourriture 100 % naturelle, seuls le maïs, le blé et les produits laitiers sont autorisés. Ces conditions d'élevage très strictes confèrent à la chair de nos poulets une consistance et une saveur qui tiennent délicatement en bouche. 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.

Renommée historique

Dès 1591, dans les registres municipaux de Bourg, il est fait mention de l'engraissement et du chaponnage : *"Le peuple fut ce jour-là, si joyeux du départ des romains que, par reconnaissance pour le marquis de Treffort, le Conseil vota qu'il lui serait fait présent de deux douzaines de chapons gras"*. Mais il faudra attendre le 23 décembre 1862 et la mise en place du comice agricole dans l'arrondissement de Bourg pour que soit organisé le premier concours de volailles dans l'ancienne Grenette (actuelle Salle des Fêtes). Depuis, chaque mois de décembre, les volailles fines sont fêtées lors des "Glorieuses de Bresse" organisées successivement à Montrevel, Louhans, Pont-de-Vaux et Bourg-en-Bresse. Ces concours récompensent la fine fleur de la production locale et honorent le savoir-faire des éleveurs. Historiquement, le concours de Bourg est 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. Tout un symbole !

Seules volailles de la planète protégées par une Appellation d'origine contrôlée (AOC), 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. Stricte sélectionné, le poulet de Bresse - facilement reconnaissable à son plumage blanc, ses pattes bleues et sa crête rouge vif - est élevé en totale liberté. Dans la nature, il se nourrit de petits vers, de mollusques ou d'insectes. En

Chaque année, près de 1 500 volailles de Bresse sont présentées au concours de Bourg, historiquement le plus prisé.

A Bourg, le marché du mercredi est l'un des rares en France où il est possible d'acheter des volailles vivantes.

Ils en parlent..:

Henri IV, roi

La légende prétend qu'à la suite de la rupture d'un essieu de son carrosse, Henri IV fut hébergé en Bresse et séduit par le goût de la volaille qu'on lui servit. Il fit alors vœu, que toujours son peuple puisse "mettre la poule au pot".

Brillat-Savarin, philosophe et gastronome

1825 : la volaille de Bresse est consacrée par Brillat-Savarin. Grand amateur des plaisirs de la table, ce philosophe célèbre la volaille de Bresse dans son traité "La Physiologie du goût" en la classant "Reine des volailles et volaille des Rois".

Georges Blanc, restaurateur et président du CIVB*

"Le poulet de Bresse que faisait ma grand-mère est devenu le poulet sauce foie gras avec de l'ail confit. J'ai servi ce plat aux chefs d'Etat, lors de la réunion du G7 organisée à Lyon en 96. Cette recette est devenue un plat phare de la carte de mon restaurant".

Extrait du site internet "Relais Gourmands".

Peter Mayle, écrivain anglais

"Chaque poulet avait son linceul tissé dans une fine mousseline blanche. Les pattes repliées sous le ventre, les tissus étroitement cousus donnaient au corps l'aspect d'un coussin ovale bien lisse ; un coussin un peu particulier, avec un cou et une tête. Les plumes du cou formaient une belle fraise neigeuse".

Extrait des "Aventures dans la France gourmande" aux Editions Nil.

* Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse

Le “berceau” du poulet de Bresse

Suite à la loi instituant l’AOC “volailles de Bresse”, a été créé le centre de sélection de Béchanne, vaste maternité où naissent tous les poussins qui deviendront des poulets, poulardes et chapons bleu, blanc, rouge !

N’est pas poulet de Bresse qui veut ! Il faut pour cela appartenir au genre gallus et à la race Gauloise ou Bresse, variété blanche, et... montrer pattes bleues ! “Un plumage blanc, une crête simple à grandes dentelures, des oreillons blancs et sablés de rouge, une peau fine et une chair blanche” complètent le portrait-robot dressé en 1957 par la loi créant l’appellation d’origine contrôlée “volaille de Bresse”.

“Pour respecter cette appellation et sauvegarder la race Bresse, les éleveurs, le Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse, la Chambre d’agriculture, ont créé en 1956 un centre de sélection. Sa mission : assurer la pérennité des lignées Bresse par l’amélioration génétique afin de maintenir l’AOC Bresse” explique Roland Bernigaud, directeur du centre de Béchanne (Saint-Etienne-du-Bois) depuis 17 ans. En 2004, deux entités sont nées : le Centre de sélection de Béchanne Bresse et races anciennes et Distribresse Béchanne, fournisseur principal en poussins AOC Bresse et poussins Label Rouge Prince des Dombes.

Un poussin nommé B1915

Sous haute protection sanitaire, cette maternité ressemble à un bunker. Pour y entrer, il faut prendre plusieurs douches et de nombreuses précautions ! “C’est le prix à payer si on veut manger du poulet de Bresse !” précise le directeur. “L’amélioration doit se faire à l’intérieur de la race, sans aucun croisement avec un autre gallinacé”. Par



© C.S.V.B.

exemple, B1915 est le matricule du poussin qui deviendra poulet de Bresse, il est né d’un papa B19 et d’une maman B15. “Ici, on ne fait pas de la génétique de laboratoire mais de la recherche appliquée. Le poulet de Bresse ne naît pas in vitro !” précise l’ingénieur généticien.

