



**Confrérie de l'Échaudé de Carmaux**

<b>Adresse</b>	Maison de la Citoyenneté - 26 Avenue Bouloc-Torcatis - 81400 Carmaux				
<b>Sites</b>	<a href="https://www.facebook.com/chtlcom/">https://www.facebook.com/chtlcom/</a>				
<b>Courriel</b>	confrerie.echaude.carmaux@gmail.com				
<b>Date de création</b>	10/10/2003	<b>Nombre de Membres</b>	F	H	<b>Nombre d'Adoubés</b>
<b>Grand Maître</b>	Jean ROBERT		06 08 87 44 35	@	confrerie.echaude.carmaux@gmail.com
<b>Président</b>				@	
<b>Secrétaire</b>				@	
<b>Trésorier</b>				@	

**Historique**

Tout à la fois stupeur gastronomique et saillie culinaire, l'échaudé de Carmaux demeure un objet d'étonnement pour les étrangers qui le découvrent et de plaisir pour les habitués qui le consomment régulièrement. Il fait partie des biscuits qui tirent leur origine et leur histoire de la haute période médiévale. Composé de farine de blé et d'anis, une épice phare du XIIIe siècle, l'échaudé est cuit deux fois, donc biscuit, dont une première fois en étant plongé dans l'eau bouillante, donc échaudé. La légende raconte, car il faut bien des légendes aux recettes de nos provinces, que c'est un pâtissier d'Albi prénommé Jean qui eut l'idée d'ajouter quelques grains d'anis à la gimblette offerte au roi lors de la visite de Saint Louis dans sa ville. Cela expliquerait pourquoi les petits échaudés, dur et de forme triangulaire, se prénomment Jeannot. Viennent ensuite les moyens, plus mous et plus souples, et les gros, toujours triangulaire, mais un peu plus dur. Alors qu'il fut présent dans tout le Ségala, c'est à Carmaux que l'échaudé est resté. La ville du marquis de Solages et de Jean Jaurès, des mines de charbon et de la verrerie.

**Produits et Traditions**

L'échaudé de Carmaux reprend une technique pâtissière (l'échaudage) moyenâgeuse. Ce biscuit offre l'aspect d'un triangle doré de trois centimètres de côté sur un d'épaisseur. D'une texture très dure, piqueté de grains d'anis. La base est celle d'une pâte à pain (farine, eau sel) parfumée à l'anis. Les triangles de pâte sont ébouillantés, égouttés et recuits au four. Cette opération de cuisson à l'eau bouillante rend le gâteau plus digeste. Les petits triangles bien gonflés pourront alors passer au four pour y dorer. Ce biscuit dur, non sucré, se trempe bien dans du thé ou du café. Toutefois, on le consomme traditionnellement trempé dans un verre de vin parfumé à la cannelle pour l'attendrir. Il peut aussi être servi à l'apéritif après avoir trempé une nuit dans du vin blanc de Gaillac avec un morceau de sucre.

<b>Vos Chapitres</b>	1 <sup>er</sup> dimanche de Juillet	<b>Lieu</b>	Carmaux
<b>Vos Manifestations</b>		<b>Lieu</b>	
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	Grand Maître Jean ROBERT		<b>Date</b>

**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**