



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

Confrérie de la Faisanderie

Adresse Office du Tourisme - Place Général de Gaulle - 45600 Sully-sur-Loire

Sites <http://www.faisanderiedesully.fr/>

Courriel faisanderiedesully@orange.fr

Date de création 26/10/1988 **Nombre de Membres** **F** **H** **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître Jean AUCHERES 06 80 34 98 51

Président

Secrétaire Daniel GIRARD 02 38 66 34 40 faisanderiedesully@orange.fr

Trésorier Suzanne AYMARD 06 81 60 86 28

Historique

Notre Confrérie a pour but la promotion touristique et gastronomique de notre ville de Sully-sur-Loire, à travers une spécialité solognote qu'est la terrine de faisan.

Produits et Traditions

Recette

Ingrédients :

- Un gros faisan,
- 750g de lard maigre et frais,
- 10 cL de Cognac,
- 1 œuf,
- Sel, poivre, thym et laurier.

Progression de la recette :

- Désosser entièrement le faisan,
- Réserver les filets que l'on fera macérer avec le Cognac,
- Avec le restant des chairs, préparer une farce,
- Assaisonner cette farce et la parfumer avec un peu de Cognac puis la lier avec l'oeuf,
- Tapisser le fond de la terrine avec trois feuilles de laurier et un brin de thym,
- Remplir la terrine avec la farce en plaçant les filets au milieu de celle-ci,
- Cuire au four au bain-marie 1h45 à 2h.

Vos Chapitres 15 et 16 novembre 2025 **Lieu** Sully-sur-Loire

Vos Manifestations Sortie chasse à cour **Lieu** Forêt d'Orléans

Fonction Nom et Prénom **Grand Maître Jean AUCHERES** **Date** 26/11/2024

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