

# Invitation en Bresse Gourmande

## Petit lexique à l'usage des amateurs de Volaille de Bresse



**AOP :** Appellation d'Origine Protégée

**Accouveur :** Nom désignant la personne qui au moyen de couveuses artificielles, fait éclore les oeufs. En Bresse, le centre de sélection est chargé d'approvisionner les éleveurs en poussins de 1 jour

**Barbillons :** Les 2 mandibules rouges pendant sous le bec des poulets

**Bocage :** Mot Normand désignant une région où les prés sont enclos par des haies ou rangées d'arbres et où l'habitat est dispersé. Ces haies Bressanes sont très utiles dans l'élevage de la volaille de Bresse qui aime s'y protéger du soleil et des prédateurs.

**Bréchet :** Crête médiane du sternum de la plupart des oiseaux sur lequel s'insèrent les muscles des ailes. Cuisinés en fricassée, ce sont les « grenouilles du pauvre ».

**Camail :** Ensemble des longues plumes recouvrant le cou et la poitrine du poulet.

**Chapon :** Poulet castré dans le but d'obtenir un volatile paisible qui prendra du poids pendant 8 mois.

**Effilé :** Eviscéré, vidé, par les voies naturelles, de ses intestins ; seuls sont laissés, le foie, le coeur et le gésier.

**Epinette :** Cage en bois dans laquelle sont fermées les volailles de Bresse pour l'étape de finition qu'est l'engraissement.

**Oreillons :** Mandibules blancs, tachetés, situés de chaque côté de la tête, d'où leur nom, oreillons.

**Persillé :** Goût de la chair de la volaille de Bresse provoqué par l'infiltration de veines de graisse dans le muscle ; infiltration obtenue après engraissement de la volaille en épinette.

**Poularde :** Elle est issue du poussin de sexe féminin et abattue à maturité sexuelle (avant formation de la grappe ovarienne)

**Sapidité :** Qualité d'un aliment qui a de la saveur

**Sot l'y laisse :** Parties charnues et délicates se trouvant dans les 2 creux des os du bassin (il faut être sot pour ne pas les manger).

