



**Confrérie Pornicaise de la Tête de Veau**

<b>Adresse</b>	4, Rue de Lorraine - BP 85 - 44210 Pornic
<b>Sites</b>	<a href="https://confrerie-pornicaise-de-la-tete-de-veau.com/">https://confrerie-pornicaise-de-la-tete-de-veau.com/</a>
<b>Courriel</b>	pornictvo@gmail.com

<b>Date de création</b>	26/05/2011	<b>Nombre de Membres</b>	<b>F</b>	<b>H</b>	<b>Nombre d'Adoubés</b>
-------------------------	------------	--------------------------	----------	----------	-------------------------



<b>Grand Maître</b>	Jean-Yves GAUTIER		06 60 13 42 99	@	pornictvo@gmail.com
<b>Chancelier</b>	Jean-Claude THEBAUD		06 09 56 84 28	@	
<b>Secrétaire</b>	Dominique GODDE		06 85 25 40 10	@	
<b>Trésorier</b>	Serge BREMOND		06 62 07 45 72	@	

**Historique**

En septembre 2010, au cours d'une randonnée pédestre, nous discutons entre amis de nos goûts culinaires et faisons le même constat : nous ne mangeons pas ce que nos épouses n'aiment pas et en particulier, la tête de veau; Cri du cœur : et si on s'en faisait une ! Un ami retraité et ancien traiteur, est contacté quelques jours plus tard. Il est d'accord pour nous cuisiner une tête de veau. De bouches à oreilles, nous nous retrouvons une bonne trentaine de copains à déguster en toute convivialité une excellente tête de veau.. De cette ripaille, naît alors l'idée de récidiver, puis de créer une confrérie de la tête de veau. Cette dernière voit le jour en juin 2011 sous forme d'une association loi 1901. Le premier repas tête de Veau (ce n'est pas encore la Confrérie) le 23 novembre 2010 au Clion sur mer. Les statuts de la Confrérie établis le 11 mai 2011 parus au journal officiel le 11 juin 2011. Depuis cette date, nous nous rencontrons 6 à 7 fois par an , pour déguster cette délicieuse tête de veau. **Notre adhésion à l'Ambassade des Confréries des Pays de Loire et notre rapprochement avec la Confrérie des Raisvins, ont permis d'améliorer et de mûrir notre association. Notre 1er Grand Chapitre a été célébré le 28 septembre 2013. l'histoire est lancée...**

**Produits et Traditions**



Notre recette de la Tête de Veau : La tête de veau bénéficie au préalable d'un trempage toute une nuit. D'abord la blanchir dans un court bouillon. Bien écumer au fur et à mesure – Rajouter oignons, bouquet garni, sel et poivre. A mi cuisson (1 heure à 1 heure ¼ selon grosseur. Laisser mijoter à petit feu encore 30 à 45 minutes. Ajouter alors les pommes de terre qui auront été précuite à part. Laisser mijoter ½ heure pour finir. Servir rapidement brûlante dans une assiette chaude. Accompagnée d'une sauce Gribiche (mayonnaise avec huile, jaunes d'œufs durs, moutarde, sel, poivre, puis rajouter cornichons, câpres, persil, ciboulette et œufs dur hachés ensemble... et réglez vos papilles et vos convives !

<b>Vos Chapitres</b>	4 <sup>ème</sup> Samedi de Septembre	<b>Lieu</b>	Pornic
<b>Vos Manifestations</b>		<b>Lieu</b>	
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	Grand Maître Jean-Yves GAUTIER		<b>Date</b> 12/01/2021

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto: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](mailto: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**