



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 Rochelaise de la Tête de Veau

Adresse 3, Rue du Docteur Roger Tavera - 17000 La Rochelle

Sites <https://www.facebook.com/valbrunoberry/>

Courriel confrerierochelaisedelatetedeveau@gmail.com

Date de création 06/09/2004 **Nombre de Membres** 16 **F** 3 **H** 13 **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître



Président



Secrétaire



Trésorier



Historique

Le projet fut porté par Alain Degorceix et réalisé en 2004 avec la complicité fraternelle et bienveillante d'une dizaine de bons copains, après avoir participé au Chapitre de la Confrérie de la Tête de Veau de Limoges. Notre Confrérie est fille légitime de cette confrérie amie.

Produits et Traditions



Plat tripier, populaire, savoureux et traditionnel permit en 1848 d'apporter au menu des banquets de commémoration de la fin de la Révolution de 1789, une autre évocation gourmande, chaque 21 janvier, date de la décollation de Louis Capet, ex roi Louis XVI, en se substituant à la « Tête de Cochon farcie » précédemment servie pour fêter l'évènement.

Dégustée quant à elle de 1794 à 1847, elle symbolisait la représentation du monarque déchu, caricaturé sous les traits d'un « Roi-Cochon » par les humoristes féroces de cette époque, comme le pamphlétaire Romeau, à l'origine de ces agapes.

Ainsi grâce à ce plat devenu mythique, dont nous en assurons la promotion ; à la tenue vestimentaire que nous arborons sous notre gonfalon à chacune de nos sorties » nous soulignons notre attachement de tous les instants aux valeurs républicaines auxquelles nous nous référons dans le combat engagé et entrepris sans merci contre la malbouffe.

Enraciné géographiquement sur deux territoires gastronomiques, terre et mer, cette situation confère à notre Confrérie le devoir de valoriser à travers sons produit tripier fétiche, les acteurs de la filière entière qui ont particulièrement subi les conséquences de la maladie de Creutzfeld-Jacob et toutes les autres productions de qualité des deux origines, afin d'œuvrer à la reconnaissance des savoir-faire et des engagements de tous ces passionnés du goût et du travail bien fait, qui œuvrent pour la qualité et la renommée de notre gastronomie et l'amélioration de la santé publique.

Cette tâche est assumée par la présence de notre Confrérie, sur les salons, les marchés de producteurs ou gourmands, la participation à des animations, dans des rencontres entre acteurs du goûts. Etc.

Notre recette de la Tête de Veau : Tête de Veau sauce Gribiche, servie avec une garniture de « Mojhettes » préparée à la Charentaise et de jeunes pousses de salicornes fraîches (Mai et Juin) qui apportent à la dégustation du plat des saveurs proches de celle de l'asperge, le goût salé du milieu marin ou elles poussent et une texture croquante, très agréable en bouche. Accompagner d'un vin de soif de son choix. Tous les détails de cette recette sur le site : teteveaurochelaise.fr

Vos Chapitres	1 ^{er} dimanche après le 21 Janvier	Lieu	Dans une commune du territoire d'implantation
		Lieu	
Vos Manifestations	Championnat d'Europe de la recette créative de la Tête de Veau et autres manifestations	Lieu	La Rochelle et Région
	Salon de l'Agriculture à Paris etc	Lieu	Paris... Rungis

Fonction Nom et Prénom **Date** 10/01/2020

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