Le centre compte 1 000 coqs de Bresse qui donnent leur semence pour inséminer artificiellement (avec un pistolet) 4 000 poules. “Nous pouvons agir sur les croisements des

4 lignées pour améliorer les propriétés de la volaille de Bresse. Sans jamais perdre de vue ses qualités organoleptiques bien sûr, car ce sont elles qui font notre réputation dans le monde entier !” ajoute avec passion le directeur. ■

> L’émission de France 3 “C’est pas sorcier” tournée au centre de sélection de la volaille de Bresse sera diffusée début 2008.

Un jeune “papa poule”

Florent Charnay, 34 ans, s’est installé en GAEC avec son père en 2003. Culture, élevage de vaches allaitantes et de poulets de Bresse sont les trois ressources de l’exploitation familiale. “Le poulet de Bresse apporte un revenu régulier dans l’année alors que le reste est plus saisonnier” explique Florent Charnay tout en vérifiant au passage la température de la poussinière. “Je fais entre 4 000 et 4 500 poulets de Bresse par an explique-t-il, soit 9 lots de 500 poussins que j’achète au centre de sélection de Béchanne via le groupement de producteurs de Saint-Trivier-de-Courtes” précise-t-il. “Lorsque les poussins arrivent,

ils ont 1 jour. A partir de la 5^e semaine, ils sortent de la poussinière. Jusqu’à la 15^e ou 16^e semaine, ils vivent dans la plus totale liberté dans les pâturages” explique Florent Charnay. Puis vient le temps où il faut rejoindre les épinettes à la 15^e ou 16^e semaine, pendant 15 jours, avant d’être abattus.

“Il faut respecter à la lettre le cahier des charges du poulet de Bresse : l’espace extérieur (10 m² par poulet minimum), les surfaces en bâtiment (50 m² pour 500 poulets), l’alimentation... Les parcours extérieurs des poulets ont été restreints pendant la crise de la grippe aviaire, un mauvais souvenir pour tous les éleveurs” confie Florent Charnay. ■



Cuisinez comme un chef !

Pour vous régaler d'un poulet de Bresse à la crème d'estragon, suivez la recette du chef de "L'auberge bressane". A vos casseroles !

Ingrédients :

- poularde de Bresse de 1,5 à 1,8 kg
- 1 bouquet d'estragon frais
- 100 g de beurre
- ½ litre de crème fleurette
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe de farine
- sel, poivre

Vider et découper le poulet. Assaisonner les morceaux.



Faire revenir dans une casserole avec un morceau de beurre et les oignons.



Ajouter l'estragon en branches. Faire dorer en retournant régulièrement les morceaux.



Pour la sauce, réduire le bouillon de cuisson et incorporer un beurre manie (50 gr de beurre fondu mélangé à froid avec de la farine). Versez la crème pour lier ce mélange.



Laissez réduire la sauce. Filtrez-la puis nappez la volaille.



Servez avec des fonds d'artichauts, des tomates, du riz basmati ou des pommes vapeur.



Merci à L'auberge bressane et à son chef Jean-Pierre Vulin. ■

> L'auberge bressane : 04 74 22 22 68

SAVEURS AOC

Outre son légendaire poulet, le département de l'Ain possède trois autres saveurs certifiées AOC... et deux autres tapent à la porte du prestigieux label.

Le Comté, le pionnier

Exclusivement produit dans le massif jurassien, le Comté est le premier fromage à avoir obtenu une AOC en 1952. Une grande partie du Revermont est incluse dans l'appellation, avec les fruitières de Villereversure, Drom, Treffort, Poncin...

Le Bleu de Gex, le persillé

AOC depuis 1977, son origine remonte au XIII^e avec les moines de l'Abbaye de Saint Claude qui détenaient le secret de sa fabrication. Ce fromage au lait cru de vaches Montbéliardes possède un parfum affirmé. Dans l'Ain, il est confectionné à la coopérative de Chézery dans la vallée de la Valserine.



Le Morbier, le marbré

Seule une petite zone de montagne du département de l'Ain (entre Bellegarde sur Valserine et Mijoux) est autorisée à livrer du lait dans le Jura pour fabriquer du morbier. Ce fromage au célèbre sillon noir détient son AOC depuis 2000.

Des prétendants au label...

Les Vins du Bugey regroupent environ 180 producteurs au Sud Est du département. Un dossier d'accession pour l'obtention de l'AOC est en cours. Verdict en 2008.

La crème et le beurre de Bresse se sont lancés dans la démarche d'obtention du label depuis 1999, sur une zone semblable à celle de la volaille de Bresse.