



**Confrérie de l'Escargot du Roussillon**

<b>Adresse</b>	35 Rue Philibert Delorme - 66000 Perpignan								
<b>Sites</b>	<a href="http://confrerie-escargotduroussillon.e-monsite.com/">http://confrerie-escargotduroussillon.e-monsite.com/</a>								
<b>Courriel</b>	<a href="mailto:escargotduroussillon@orange.fr">escargotduroussillon@orange.fr</a>								
<b>Date de création</b>	20/04/2006	<b>Nombre de Membres</b>	81	<b>F</b>	38	<b>H</b>	43	<b>Nombre d'Adoubés</b>	384



<b>Grand Maître</b>	Michel AROULANDA		06 15 10 74 38	@	<a href="mailto:michel.aroulanda@orange.fr">michel.aroulanda@orange.fr</a>
<b>Président</b>				@	
<b>Secrétaire</b>	Dominique IZARD		04 68 52 87 93	@	<a href="mailto:dominiqueizard@free.fr">dominiqueizard@free.fr</a>
<b>Trésorière</b>	Marie-José FULLANA		04 68 87 94 48	@	<a href="mailto:mariejose.fullana@orange.fr">mariejose.fullana@orange.fr</a>

**Historique**

La Confrérie de l'Escargot du Roussillon a été créée en avril 2006 par Michel AROULANDA, qui en est le Grand Maître et quelques passionnés, tous amateurs d'escargots et plus particulièrement de la « Cargolade », grande tradition locale. Épicurien, Michel Aroulanda est très attaché à la Gastronomie Française. Il faut bien dire que sa formation auprès de Michel GUERARD, Grand Chef Étoilé, y certainement pour beaucoup. C'est sans doute pour cela que la Confrérie de l'Escargot du Roussillon fut rapidement identifiée comme une Confrérie Culturelle et Gastronomique.

Culturelle pour la défense et le maintien des traditions liées au « Petit Gris » (Cargol en Catalan) principalement pour la sauvegarde de la « Cargolade » et autres recettes ancestrales autour de l'escargot. Gastronomique, par la volonté de faire découvrir au grand public les mille et une façons de cuisiner l'Escargot « Petit Gris ». La Confrérie possède environ 250 recettes autour de l'Escargot et organise annuellement un repas gastronomique sur le thème de l'Escargot. Grand succès et le restaurant est complet, chaque année et ce depuis 10 ans, pour la grande fête de l'Escargot et le Chapitre de la Confrérie. Depuis sa création en 2006, la Confrérie de l'Escargot du Roussillon a intronisé 376 personnalités. Au 1<sup>er</sup> Janvier de cette année 2021, elle compte 107 adhésions. Elle a reçu en 2017, lors du Congrès du CEUCO à Lisbonne, le prix d'excellence AURUM qui récompense la meilleure confrérie de l'année en France.

**Produits et Traditions**

La Confrérie, en partenariat avec l'association des Toques Blanches du Roussillon, participe depuis 3 années aux Patios Gourmands de Perpignan, organisé par l'Office de Tourisme de la ville. Par ailleurs, elle a créé aussi une manifestation qui s'appelle « l'Escargot en Fête » qui existe depuis 15 ans. De même une autre manifestation à OMS, depuis 6 ans, autour de l'escargot à l'aliauna, Châtaigne grillées et vin primeur qui se développe d'année en année. Sans compter ses participations aux diverses manifestations Catalanes dans les quartiers de la ville de Perpignan et ce depuis 5 ans. En 2018, invitée par la Confrérie de Saint-Cyprien, la Confrérie a participé à un marché des produits de terroir, elle a servi plus de 540 coupelles en dégustation de sa recette secrète « l'Escargolade ». Un très grand succès médiatique.

La Confrérie de l'Escargot du Roussillon figure parmi les confréries et les différentes associations du département, parmi les plus actives et dynamiques de la région. Elle adhère à l'Académie des Confréries du Languedoc Roussillon et au Conseil Européen des Confréries œnogastronomiques. L'Escargolade, idéale si vous devez régaler une assemblée un peu nombreuse (plus de 40 épicuriens) et que vous manquez de bénévoles. « En préparant l'escargolade, confirme le grand maître, à deux on peut servir 5 000 gastéropodes comme qui rigole ». Chaque année l'association propose un repas gastronomique au Petit-gris de Tautavel, restaurant connu pour ses cargolades. Mais ce jour-là le repas sera sous le signe de l'animal fétiche de l'entrée au dessert.

<b>Vos Chapitres</b>	Chapitre 1 <sup>er</sup> Dimanche de Juillet	<b>Lieu</b>	Perpignan	
	Repas Gastronomique – Thème Escargot (dernier dim.février)	<b>Lieu</b>	Toutavel 66720	
<b>Vos Manifestations</b>	Cargolade de Printemps – (Lundi de Pentecôte)	<b>Lieu</b>	Perpignan 66000	
	L'Escargot en fête – (1 <sup>er</sup> dimanche de Juin)	<b>Lieu</b>	Toutavel 66720	
	Escargolade d'automne (3 <sup>ème</sup> dim. octobre) Concour plus gros mangeur d'Escargot	<b>Lieu</b>	Oms 66400	
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Grand Maître Michel AROULANDA</b>		<b>Date</b>	<b>05/08/2021</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**