



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 la Blonde d'Aquitaine

Adresse

Mairie - 64390 Sauveterre-de-Béarn

Sites

Courriel

Date de création

18/05/2000

Nombre de Membres

18

F

5

H

15

Nombre d'Adoubés



Grand Maître

Michel CHAPART



06 71 92 71 47



@ michel.chapart@sfr.fr

Président



Grand Chambellan

Michel CASAMAYOR



06 12 83 77 31



@ michel.chapart@sfr.fr

Trésorier



### Historique



Créée en Mai 2000, au cœur du berceau de la Blonde d'Aquitaine, à Sauveterre de Béarn, une confrérie pour défendre la Blonde d'Aquitaine était une évidence. Depuis lors, nous avons participé à l'animation de la fête de la Blonde pendant 19 années consécutives... Nous avons aussi participé aux Nationaux Blonds de Saint-Gaudens, Biarritz et Moncoutant. Nous étions présents aux animations phare du Béarn des Gaves ; à la fête du sel, balades en pays d'élevage... Participation aux comités de pilotage autour du projet de Maison de la Blonde à Sauveterre. Nous étions présents aussi aux nombreuses animations autour du thème de la

Blonde en particulier en compagnie de Henri IV au sein de la caravane du tour de France. Nous sommes enfin sur les rendez-vous locaux et nationaux, toujours autour de la Blonde d'Aquitaine.

### Produits et Traditions

La Blonde d'Aquitaine déclinée sous toutes ses formes est au cœur de nos actions. Chapître annuel de la Blonde à Sauveterre, au mois d'Août, le premier week-end après le 15 août.

#### Une des bonnes recettes de la Confrérie

Sauté minute de Boeuf Blonde d'Aquitaine au poivres torréfiés et fines herbes :

- Ail 6 gousses - Persil plat ½ botte - Ciboulette ½ botte Estragon ¼ de botte
- Huile d'olive Oignons nouveaux 1 botte - Poivre Sichuan - Poivre noir
- Sucre glace 50g - Fond de volaille déshydraté 30g - Fleur de sel
- Poivre rose - Filet de Bœuf Blonde d'Aquitaine 600g - Pour 6 personnes

Vos Chapitres	Premier week-end après le 15 Août	Lieu	Sauveterre-de-Béarn – Fête de la Blonde	
		Lieu		
Vos Manifestations	Autour de la Blonde d'Aquitaine	Lieu	Sauveterre-de-Béarn et autres régions <b>Montauban, Biarritz, Montcoutant</b>	
		Lieu		
Fonction Nom et Prénom	Grand Chambellan Michel CASAMAYOR		Date	04/08/2020

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**