



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 de Mille et une Pâtes, Tielles et coquillages du bassin de Thau

Adresse 25 Pro Jean-Baptiste Marty - 34200 Sète

Sites <https://www.confreriesdulanguedocroussillon.com/les-confreries-lr/confreries-de-l-herault/la-confrerie-des-mille-et-une-pates-tielles-et-coquillages-du-bassin-de-thau/>

Courriel euro-traiteur@orange.fr

| | | | | | | | | | |
|-------------------------|------------|--------------------------|----|----------|---|----------|---|-------------------------|--|
| Date de création | 05/03/2005 | Nombre de Membres | 13 | F | 8 | H | 5 | Nombre d'Adoubés | |
|-------------------------|------------|--------------------------|----|----------|---|----------|---|-------------------------|--|

| | | | | | |
|---------------------|------------------|--|----------------|--|-------------------------|
| Grand Maître | Madeleine DURAND | | 06 11 54 50 37 | | euro-traiteur@orange.fr |
|---------------------|------------------|--|----------------|--|-------------------------|

| | | | | | |
|------------------|--|--|--|--|--|
| Président | | | | | |
|------------------|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|-------------------|-----------------|--|--|--|------------------------------|
| Secrétaire | Claude GRESSIER | | | | claudegressier_26@hotmail.fr |
|-------------------|-----------------|--|--|--|------------------------------|

| | | | | | |
|------------------|--------------|--|--|--|--|
| Trésorier | Robert OLIVE | | | | |
|------------------|--------------|--|--|--|--|

Historique

La Confrérie a été créée le 5 mars 2005 par une bande de copains restaurateurs.

Après 12 années de balbutiements, en 2017, la femme du 1^{er} grand maitre, très investie dans la gastronomie, devient grand maitre avec la ferme intention de donner une impulsion en instaurant une IGP de la Tielle.

Produits et Traditions

Les pâtes ;
Les tielles ;
Les coquillages.

« La tielle est une tourte ronde, aux bords cannelés, marqués de quignons, avec une garniture faite de poulpes ou de céphalopodes, coupés plus ou moins finement, mélangés à une sauce tomate pimentée. La pâte est une pâte à pain.

Il est possible de la consommer froide ou tiède, selon les goûts et la saison. Elle se consomme généralement en entrée ».

| | | | |
|----------------------|-------------------------------------|-------------|------|
| Vos Chapitres | 3 ^{ème} samedi de novembre | Lieu | Sète |
| | | Lieu | |

| | | | |
|---------------------------|-----------------------------|-------------|--|
| Vos Manifestations | Foires et Marchés | Lieu | |
| | Rencontres entre Confréries | Lieu | |

| | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|-------------|------------|
| Fonction Nom et Prénom | Grand Maître - Madeleine DURAND | Date | 24/02/2025 |
|-------------------------------|---------------------------------|-------------|------------|

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