

CONFRERIE DES POULARDIERS® DE BRESSE

Le Partenariat Entreprise & Terroir

Remercier Célébrer Motiver
Remercier Célébrer Récompenser Motiver
Récompenser

Chapitre de Printemps Château d'Epeysoles - Vonnas



LA CONFRERIE EN QUELQUES MOTS

La Confrérie des Poulardiers® de Bresse est née le 16 décembre 1962. Elle est issue de la volonté de créer une confrérie afin de défendre et faire respecter l'AOC Volaille de Bresse.

La confrérie des Poulardiers de Bresse compte aujourd'hui plus de 3500 intronisés, tant en France qu'à l'étranger, comprenant personnalités du monde culinaire, politique, artistique, sportif, et simples consommateurs. En paraphant le livre d'or, ils se sont engagés à être ambassadeurs de la célèbre production volaillère.

La seule volaille AOC au monde :

L'élevage de la Volaille de Bresse est une production nécessitant un travail minutieux et exigeant relevant d'un savoir-faire particulier et ancestral.

La volaille de Bresse est produite dans une zone assez limitée (100 km sur 40 km) située sur les départements de l'Ain, de la Saône-et-Loire et du Jura. Elle s'étend sur 3 536km².

Avec des valeurs fortes, la Confrérie s'engage :

- A faire une propagande active en faveur de la volaille de Bresse, en France et à l'étranger.
- A conserver et faire renaître les coutumes et traditions séculaires des fermiers, fermières et métayers bressans.
- A favoriser le tourisme, le folklore et la gastronomie bressane.
- A prêter son concours aux fêtes, aux glorieuses et manifestations artistiques et gastronomiques entrant dans le cadre de son objet.

Comme toutes les confréries françaises liées à la gastronomie et au vin, la Confrérie des Poulardiers® de Bresse se veut une société joyeuse et fraternelle

DEROULEMENT D'UN CHAPITRE

Le chapitre et l'intronisation, se déroulent, selon un rituel bien rôdé, dans le superbe décor du château d'Epeyssoles, un établissement dirigé par Georges Blanc, à Vonnas.

La théâtralité est accentuée par l'utilisation de costumes d'apparat (toge rouge à parement gris, cordon et toque) et avec un vocabulaire féodal et patoisant plein d'humour. Sur scène, les impétrants sont invités à une dégustation symbolique et portent pour l'occasion les poulavettes en tissu décorées à l'insigne des Poulardiers.

Chaque impétrant passe ensuite devant le maître de cérémonie, qui lui lit son curriculum vitae revisité façon « poulardiers » et procède à son « adoubement ». En posant sur chaque épaule un goupillon surmonté d'un coq doré, il le déclare : « Chevalier de la belle poule de Bresse ». Un confrère lui passe la médaille autour du cou, lui remet un diplôme et lui fait signer le grand livre d'or. La cérémonie se poursuit par le traditionnel serment des Poulardiers et les chants et harangues traditionnels. Devenir membre de la confrérie est un honneur et un privilège, cela doit être aussi un engagement pour soutenir ce produit exceptionnel et plus globalement une bonne et saine alimentation.

DES VALEURS PARTAGEES ENTRE LES ENTREPRISES ET LES PRODUCTIONS AGRICOLES

Le marché des produits régionaux se révèle être un relais de croissance stratégique pour le tissu économique local et pas uniquement pour le secteur de l'agro-alimentaire.

En effet nombre d'entreprises mettent aujourd'hui en avant des valeurs fortes, qui, pour beaucoup, rejoignent celles des terroirs et des AOC/AOP : tradition, savoir-faire, authenticité, respect, exigence... mais aussi innovation, maîtrise des processus, flexibilité, qualité, proximité, développement durable...

La mise en avant du « Made in France », la tendance socio-comportementale du locavore, le développement d'une offre touristique régionale sont autant d'aubaines de thèmes de communication pour les entreprises implantées sur ces territoires.

Votre entreprise est un acteur important du tissu local régional. Elle partage des valeurs avec la Confrérie des Poulardiers de Bresse. Elle s'inscrit dans une volonté citoyenne qui se traduit dans l'élan économique qu'elle donne au territoire de la Bresse.

POURQUOI DEVENIR PARTENAIRE DU CHAPITRE DE PINTEMPS DE LA CONFRERIE DES POULARDIERS DE BRESSE ?

Les événements à disposition des entreprises dans leurs actions de relations publiques et de fidélisation s'appuient souvent sur des manifestations sportives et culturelles, ou sur des voyages à l'autre bout du monde...

La Confrérie des Poulardiers de Bresse vous propose un événement de proximité, s'appuyant sur des valeurs qui s'associent bien avec celles de l'entreprise. Le chapitre de Printemps est un événement original, facile à mettre en place, peu couteux et dont la qualité contribuera à satisfaire vos invités.

Valoriser des nouveaux clients

Construire une relation conviviale sur des valeurs communes

Honorer des clients fidèles

Développer le relationnel BtoB et contribuer à la pérennisation des relations commerciales.

Motiver vos équipes

Créer du lien et renforcer le sentiment d'appartenance

Récompenser des collaborateurs

Renforcer la confiance et saluer les efforts

Remercier des partenaires

Célébrer la réussite de la collaboration et poursuivre les échanges

LA PARTICIPATION DE VOTRE ENTREPRISE AU CHAPITRE DE PRINTEMPS

La participation s'effectue avec la réservation d'une table minimum soit 8 personnes.

Pour chaque table de 8 personnes réservée deux intronisations sont proposées.

Le prix comprend :

La participation au cérémonial du chapitre de Printemps

L'intronisation de l'impétrant (remise de la médaille de Chevalier et du parchemin)

L'apéritif

Le dîner préparé par les équipes de Georges Blanc

L'animation musicale

VALORISATION DE VOTRE ENTREPRISE :

Une intervention particulière pour présenter votre entreprise sera effectuée en cours de soirée, votre logo figurera sur les menus, et un espace sera réservé sur notre site internet.

COMMENT RESERVER ?

La réservation s'effectue en nous adressant une demande par mail (poulardiers@gmail.com) ou par courrier (BP 25 71500 Louhans). La confrérie vous adresse ensuite un bulletin d'inscription.

CONDITIONS DE CONFIRMATION

Les réservations de table sont confirmées après renvoi de l'inscription accompagnée du chèque correspondant au montant total des participations.

Chaque table est facturée au prix de 1500 euros (pour 8 convives et 2 intronisations).

