



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 Lous Paloumayres de Bazats

Adresse	Mairie - 33430 Bazas
Sites	
Courriel	

Date de création	31/07/1993	Nombre de Membres	16	F	H	Nombre d'Adoubés
------------------	------------	-------------------	----	---	---	------------------



Grand Maître	Michel DESQUEYROUX		06 42 07 91 16	@	michel.desqueyroux@wanadoo.fr
Président				@	
Secrétaire	Michel LARRAN		06 85 68 25 09	@	michel.larran@sfr.fr
Trésorier				@	

Historique

La confrérie a été créée en 1993 par Michel Sauboua, à l'initiative de la mairie de Bazas. J'ai été recruté par le fondateur et je me suis investi pour récolter de l'argent pour financer les sorties de la confrérie. Nous faisons une quarantaine de sorties dans l'année, dans l'Ouest et le Sud-Ouest, afin de participer aux manifestations des confréries qui nous invitent et pour faire découvrir, par la même occasion, la chasse à la palombe dans le Bazadais. Nous sommes 15 membres et nous nous répartissons les sorties en Chapitres. Michel Desqueyroux, devient grand maître à la suite du décès de Michel Souboua, Grand Maître de la confrérie des paloumayres de Bazas. Il n'est venu à la chasse à la palombe qu'au moment de sa retraite. « Quand j'étais en activité, j'avais une palombière que j'avais prêtée à un chasseur ». Maintenant que, à la retraite, il chasse la palombe car il a du temps. Et il aime... c'est l'aspect convivial et il aime recevoir famille et amis. Auparavant, il chassait à Marions mais sa palombière, touchée par la tempête de 1999 l'obligeât de déménager. Avec Bernard Trésariou, ils ont construit la nouvelle palombière à Sillas, juste derrière la maison de Michel. En 2008. En 2009, avec la nouvelle tempête, il a fallu une fois encore, tout reconstruire...

Produits et Traditions



En Bazadais, la chasse à la palombe est un art consommé qui se pratique tous les ans du 15 septembre au 15 novembre, période de passage migratoire du bel oiseau bleu. Depuis quelques années, une manifestation particulière lui est consacrée, mise en scène par la « Confrérie des Paloumayres de Bazats », dépositaire des traditions en ce domaine. Une chasse est reconstituée sur la magnifique place de la Cathédrale. Les arbres, la cabane, la végétation, le « sol » : tout y est ! La cérémonie d'intronisation dans la confrérie en est l'apothéose, la conclusion restante, comme de tradition, le banquet gastronomique de clôture. Une journée dédiée au monde des palombes, peut-être plus connues, en dehors de l'Aquitaine, sous le nom de pigeons ramiers.

Salmis de palombes (Recette de Alain Darroze) : *Ingrédients* : 2 palombes, vin rouge, carottes, oignons, ail, poireaux, bouquet garni, 1 cuillère de farine, quelques cèpes, gros sel et poivre... *Préparation* : La veille, découper les palombes par moitié, et séparer les abattis : cou, tête, ailerons. Mettre dans une marinade de vin rouge, carottes, oignons, ail, poireaux, bouquet garni, gros sel et poivre. Le lendemain, égoutter le tout. Dans une cocotte, faire dorer les abattis et la garniture de la marinade. Dans une casserole, faire bouillir le vin, le faire flamber puis le verser dans la cocotte. Ajouter la farine et mélanger pour obtenir la sauce. Saisir les palombes au gril. Les mettre ensuite dans la sauce et laisser mijoter 80 min. En fin de cuisson, enlever le bouquet garni, passer les légumes à la moulinette et remettre dans la sauce. Ajouter les cèpes en morceaux, porter à ébullition. Laisser alors reposer jusqu'au lendemain. Servir après avoir lentement réchauffé.

Vos Chapitres		Lieu	
		Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	
		Lieu	

Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Michel DESQUEYROUX	Date	10/03/2021
------------------------	---------------------------------	------	------------

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