



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 l'Anguille Nouvelloise

Adresse		44 Quai du Port - 11210 Port-la-Nouvelle							
Sites									
Courriel									
Date de création	24/04/2023	Nombre de Membres	10	F	7	H	3	Nombre d'Adoubés	
									
Grand Maître	Francisci TOUSSAINT		06 74 57 05 60						
Président									
Secrétaire									
Trésorier									

Historique

Reprise en 2023 d'une ancienne Confrérie en sommeil depuis 20 ans.

Promouvoir l'image, le patrimoine, l'histoire et la gastronomie de Port-la-Nouvelle, venter les mérites des produits de la mer, en l'occurrence l'anguille.

La confrérie va aspirer à perpétuer un savoir faire ancestral de cuisiner l'anguille, gardé jalousement par les familles de pêcheurs et transmis de générations en générations.

Participer à la fête de l'anguille chaque année à Port-la-Nouvelle, participer à des manifestations gastronomiques et organiser les chapitres solennels.

Entretenir des relations confraternelles avec les associations gastronomiques et vineuses, tant régionales ou nationales, qu'internationales.

Produits et Traditions

La bouillabaisse d'anguilles à la Nouvelloise. Voici la recette légendaire de la bouillabaisse d'anguilles pour 10 personnes.

- Préparer 200 gr d'ail dégermé et haché fin (2 gousses).
- Couper 2,5 kg de pommes de terre à chair ferme en quatre.
- Tronçonner 2,5 kg d'anguilles de l'étang de Port-La Nouvelle en morceaux de 5 cm environ.
- Faire un lit de pommes de terre pour tapisser la marmite y ajouter les anguilles.
- Recouvrir le tout avec de l'eau, deux doigts au-dessus des anguilles. Porter à ébullition à feu vif et écumer régulièrement.
- Ajouter l'ail, 3 cuillères à soupe de saindoux écrasé rance, 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide, 2 cuillères à soupe de graisse de porc.
- Assaisonner de sel et de piment d'Espelette.
- Lorsque l'ébullition est complète, ôter le couvercle et laisser cuire le tout à feu vif pendant 35 minutes environ.
- Faites griller 20 tranches de baguette, les frotter allègrement avec un grain d'ail et servir avec la bouillabaisse.

Vos Chapitres	Dimanche 03 mai 2026	Lieu	Port-la-Nouvelle
Vos Manifestations		Lieu	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître - Francisci TOUSSAINT		Date
			12/04/2025

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