

## 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.

