



Confrérie Gastronomique du Mesturet et du Pays Graulhérois

Adresse	10, Rue Mirabeau - 81300 Graulhet
Sites	http://mesturet.fr/
Courriel	confrerie.mesturet@gmail.com
Date de création	06/12/2020
Nombre de Membres	
F	
H	
Nombre d'Adoubés	



Grand Maître	Claude ARCHELON		06 66 18 61 21	@	confrerie.mesturet@gmail.com
Président				@	
Secrétaire				@	
Trésorier				@	

Historique

Au cœur du Pays Graulhérois, dans sa capitale Graulhet, la Confrérie Gastronomique du Mesturet et Pays Graulhérois, a été créée en 2020, notre Confrérie, par un groupe de Gastronomes Amateurs, désireux de promouvoir la tradition du Mesturet et la cuisine locale. C'est dans ce terroir ce bon produit gourmand, qu'Ouvriers et Paysans donnent naissance à un met traditionnel incontournable, le « Mesturet ». Dignitaires de la Confrérie, nous avons pour mission de porter la bonne parole et faire connaître partout en France, la richesse et la diversité des mets de Pays Graulhérois.

Produits et Traditions

Graulhet, derniers défenseurs du Mesturet Traditionnel - Le Mesturet, à base de courge et de maïs, un désert emblématique. Les anciens ont souvent cité Nino ou Méline, quand il fallait élire le meilleur Mesturet Graulhérois. Cette spécialité pâtissière que tout foyer préparait et cuisait à feu doux dans la gazinière ou portait cuire au four du boulanger de quartier. C'était une tradition, quand la saison des courges débutait et jusqu'à ce qu'elle finisse. C'est toujours comme chez quelques particuliers, une tradition chez Annie et Éric Clavel, qui ont repris en 2003, la boulangerie au fond de l'avenue Victor-Hugo et la recette léguée par leur prédécesseur, Jean-Claude Rouffiac, expert en la matière.

Le Mesturet de Graulhet - 3 h et 30 min

- 1 kg de pulpe de courge rouge
- 75 g de farine de maïs
- 75 g de farine de blé
- 150 g de sucre en poudre
- 1 zeste de citron et d'orange

Vos Chapitres	1 ^{er} chapitre le 15 octobre 2023	Lieu	81300 Graulhet
Vos Manifestations	Foire et marché	Lieu	
	Rencontre entre les confréries	Lieu	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Claude ARCHELON		Date
			01/07/2023

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