















Confrérie de la fouasse du vignoble nantais

Adresse	Mairie - 6, rue de la Gare - 44690 La Haie-Fouassière								
Sites	http://confrerie.fouasse.free.fr/index.html								
Courriel	confrerie.fouasse@free.fr								
Date de création	03/12/2003	Nombre de Membres	25	F	12	H	13	Nombre d'Adoubés	
									
Grand Maître	Yves PAUVERT		06 48 55 57 66		yvespauvert@yahoo.fr				
Président									
Secrétaire	Jean-Louis BROSSEAU				jl.brosseau@hotmail.fr				
Trésorière	Martine SUTEAU				martine2.suteau@orange.fr				

Historique

La Confrérie dont les statuts ont été déposés en 2003 à l'initiative de cinq fondateurs, est née officiellement début 2005 sous le parrainage de la Confrérie des Chevaliers Brevins et de l'Ordre National des Gastronomes Barbus et Moustachus. Son but est de rechercher, préserver, promouvoir, recenser, faire connaître et développer les recettes originales de la fouasse et des fouassiers. La Confrérie est adhérente à l'Ambassade Régionale des Confréries de la région Pays de la Loire ainsi que du Conseil Français des Confréries.

La fouace ou fouasse est un gâteau fabriqué depuis plus de 1000 ans dans la paroisse de Notre Dame de la Haye (devenue depuis La Haye Fouassière) et les registres religieux font état de fouaciers depuis le début du XVI^e siècle.

Rabelais dans ses œuvres de « Gargantua et Pantagruel » en 1534 nous conte que « en sortant du populaire pèlerinage de Saint-Sébastien près de Nantes il fut intrigué par le nombre de moulins à vent qui tournaient sur les coteaux de la Haye, ayant flairé la fine fleur de farine fraîche, c'est alors qu'il s'arrêta pour déguster des fouaces en s'absorbant plusieurs outres de vin ». Par ailleurs il écrivait « En Cestuy temps qu'est la saison des vendanges, au commencement de l'automne notez que c'est viande céleste, manger à déjeuner raisins avec fouace fraîche ».

Le mot fouace ou fouasse vient du latin focus (foyer), c'est-à-dire cuit dans l'âtre.

Produits et Traditions

Perle de foie gras poêlé dans sa coquille de Fouasse, sauce aux morilles et chutney de rhubarbe

6 belles escalopes de foie gras d'environ 80 à 100g
 500g de rhubarbe 180g de sucre 100g + 20g de beurre 2 échalotes
 50g de morilles 25cl de crème liquide 1 belle fouasse Un peu de farine, Sel et poivre

Couper les escalopes de foie gras et les réserver au réfrigérateur.

Chutney de rhubarbe : Laver, éplucher et couper la rhubarbe. Blanchir les morceaux de rhubarbe. Les égoutter et les cuire avec le sucre et 100g de beurre à feu très doux pendant 45min. Réserver.

Sauce aux morilles : Faire suer les échalotes ciselées. Bien nettoyer les morilles et les couper en lamelles. Les blanchir et les mettre à suer avec les échalotes. Mouiller avec la crème liquide. Faire réduire, assaisonner et ajouter 20g de beurre. Réserver.

Saler et poivrer les escalopes de foie gras, les fariner légèrement. Les poêler 1 à 2 min sur chaque face et éponger l'excédent de gras. Couper la fouasse en deux dans l'épaisseur, la beurrer du chutney de rhubarbe et toaster le tout au four. Déposer l'escalope de foie gras sur le fond de l'assiette avec la sauce bien chaude. Appuyer la coquille de fouasse contre l'escalope de foie gras.

Vos Chapitres	Non fixé à ce jours	Lieu	Pays Nantais
Vos Manifestations	Foires de Vallet, Gourmandises nantaises, Fouace et Muscadet en fête	Lieu	
	Rencontres entre Confréries	Lieu	Vallet, Nantes et la Haye-Fouassière
Fonction Nom et Prénom	Secrétaire Jean-Louis BROSSEAU		Date 19/07/2023

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