

Académie Culinaire de la Coquille Saint-Jacques

Adresse 17 Impasse de l'Oranda - 44300 Nantes

Sites

Courriel gerard.panizzoli@orange.fr

Date de création 22/02/1981 **Nombre de Membres** 36 **F** 16 **H** 20 **Nombre d'Adoubés** 644



Grand Maître	Gérard PANIZZOLI	☎	06 13 14 46 21	@	gerard.panizzoli@orange.fr
Président	Gérard PANIZZOLI	☎	06 13 14 46 21	@	gerard.panizzoli@orange.fr
Secrétaire	Michel LAROUR	☎	06 84 00 73 59	@	larourmichel@yahoo.fr
Trésorier	Jean-Patrick GUILLAUD	☎	06 72 37 79 16	@	jpguillaud@hotmail.fr

Historique

L'Académie culinaire de la Coquille Saint-Jacques est née le 22 février 1981, parrainée par l'Ordre Gastronomique des Barbus, lequel s'en est désisté le 15 novembre 1986. L'Académie a pour but de recenser et faire connaître les recettes à base de coquilles Saint-Jacques. Honorer et récompenser les professionnels de la gastronomie qui ont su procurer une sensibilité gustative inédite autour de la coquille Saint-Jacques.

Notre tenue :

Une cape de couleur « bleu roi » dotée en mettre d'hermine blanche et en sa partie supérieure recouverte d'une tapette de couleur rose, elle-même dotée en litière d'hermine. Un chapeau de feutre sombre de forme ronde et connexe comporte à l'avant l'empreinte d'une coquille Saint-Jacques

Notre médaille :

De forme type blason, la médaille comporte en son centre une coquille Saint-Jacques rappelant ainsi l'attribut des pèlerins se rendant à Saint-Jacques de Compostelle entourée du nom « Académie Culinaire Coquille St Jacques ».

Notre Devise :

« Coquille Saint Jacques. Crue ou cuite à la nacre. Nous défendons ton sacre. »

Produits et Traditions

De par sa vocation, l'ACCSJ valorise la coquille Saint-Jacques et en accord avec les professionnels gastronomiques recherche les accords mets-vins les plus pertinents en privilégiant le Muscadet mais aussi d'autres crus ligériens. L'Académie participe avec assiduité aux manifestations oenogastronomiques qui assurent la transmission des traditions de nos terroirs. L'Académie a fait paraître 3 recueils de recettes autour de la coquille Saint-Jacques, un quatrième est en préparation. En 2010, l'Académie Nationale de Cuisine nous a décerné le « Prix du Meilleur Ouvrage » pour le livre « Goûter le Coquille Saint-Jacques » paru aux éditions Ouest-France.

Vos Chapitres	Grand chapitre	Lieu	Loire-Atlantique
Vos Manifestations	Rencontres entre Confréries	Lieu	Grand Ouest de la France

Fonction Nom et Prénom Grand Maître - Gérard PANIZZOLI **Date** 12/11/2024

Président : Bruno CARNEZ - 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 - 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