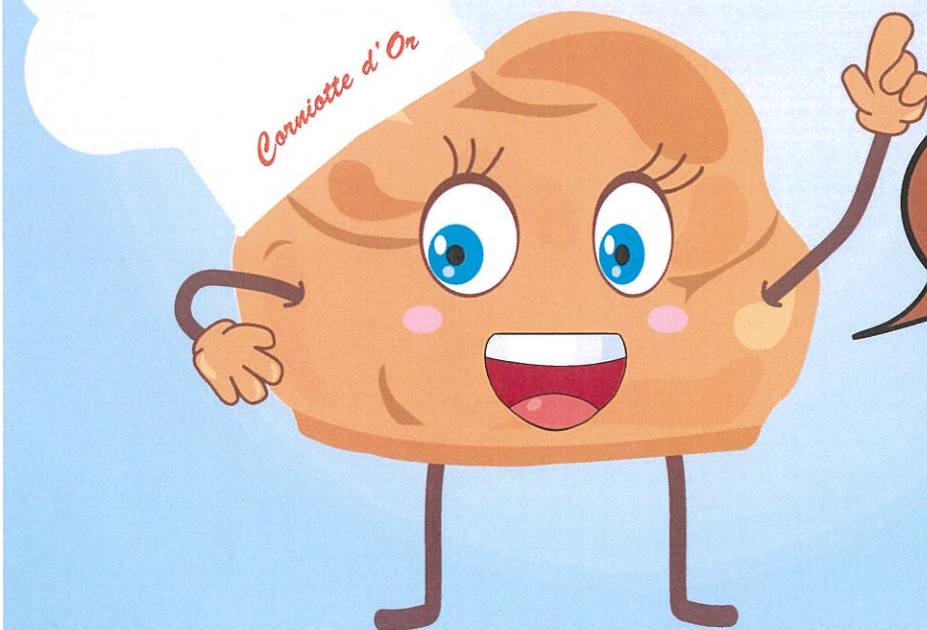




Le Week-end de l'Ascension  
du 8 au 12 mai 2024

# Fête de la Corniotte



Réalisez vos corniottes  
à la maison et  
envoyez-nous vos photos  
Elles seront publiées sur  
nos réseaux sociaux



SCANNEZ-MOI

Animations • Dégustations  
Concours de la corniotte d'Or

Retrouvez tous les partenaires : boulangeries, pâtisseries,  
restaurants et sites touristiques dans le programme complet

 |  |  |  | [www.bresse-bourguignonne.com](http://www.bresse-bourguignonne.com)

## Cuiseaux

- *Office de tourisme de la Bresse bourguignonne*

Jeudi 9 mai

Dégustation de mini-corniottes

Du 8 au 11 mai

Jeu de piste «Cuiseaux et la recette oubliée de la corniotte»

## Cuisery

- *Office de tourisme de la Bresse bourguignonne*

Jeudi 9 mai

Dégustation de mini-corniottes

Du 8 au 11 mai

Jeu de piste «Cuisery et la recette oubliée de la corniotte»

## La Chapelle Saint Sauveur

- *Boulangerie «La Tuile Gourmande»*

Du 8 au 12 mai

Dégustation et offre promotionnelle 2 corniottes achetées, la 3ème offerte

## Louhans

- *Auberge de l'Europe*

Jeudi 9 le midi, vendredi 10 midi & soir, samedi 11 mai midi & soir

Suggestion en plat : corniotte salée, volaille au vin jaune

- *Hôtel-Restaurant La Poularde*

Mercredi 8 midi & soir, jeudi 9 midi, samedi 11 soir, dimanche 12 mai midi & soir

Corniotte salée servie dans le menu «Bressan» et à la carte

- *Le Musée de l'Ours*

Jeudi 9 mai

Goûter corniotte après la visite du musée - sur réservation  
06.19.03.13.97

- *Ateliers des Arcades-Christa*

Jeudi 9 mai

Visite expliquée de l'exposition à 15h, suivie d'une corniotte et d'une boisson offerte - sur réservation

- *Hôtel-Dieu*

Jeudi 9, vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 mai à 10h30, 14h30 & 16h00

Visite guidée suivie d'une dégustation de mini-corniottes.  
5.50€/adulte

- *Boulangerie «Le Fournil de Carole»*

Jeudi 9 mai

Offre promotionnelle 5 corniottes achetées, la 6ème offerte

- *Boulangerie «La Bordalouse»*

Samedi 11 et dimanche 12 mai

Dégustation et vente de mini-corniottes

- *Boulangerie «Le Fournil Louhannais»*

Du 10 au 12 mai

1 mini-corniotte offerte à chaque client

- *Office de Tourisme de la Bresse bourguignonne*

Jeudi 9 mai

Visite guidée à 14h30 de la cité médiévale avec dégustation de mini-corniottes.

