



Patrimoine  
Culturel  
Immatériel  
en France



**AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE**  
Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries  
au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

**FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"**

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie

**ASPOULBA - Association pour la sauvegarde de la poule Barbezieux**

**Adresse** 46, route de Baignes - 16480 Berneuil

**Sites** <https://aspoulba.fr/> <https://barbezieuxclub.jimdo.com/>

**Courriel** aspoulba@orange.fr

**Date de création** 26/09/1997 **Nombre de Membres** F H **Nombre d'Adoubés**



<b>Grand Maître</b>					
<b>Président</b>	Jean-Marie ARSICAUD		06 29 84 10 47	@	jm.arsicaud@gmail.com
<b>Secrétaire</b>				@	
<b>Trésorier</b>				@	

**Historique**

Le Poulet de race Barbezieux a connu un bel essor au 19ème siècle puis il décline après la deuxième guerre mondiale et disparaît presque pendant 50 ans. Une poignée de passionnés décide de le faire revivre en créant en 1997 l'ASPOULBA, l'association pour la sauvegarde de la poule de Barbezieux.

**Produits et Traditions**

*Suprême de poulet de Barbezieux aux morilles*



- Ingrédients :**  
2 Suprêmes de poulet  
150g de Morilles  
20cl de crème fraîche  
50g de beurre  
30cl de fond de veau  
Sel fin  
Poivre moulu

Faites fondre le beurre dans une poêle et placez les manchons et les blancs côté peau.  
Laissez cuire jusqu'à obtenir une peau légèrement dorée.  
Réservez ensuite les blancs, les manchons nécessitent plus de cuisson.  
Ajoutez les morilles coupées en deux.  
Remettez les blancs côté chair, puis ajoutez le fond de veau dans la poêle.  
Couvrez et n'oubliez pas d'arroser les suprêmes avec le jus.  
Vérifiez la cuisson des blancs et réservez-les dans un plat au chaud.  
Ajoutez la crème fraîche dans la poêle et remuez avec un fouet.  
Salez le plat mais n'ajoutez le poivre qu'en fin de cuisson.  
Préparez les blancs en finissant la cuisson des manchons.  
Vous pouvez servir !

<b>Vos Chapitres</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	
<b>Vos Manifestations</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	

**Fonction Nom et Prénom** *Président Jean-Marie ARSICAUD* **Date** 24/02/2021

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**