



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063876760763>

Saint-Laurent-Médoc (33112)

Confrérie du Grenier Médocain

Le « grenier médocain » qu'est-ce que c'est ?

Nous ne savons pas dater la création du grenier médocain.

Jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle, la presqu'île était essentiellement habitée par des agriculteurs qui produisaient des cultures vivrières, des céréales et du vin. Pour les protéines, en plus de la chasse et des pêches dans l'estuaire ou à l'océan, ils pratiquaient différents élevages, aviculture, apiculture et les élevages bovin, ovin, caprin, porcine. Chaque maison avait au moins un jardin potager, des volailles et élevait un cochon.

Les tuailles annuelles du cochon étaient un grand moment lors duquel les voisins s'entraidaient. On sait que la panse cuisinée à part, bien relevée et longuement cuite dans un bouillon était réservée aux ouvriers travaillant dans les vignes. Ce met ainsi salé, poivré et bien cuit pouvait être transporté dans la besace sans se détériorer. C'était le met du pauvre.

Les propriétaires des châteaux viticoles, qui venaient l'été en Médoc pour échapper à la chaleur humide de Bordeaux, ont goûté cette charcuterie, et ils l'ont appréciée. Le Médoc était alors qualifié de grenier de Bordeaux, peut-être est-ce à l'origine du nom du « grenier médocain ».

Le Général de Gaulle, lors de sa venue en Médoc en 1961 avait tant apprécié cette spécialité qu'il en faisait livrer chaque semaine au Palais de l'Élysée.

La Confrérie du Grenier Médocain a été créée en 1994 à Saint Laurent Médoc ; elle organise un chapitre tous les deux ans, un samedi proche de la Saint Laurent, c'est-à-dire du 10 août. Son objectif est de faire la promotion et défendre les spécificités de cette charcuterie de la presqu'île.