Dégustation de mini-corniottes à l'Office de Tourisme

Du 8 au 11 mai

Jeu de piste «Louhans et la recette oubliée de la corniotte»

## Pierre de Bresse

- *Boulangerie Papa Boulange*

Vendredi 10 et samedi 11 mai

Offre promotionnelle 5 corniottes achetées, la 6ème offerte

- *Boulangerie Bouchot*

Du 8 au 12 mai

Offre promotionnelle 5 corniottes achetées, la 6ème offerte

- *Office de Tourisme de la Bresse bourguignonne*

Samedi matin 11 mai

Dégustation de mini-corniottes

Du 8 au 11 mai

Jeu de piste «Pierre de Bresse et la recette oubliée de la corniotte»

## Sagy

- *Les Animaux des petits bois*

Jeudi 9 mai

Corniotte offerte à chaque assiette achetée

## Saint Germain du Bois

- *Boulangerie «Mugnier»*

Du 9 au 12 mai

Offre promotionnelle 5 corniottes achetées, la 6ème offerte

## Simard

- *Boulangerie-pâtisserie Nicolas Laurent*

Du 8 au 12 mai

Dégustation dans la boulangerie. Explication sur la fabrication et l'histoire de la Corniotte

## Sornay

- *Rencontres et Partages*

Samedi 11 mai

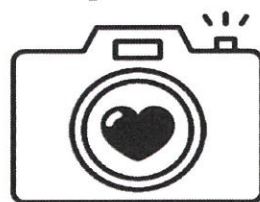
Marché artisanal & producteurs, présentation de l'histoire de la corniotte avec la présence de la boulangerie «La Sornette» de Sornay, petite restauration.

## L'Histoire de la Corniotte

À Louhans, les corniottes sont associées à la fête de l'Ascension, comme les crêpes sont associées à la Chandeleur. Cette tradition est née avec les Sœurs de l'ordre de Sainte Marthe de l'Hôtel Dieu qui vendaient les corniottes à la sortie de l'église après la messe de l'Ascension. À cette occasion, et comme c'était souvent le cas à la campagne, tout le monde se réunissait après la cérémonie religieuse autour d'une petite fête gastronomique, pour déguster les corniottes. Tous les boulangers en vendaient et chaque foyer cuisait sa propre fournée. Elles étaient au fromage ou à la bouillie, aux bords relevés formant trois cornes, d'où le nom du gâteau. Si cette tradition s'est un peu perdue aujourd'hui, les corniottes existent toujours et elles sont toujours aussi savoureuses. Vous en trouvez désormais tout au long de l'année dans les boulangeries-pâtisseries. Alors n'hésitez pas à déguster cette savoureuse viennoiserie locale !

## Partagez vos clichés de corniottes-maison !

Dites-nous comment vous dégustez vos corniottes ! Alors si vous souhaitez tester vos talents de pâtissier, pourquoi ne pas tenter au cours du week-end de réaliser vos propres corniottes. Et envoyez-nous vos photos, elles seront publiées sur nos réseaux sociaux.



# Recette de la corniotte

## Ingrédients pour 8 personnes

### Pour la pâte brisée

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 5g de sel

### Pour la garniture

- 25cl de lait
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 45g de beurre
- 185g de farine
- 1 pincée de sel
- 5 œufs + 1 pour dorer

## Préparation

- Faire bouillir le lait avec le sucre, le beurre et le sel. Ajouter la farine d'un seul coup et travailler vivement à feu doux.
- Retirer du feu et incorporer les œufs 1 à 1, bien mélanger. La pâte doit être plus fluide que de la pâte à choux.
- Étendre au rouleau la pâte brisée très finement, découper des ronds de 8cm de diamètre à l'emporte-pièce.
- Les badigeonner au jaune d'œuf puis prendre chaque rond de pâte dans la main, y verser une cuillère à soupe de garniture et remonter les bords de la pâte sur la crème sur 3 côtés (en tricorne). Dorer.
- Les disposer sur une plaque allant au four préchauffé à 180° et cuire 35 minutes. Saupoudrer de sucre semoule ou roux à la sortie du four.



Extrait du livre de cuisine "La Tête de veau, mais pas que"