

### Confrérie de l'anguille jaune des étangs, des produits de la mer et des terroirs gruisanais

<b>Adresse</b>	BP 88 - 11430 Gruissan								
<b>Sites</b>	<a href="https://www.confreriesdulanguedocroussillon.com/les-confreries-lr/confreries-de-l-aude/confrerie-de-l-anguille-de-gruissan/">https://www.confreriesdulanguedocroussillon.com/les-confreries-lr/confreries-de-l-aude/confrerie-de-l-anguille-de-gruissan/</a>								
<b>Courriel</b>	anguille.gruissan@oragne.fr								
<b>Date de création</b>	13/09/1991	<b>Nombre de Membres</b>	16	<b>F</b>	6	<b>H</b>	10	<b>Nombre d'Adoubés</b>	
									
<b>Grand Maître</b>	Didier BOBRIE		06 14 21 10 47		bobrie.didier@gmail.com				
<b>Président</b>									
<b>Secrétaire</b>	Nicole LEVEQUE		07 69 45 76 18						
<b>Trésorier</b>									

#### Historique

Confrérie œnogastronomique, créée en 1993 par des pêcheurs de la Prud'homie de Gruissan, des viticulteurs indépendants du Massif de La Clape gruisanaise, des restaurateurs locaux, et des négociants-courtiers de la Chambre de Commerce & d'Industrie de Narbonne – Lézignan-Corbières – Port la Nouvelle, afin de promouvoir et développer les traditions culinaires locales dont principalement « La Bourride d'Anguille », les Appellations d'Origine Contrôlée et AOP des vins des Terroirs gruisanais du Massif de La Clape, et également le « Sel de Mer de Gruissan ». L'un des principaux buts de la Confrérie était, pour matérialiser les 10 ans de la « Mission Interministérielle d'Aménagement Touristique du Languedoc-Roussillon (1963-1983) » de montrer aux nombreux touristes venus pour investir dans cette nouvelle Station du Littoral audois (l'une des dernières) issue de la « Mission Racine », investisseurs provenant de toute la France, mais principalement des Régions Midi-Pyrénées, Hauts de France, Grand Est, Auvergne Rhône-Alpes, et du Nord Européen, qu'il existait ici une vie locale riche en produits locaux, ce qui a permis aux gruisanais de vivre longtemps « un peu en autarcie » : il pouvait être à la fois pêcheur des étangs et vigneron, saulniers et ramasseurs de coquillages, ou bien marins au long court. Gruissan a longtemps été également une sorte de « presque île » puisque à chaque « coup de mer » il n'y avait plus de voies d'accès vers Narbonne, ce qui a renforcé cette « vie entre gruisanais avec les productions locales : poissons – coquillages et crustacés – vin – etc... ».

#### Produits et Traditions

L'anguille jaune des étangs cuisinée principalement en « bourride » : une couche d'ail, une couche d'anguilles coupées en petite pièce, une couche de pomme de terre. Les lous de mer (cousins du bars de l'Atlantique), les daurades, les poulpes, etc... Les coquillages et crustacés (crabes verts ou cranquettes qui servent à faire la soupe « la bouille »). Le Vin : blanc – Rosé – Rouge.

**Traditionnellement, tous les lundis de Pâques**, les équipages de la Société Nationale de Sauvetage en Mer (SNSM les Sauveteurs en Mer), encadrent la procession qui part des cénotaphes du cimetière marin jusqu'à Notre Dame des Auzils, pèlerinage et messe en mémoire des marins gruisanais péris en mer Autre tradition gruisanaise, la Fête de la Saint Pierre tous les 29 JUIN où les pêcheurs de la Prud'homie « sorte St Pierre » pour le porter en procession jusqu'à l'église du village suivie par une messe : c'est vers le milieu du XVIIIème siècle, des pêcheurs de Gruissan, trouvèrent au bord de mer, parmi les épaves d'un navire naufragé, une « figure de proue » en bois, finement sculptée et peinte de diverses couleurs. C'était à n'en pas douter, un buste de St Pierre : belle tête barbue de pêcheur galiléen, front têtue et ridé, lèvres saillantes, grands yeux bleus au regard fixe. Enfin, dans sa main gauche, 2 grosses clés (du paradis). Recueilli par l'église paroissiale, il devint l'objet d'une vénération : « le Patron des pêcheurs ». En 1793, une décision du Conseil Départemental ordonna la disparition de toute trace de fanatisme et envoya des « démolisseurs » dans notre église de Gruissan. Les pêcheurs gruisanotes (gruisanais en patois) s'opposèrent au vandalisme et mirent le buste à l'abri dans la Prud'homie. Ce tribunal professionnel de pêcheurs décida de garder le buste. Il y restera, il y est toujours et n'en sort qu'une seule fois par an, le 29 Juin.

<b>Vos Chapitres</b>	Samedi 26 Avril 2025	<b>Lieu</b>	Gruissan	
	En cours de validation avec la Mairie pour que cela soit le 4ème Samedi d'Avril	<b>Lieu</b>	Gruissan village	
<b>Vos Manifestations</b>	Foires et Marché	<b>Lieu</b>		
	Rencontres entre Confréries	<b>Lieu</b>		
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Grand Maître - Didier BOBRIE</b>		<b>Date</b>	12/01/2025

**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**