



www.terreincconnue.fr

La Dombes

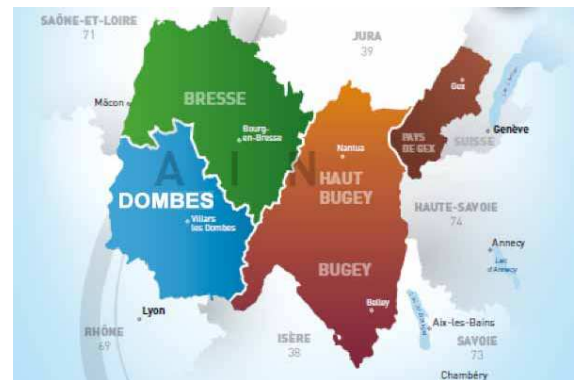
Le Pays aux mille étangs



La Dombes aux mille étangs est un plateau d'une altitude moyenne de 280 m qui prolonge le Sud de la Bresse pour s'étaler jusqu'au Nord de Lyon en dominant la vallée de la Saône et de la plaine de l'Ain.

Ici, il faut prendre le temps de s'arrêter, de découvrir, de sentir. Tout y est surprise et envoûtement

Alter ego de la Sologne, la Dombes compte aujourd'hui pas moins de 1100 étangs, déployés sur 11200 hectares. A l'origine, la vocation d'un étang était le drainage des cultures et de la pisciculture. Et ce n'est qu'à partir du XI^e siècle que les hommes apprirent progressivement, grâce aux étangs, à tirer parti de terres jusqu'alors inhospitalières. Les Moines Bénédictins et Chartreux ont aménagé la Dombes pour créer les premiers viviers à poissons en apprivoisant les marécages. De nos jours, les étangs sont mis en eau pendant 3 ou 4 ans, ce qui fertilise les sols, puis asséchés pour cultiver des céréales. Ils sont alimentés par les eaux de pluie, de ruissellement et par les eaux provenant des étangs alentours. Grâce à un procédé parfaitement maîtrisé, les eaux des étangs supérieurs viennent remplir les étangs inférieurs par un réseau de fosses et de canaux. Le respect de ces traditions séculaires et de ces usages contribue à donner un caractère unique à la Dombes.



Terre nourricière, havre de paix pour nos amis à plumes

De l'aube au crépuscule, les étangs sont le théâtre de véritables spectacles. Les oiseaux sédentaires, migrateurs ou hivernants y ont trouvé une terre bénie pour se nourrir, s'abriter et se reproduire. Rousserelles, sarcelles et milouins unissent leurs voix, alors que canards, nettes rousse et morillons dessinent sur l'eau de doux ballets.

Les pêches d'étangs, poésie du travail des hommes

Selon une tradition remontant à plusieurs siècles, chaque étang est vidé afin d'être pêché. Ce moment magique de la vie de la Dombes se vit au petit jour, alors que le soleil est à peine levé. Dans la brume matinale, des hommes se glissent dans l'étang afin d'y installer les filets et, grâce à leur savoir-faire, ces pêches miraculeuses prennent vie.

La gastronomie dombiste

Particulièrement connue à partir du XX^{ème} siècle des bourgeois Lyonnais, propriétaires d'étangs dombistes pour un certain nombre d'entre eux et donc familiers des lieux, elle fait appel à des recettes simples et des produits de qualité tels que la grenouille, le canard, le brochet ou autre carpe. De nos jours, les cuisiniers mettent un point d'honneur à entretenir cette tradition tout en faisant appel à de nouveaux produits locaux comme la dinde fermière, le chapon fermier et le lapin, sous le label « Prince de Dombes » dont la promotion est assurée par "Dombes Qualité".

Une quarantaine de cuisiniers a constitué une association « Les Cuisiniers de la Dombes » associée à une vingtaine de partenaires, producteurs locaux ou proches de la Dombes, qui s'engagent, ensemble, à cuisiner dans la tradition à partir de produits de traçabilité assurée.



Châtillon-sur-Chalaronne

Cette cité médiévale de caractère se visite à partir du cœur de la ville; son église gothique, ses halles du XV^e siècle, sa porte de Villars, ses typiques maisons à pans de bois. Une belle page d'histoire qui se termine en toute convivialité par une dégustation de produits « Made in Dombes » toasts de rillettes de carpe (3 saveurs: fumée, au basilic, au citron confit). Et bien sûr, pour finir le dîner grenouilles chez un Cuisinier de la Dombes.

Jeudi 14 Décembre 2017

Licence: LI 057.95.0007

LA BRESSE

Les Glorieuses de Bresse à Bourg-en-Bresse



Chaque année se tient à Bourg-en-Bresse le célèbre concours de volailles fines: **les Glorieuses de Bresse**. Le chapon couronné par le grand prix d'Honneur est offert au Président de la République ! Cette visite guidée de l'événement doit vous permettre d'en comprendre les codes, décrypter les usages et tout simplement découvrir le meilleur de la volaille au monde à être reconnue par une Appellation d'Origine Protégée.

Les Glorieuses de Bresse, une histoire moderne !



**LA VOLAILLE DE BRESSE,
REINE DES VOLAILLES,
VOLAILLE DES ROIS !
DES ARTISANS PASSIONNÉS
PAR LA VOLAILLE DE BRESSE !**

Les éleveurs de Volaille de Bresse sont des artisans du bon goût au service de la gastronomie française. Ils sont aussi des gestionnaires qui savent tirer le meilleur de leur terroir et de leur cheptel.

Certains sont éleveurs depuis plusieurs générations, d'autres ont attrapé la passion de cette volaille unique après une expérience dans l'agriculture.

Tous sont passionnés et ont un savoir-faire qu'ils développent lors de formations deux fois par an.

Ils apprennent à vivre au rythme des volailles, veillant sur elles quotidiennement. Mille fois ils répètent les mêmes gestes qui traduisent une expérience, un désir de produire des volailles conformes à l'AOP, recherchant leur bien-être.

Certes l'histoire remonte aux années 1860, à une époque où les voitures étaient rares et tirées par des chevaux. Mais déjà on célébrait la Volaille de Bresse, fruit d'un terroir béni, qui allait obtenir presque un siècle plus tard l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 1957. L'histoire continue pour le plus grand plaisir des gastronomes de tous horizons.

C'est une fête de la gastronomie française, du bien et bon vivre au cours de laquelle les éleveurs présentent leurs plus beaux spécimens et chacun espère obtenir le Grand Prix d'Honneur et le vase de Sèvres offert par le Président de la République, ou au moins une mention honorable ! Le Jury est intraitable et connaisseur, son verdict tombe et honore ses éleveurs d'atteindre l'excellence.

Le spectacle est prodigieux et réunit chefs cuisiniers, personnalités du spectacle, gastronomes du monde entier : car vous pouvez acheter sur place, à Bourg-en-Bresse, Louhans, Montrevel-en-Bresse et Pont-de-Vaux vos Volailles de Bresse et enchanter vos convives. Les marchés de Noël sont autant d'occasions de prolonger le plaisir qu'offrent chaque année les Glorieuses de Bresse.



Vendredi 15 Décembre 2017