

Confrérie Gourmande des Mangeux de Cerises des Bords du Loiret accompagné des Pet's noyaux

Adresse Mairie - - 494 Route d'Orléans - 45160 Saint-Hilaire-Saint-Mesmin

Sites <http://confreriescentroloire.fr/index.php/confrerie-gourmande-des-mangeux-de-cerises-des-bords-du-loiret/id-menu-59.html?back=1>

Courriel confrerie@mangeuxdecerisesduloiret.fr

Date de création 19/03/2002 **Nombre de Membres** 45 **F** 24 **H** 21 **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître Gérard MONTIGNY ☎ 06 14 02 84 49 @ evge.mont@wanadoo.fr

Président ☎ @

Secrétaire Eric GARNIER ☎ 07 81 13 87 06 @

Trésorier ☎ @

Historique



Louis XV en raffolait au point d'en encourager son développement en favorisant la découverte de nouvelles variétés. C'est à lui que l'on doit l'optimisation de la culture du cerisier moderne. Quand à Napoléon, il a même donné son nom à l'une de ces cerises qu'il aimait tant, lui aussi.

Pour conserver ce produit local qu'est la cerise, pour le rayonnement et la renommée qu'elle a bien connus dans le passé, un groupe de professionnels et d'amateurs de la région Orléanaise a décidé de créer la Confrérie des « Mangeux de Cerises des Bords du Loiret » le 19 mars 2002.

Produits et Traditions

Vanter les qualités, les bienfaits et toutes les formes de consommations et transformations de la Cerise. Encourager la recherche de la qualité auprès des professionnels et la participation à tous les concours et autres manifestations, locales, régionales, nationales ou internationales.

Découvrir et rechercher les bonnes recettes culinaires et faire vivre les traditions locales.

Mettre en valeur les produits de l'Orléanais avec ses bords du Loiret, ses magnifiques paysages et toutes ses traditions.

Il existe plusieurs dizaines de Clafoutis, une parmi tant d'autres :

30cl de lait – 120g de farine – 300 g d'œufs (environ 5 œufs) - 1 kg de cerises – 150g de sucre Saint-Louis – 10 cl de crème Fleurette, 100 g de beurre fondu et 6 cl sucre Cristal.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) – Beurrez un plat qui ira au four et saupoudrer de sucre Cristal. Dénoyauter ou non les cerises, selon vos préférences – Faites chauffer le lait et la crème Fleurette à la casserole. Mélanger le tout au batteur ou au fouet la farine et le sucre en poudre. Ajoutez les œufs un à un en fouettant puis incorporez le beurre fondu, le lait et la crème, chauds.

Vos Chapitres	2 ^{ème} Dimanche de Juin	Lieu	Olivet ; Saint-Hilaire Saint-Mesmin
		Lieu	Mareau-Aux Prés ou Clery-Saint-André
Vos Manifestations	Vente de Cerise	Lieu	Quais de la Loire pendant la saison
	Fête de la Loire	Lieu	Quais de la Loire pendant la saison

Fonction Nom et Prénom Grand Maître Gérard MONTIGNY **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