

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'onglet charolais bressuirais

Adresse		17, rue des moulins à vent - 79300 Bressuire			
Sites					
Courriel					
Date de création	19/06/2019	Nombre de Membres	F	H	Nombre d'Adoubés
					
Grand Maître				@	
Président				@	
Secrétaire				@	
Trésorier			06 75 01 37 86	@	

Historique

Les bovins Charolais ont une place prépondérante dans le Bocage. Une Confrérie est née. Une première cérémonie d'intronisation a eu lieu. Si les traditionnelles Conviviales des éleveurs Charolais portent bien leur nom, l'adjectif garde tout son sens pour qualifier l'ambiance qui se dégagait ce vendredi 23 décembre, à la Maison de quartier de la Baritauderie, à l'occasion de la toute première intronisation dans l'Ordre de la Confrérie de l'Onglet Bressuirais.

A l'initiative de Laurent CHATELLIER et de ses camarades : René RÉGNIER, Gilles FRADIN et Dominique SAUNIER, la manifestation a mis en exergue "La Cité de la Viande" au-delà du Bocage ! Une juste reconnaissance pour souligner l'excellence du travail des éleveurs et la qualité de leurs animaux. L'idée a été soumise au Conseil d'Administration de l'association des Charolais des Sèvres présidée par Thierry Baudoin et largement partagée. Un cérémonial d'intronisation a été observé avec enthousiasme et déférence, par chacun des 18 membres de l'association, issus de tous horizons professionnels (Métiers de la viande, postier, charpentier, salarié SNCF, cuisinier...) dont deux femmes, Odille LANDRIER, directrice commerciale aux abattoirs Bressuirais et Catherine Gallard, éleveur Charolais de Soncondigny, secrétaire du Syndicat Charolais des Deux-Sèvres.

Produits et Traditions

Onglet de bœuf, sauce tomate aux poivrons et olives - L'Onglet sauce au vin - L'Onglet sauce tomate et poivron - L'Onglet Sauce au Vin et Potimarron - L'Onglet sauce Tomate et Haricots verts - L'Onglet sauce crème, Ficassée de Cèpe, Ail & Persil, Pommes de Terre Sautées à l'Ail - Onglet grillé, sauce au Vin Rouge, Jeunes Légumes - Onglet de bœuf, sauce échalotes - Onglet sauce Roquefort - Onglet sauce échalotte et vinaigre balsamique - Onglet farci au Foie-gras mi-cuit à la plancha - Onglet aux pommes de terre sautées à l'Allemande - Takadi d'Onglet sauté. - Il existe tellement de façons de préparer l'Onglet... et si peu de place ici pour faire un bon résumé, n'hésitez pas à nous consulter...ou un bon livre de cuisine... hummm bon appétit.



Vos Chapitres		Lieu	
		Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	
		Lieu	
Fonction Nom et Prénom		Date	01/07/2023

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