

L'Office de Tourisme
de la Bresse bourguignonne

organise la



Durant le week-end de l'Ascension
du 08 au 12 mai 2024

Fête de la *Corniotte*



**Animations
dégustations**

**Concours de la
Corniotte d'Or
Vendredi 10 mai 2024**

Devenez partenaire de l'édition 2024

www.bresse-bourguignonne.com

Un peu d'histoire

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 aux bords relevés formant trois cornes, à l'image de la coiffe des Sœurs appelée cornette, d'où le nom de la pâtisserie.

Si cette tradition s'est un peu perdue aujourd'hui, la corniotte existe encore et elle est toujours aussi savoureuse. Elle constitue un véritable patrimoine culinaire spécifique à la Bresse bourguignonne.

La Fête de la Corniotte

Afin de perpétuer la tradition, de mettre en avant ce patrimoine unique, et de créer une dynamique sur la Bresse bourguignonne durant le week-end de l'Ascension, l'Office de Tourisme souhaite valoriser le savoir-faire de nos boulangers et pâtisseries en organisant la **3ème édition de la « Fête de la Corniotte » du mercredi 8 mai au dimanche 12 mai 2024.**



Des animations seront proposées par les communes, sites touristiques et associations du territoire avec comme fil conducteur la corniotte et la participation des boulangeries et restaurants de la Bresse bourguignonne. Les établissements participant figureront dans le programme de la Fête de la Corniotte sous forme papier et sur le site de l'Office de Tourisme.

Les bureaux d'Information Touristique de la Bresse bourguignonne proposeront une dégustation de corniotte dans leurs locaux. Pour cet événement, plusieurs supports seront disponibles, tels que des autocollants, des fiches recettes, des jeux de pistes, des feuillets sur l'histoire de la corniotte.



Comment participer?

SITES TOURISTIQUES/ COMMUNES/ ASSOCIATIONS

En proposant une animation, ou une mise en scène, en partenariat avec les boulangeries de vos communes, telle qu'une dégustation sur un évènement, à l'issue d'une visite ou d'une balade à travers la commune (Balades Vertes, route d'Artagnan, via Cluny, autres...), sur un point de ravitaillement de randonnée, un atelier cuisine ou toute création d'évènement incluant la corniotte.



RESTAURANTS

En proposant une découverte de la corniotte par une dégustation, un amuse-bouche, un apéritif, ou en incluant à votre menu la corniotte sous forme sucrée ou salée.

BOULANGERIES ET/OU PÂTISSERIES



- En proposant une dégustation, une action promotionnelle, une mise en avant de la **corniotte** dans votre boulangerie et/ou pâtisserie. L'Office de Tourisme fournira à chaque établissement partenaire un kit de communication lui permettant de mettre en avant sa participation à l'évènement.



ET/OU

- En participant au **concours de la Corniotte d'Or 2024** : une dégustation à l'aveugle organisée le vendredi 10 mai en fin d'après-midi à l'Hôtel-Dieu de Louhans. Les corniottes, nécessaires à la dégustation par le jury, pourront être récupérées par l'Office de Tourisme directement dans votre commerce pour faciliter votre participation. Les lauréats du concours se verront remettre des outils de communication spécifiques au concours à apposer dans leur commerce et une mise en avant dans la presse locale.



Comment participer?

Afin de vous inscrire à cet événement, vous trouverez ci-joint, un bulletin de participation à nous retourner :

Avant le 05 avril 2024,
si vous souhaitez organiser une
animation pour la
« Fête de la Corniotte »

Avant le 26 avril 2024,
si vous souhaitez participer au
concours de la
« Corniotte d'Or » 2024.

Office de Tourisme de la Bresse bourguignonne

1, Place Saint-Jean, 71500 Louhans

03 85 75 05 02

info@bresse-bourguignonne.com

www.bresse-bourguignonne.com

