



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 Farcidure et du Millassou de Sainte-Fortunade

Adresse	Mairie - 19490 Sainte-Fortunade		
Sites	https://www.ste-fortunade19.fr/la-confrerie-de-la-farcidure		
Courriel	confrerie.farcidure@gmail.com		
Date de création	02/06/2004	Nombre de Membres	
		F	H
			Nombre d'Adoubés
			
Grand Maître	Marc ROBERT		06 03 09 27 30 @
Vice-Grand Maître	Jean-Paul VERDIER		06 45 58 07 99 @ jean-paul.verdier3@wanadoo.fr
Secrétaire	Roland DUVAL		@
Trésorier	Xavier DURAND		@

Historique

La Confrérie de la Farcidure et du Millassou de Sainte-Fortunade a été créée à l'initiative de notre Grand Maître, Marc Robert, en février 2004, avec 4 Fortunadais. Ils venaient de déguster un plat de ce mets local dans un restaurant de la commune.

Fin 2004, une quinzaine de Consoeurs et Confrères, venaient rejoindre les membres fondateur pour les premières intronisations. Notre Confrérie fut Adoubée par nos amis de la Confrérie de la Tête de Veau d'Ussel.

Produits et Traditions

Notre objectif est de faire connaître et défendre deux recettes traditionnelles Fortunadaise, élaborées à base de pommes de terre râpées.

La FARCIDURE qui se déguste accompagnée d'un petit salé et d'une andouille. C'est une boule (pomme de terre) reconstituée dans laquelle on insère un lardon ou une boule de lard gras, salé et assaisonné. Elle est plongée dans un bouillon ou a déjà cuit le salé.

RECETTE DE LA FARCIDURE (pour 4 personnes) : 5kg de pomme de terre, 1 kg de petit salé, 500g d'andouille de viande salée, 10 lardons – 10 boulettes de farce d'herbes fines (oignon, ail, verdure, un peu de lard salé, gras et maigre, sel et poivre).



LE MILLASSOU est une galette, assaisonnée avec de l'ail, du persil, du lard gras de Cul noir. Le tout cuit à la poêle, il accompagne agréablement un civet.

RECETTE DU MILLASSOU : 1kg de pomme de terre, 1 persillade, 150 g de lard de jambon, une pincée de sel, 1 œuf.

Epluchez les pommes de terre, 1 persillage, 150g de lard, le persil, l'ail, une échalote et mélanger bien avec l'œuf et la pomme de terre râpée. Faites chauffer l'huile dans une poêle et verser votre millassou en prenant soin de former une grosse crêpe plus ou moins épaisse selon son goût, mais régulière. Laissez cuire une vingtaine de minutes, retournez et laissez cuire encore vingt minutes à feu doux. Le Grand Maître vous conseille : Pour accompagner, vous pouvez le servir avec une salade, de la caillade (fromage blanc) ou en garniture d'une viande.

Vos Chapitres	Tous les deux ans – Dernier samedi de septembre	Lieu	Sainte-Fortunade
		Lieu	
Vos Manifestations	Foire du livre et Salon de l'Agriculture + Journée du Goût	Lieu	Brive
	La Grande Tablee + Fête de la Musique + Marché de Pays		Tulle
	Actions Caritatives – Association Apodec (défibrillateurs cardiaque)		Paris
	Salon de l'Agriculture	Lieu	Tulle
	Actions Caritatives : Ligue contre le Cancer – Apodec...		
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Marc ROBERT		Date
			01/04/2020

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