



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



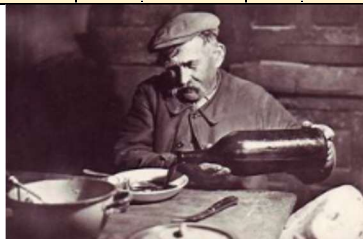
**Académie du Chabrol en Pays de Montaigne**

Adresse Mairie - 24150 Cales

Sites

Courriel patrick.brun0432@orange.fr

Date de création 20/10/2000 Nombre de Membres 44 F 16 H 28 Nombre d'Adoubés



Grand Maître	Patrick BRUN		06 87 89 52 16	@	patrick.brun0432@orange.fr
Président				@	
Secrétaire	Michel PELE		06 75 54 32 46	@	pelemichel24@gmail.com
Trésorier	Raoul SILVERT		06 82 58 83 99	@	silvert.raoul@wanadoo.fr

**Historique**



L'Académie du Chabrol est née à l'aube de ce nouveau siècle à Traly chez notre actuel président PATRICK BRUN ; son souhait : perpétuer le rituel du chabrol, ses valeurs et celles qui en découlent : tolérance, authenticité et promotion des produits vrais du terroir. Le chabrol a permis à nos ancêtres de survivre pendant des siècles, il nous rassemble autour d'une table Chabrol, symbole des valeurs de la terre nourricière, identité du monde paysan, fait parti de notre patrimoine culturel que nous avons le devoir de faire vivre et de transmettre.

**Produits et Traditions**

**La soupe :** le bouillon est un riche et chaud mélange de légumes aromatisés, longuement et amoureuxment mijoté par une cuisinière pénétrée du désir intense d'accueillir et de régaler ses convives. La servir dans une assiette calotte sur nappe et avec serviettes en tissus.

**Le pain :** c'est une belle tourte gourmande, dorée, odorante, terme, pétrie de farine, de froment naturel, cuite au bon feu de bois. Elle est débitée en fines lèches, dans une soupière de faïence bien rebondie. le vin divin breuvage, il est, pour le chabrol naturel, léger, désaltérant, agréable et conforme à son terroir. Un grand vin ne fait pas forcément un bon chabrol, un vrai vin oui.

**Recette de la Confrérie - le tourrain à l'ail**

Faire revenir l'ail, une tête, dans de la graisse de canard ,mettre de la farine, de l'eau, cuire quelques minutes,ajouter le blanc d'œuf, jaunir le tourrain avant de le servir et verser dans la soupière

Vos Chapitres	2 août 2020	Lieu	Cales
Vos Manifestations	La foire au vin	Lieu	Lalinde (24150)

Fonction Nom et Prénom Date 01/04/2020

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**