



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'andouillette de Cambrai et des produits du Cambrésis

Adresse

Boite Postale 20001 - 59401 Cambrai

Sites

Courriel

andouillettedecambrai@laposte.net

Date de création

21/04/1987

Nombre de Membres

16

F

H

Nombre d'Adoubés



Grand Maître

Jean BELOT



06 09 46 50 78



andouillettedecambrai@laposte.net

Président



Secrétaire



Trésorier



Historique

La Confrérie de l'Andouillette de Cambrai et des Produits Cambrésis a été créée lors d'un salon de la gastronomie en Juin 1987. Une bande d'amis ont formé la Confrérie avec tous les Présidents des métiers de bouche et réalisé le 6 septembre 1987 à Cambrai, le premier Grand Chapitre. Notre but était et est toujours aujourd'hui, de défendre tous les produits du Cambrésis, l'Andouillette et bien entendu la Bêtise de Cambrai et aussi l'Endive du Nord et le Fromage, la Bière, les Chocolats et la Mâche de Cambrai.



LES BÊTISES DE CAMBRAI

Produits et Traditions



Andouillette à la fraise de Veau, est la membrane qui entoure l'intestin grêle du veau. Le tripiér l'ouvre, la lave et la poche à l'eau bouillante. Ces opérations qui la rendent blanche et ferme lui donnent l'apparence un peu rigide des collerettes appelées « fraises » que portaient nos aïeux jusqu'au XVIIème siècle. Par contre, si on accepte l'hypothèse que le latin frendere signifie « dépouiller de sa peau », il semble normal que fraise veuille dire « peau, enveloppe ».

Bien que la fraise de veau ne nécessite aucune manipulation particulière, il est fortement conseillé, pour lui garder sa blancheur, de la cuire dans un blanc, mélange d'eau et de farine additionné de jus de citron, avant de la cuisiner.

Détaillée en carrés, **la fraise de veau se mange comme la tête de veau**, froide accompagnée d'une sauce vinaigrette ou un peu relevée comme la ravigote, ou bien chaude : cuisinée en ragoûts, apprêtée comme le gras double ou bien frite : salée, poivrée, panée à l'œuf et à la chapelure, plongée dans un bain d'huile bouillante et servie avec une sauce diable. Elle entre également dans la garniture des bouchées à la reine. En résumé, la Fraise de Veau peut être consommée chaude ou froide et se déguster de toutes les manières comme plat principal ou comme ingrédient essentiel d'une recette. A la crème, en vinaigrette, en sauce, en tempura, en ragoût ou panée...

La Fraise de Veau s'accommode à toutes les recettes.

Vos Chapitres	4 ^{ème} dimanche d'octobre	Lieu	Cambrai
Vos Manifestations		Lieu	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Jean BELOT	Date	12/01/2021

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