



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 Tête de Veau de Limoges

Adresse	Le Bourg - 87740 Thouron							
Sites	https://www.conseil-francais-confreries.fr/adherents/limousin/							
Courriel	tetedeveaulim@gmail.com							
Date de création	08/12/1997	Nombre de Membres	39	F	0	H	39	Nombre d'Adoubés
Grand Maître	Bruno ARNAUDEAU		06 42 78 19 03	@	bruno.arnauveau@audit87.fr			
Président	Bruno ARNAUDEAU		06 42 78 19 03	@	bruno.arnauveau@audit87.fr			
Secrétaire	Philippe MALITE		06 6 463 84 96	@	fifi87@neuf.fr			
Trésorier	Michel MOREAU		06 26 52 10 54	@	mmoreau-csd@wanadoo.fr			

Historique

La Confrérie de la Tête de Veau de Limoges fut créée en 1997 par Louis Coudert et quelques-uns de ses acolytes. Nous organisons entre cinq et six Chapitres par an. En général, un Chapitre sur deux est dédié uniquement aux adhérents, tandis que l'autre Chapitre est réservé à chaque Veau qui souhaite inviter un visiteur.

Depuis le début de sa création, notre Confrérie est réservée exclusivement à la gente masculine, ce qui n'exclue par un repas d'automne dénommé « entre terre et mer » et un « Repas de Gala » prévu en Juin où chaque Veau à l'honneur d'inviter sa Génisse. Dans les années 2000, la Confrérie a connu un pic « industriel » avec plus d'une centaine d'adhérents. Difficilement gérable à l'époque, elle est aujourd'hui revenue à un effectif stable, familial et humain, avec une bonne quarantaine d'adhérents, ce qui est très bien pour une association comme la nôtre.

Produits et Traditions

Notre volonté est de promouvoir les produits gastronomiques de notre terroir, produits qui paraissent aujourd'hui un peu oubliés. Les menus de chaque Chapitre sont en général les mêmes : Apéritifs Communards avec toasts, hors d'œuvre du terroir Limousin, Tête de Veau traditionnelle, Fromage blanc de style Caillée avec oignons frais et Clafoutis en dessert. Le tout arrosé d'un rouge et d'un café.

Les Confréries de la Tête de Veau (il y en a une bonne dizaine en France). La tête de Veau, tellement appréciée par la déclaration du Président Jacques Chirac qui aimait à dire : « La Tête de Veau est un mets très honorable et j'en déguste de nombreuses fois avec autant de plaisir » qu'il n'en fallait pas plus pour qu'elle deviennent un grand plat de la gastronomie Française.

Recette proposée par notre Confrérie : Une tête de veau cuite lentement dans un bouillon parfumé aux aromates et aux légumes, accompagnée d'une mayonnaise aux œufs durs et aux herbes.

Vos Chapitres	Les 1 ^{er} vendredi de Février/Avril/Octobre et Décembre	Lieu	Limoges et alentours
	Repas de GALA en Octobre – Repas entre Terre et Mer	Lieu	
Vos Manifestations	Marchés de Terroir	Lieu	Département de la Haute-Vienne
	Intronisations en Juin	Lieu	Limoges et alentours
Fonction Nom et Prénom	Président Bruno ARNAUDEAU		
Date	01/04/2020		

Cette fiche est à retourner à : acna33000@gmail.com

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