



Confrérie de la galette à suc' et du gâteau mollet

Adresse 2, rue A.Poulain - 8000 Charleville-Mézières

Sites <https://galetteasuc.fr/>

Courriel

Date de création 13/03/2007 **Nombre de Membres** 65 **F** 21 **H** 44 **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître Patrick KRAUSS ☎ 06 07 36 24 36 @ patrick.krauss@wanadoo.fr

Membre Martine BONFANTI ☎ 06 25 56 38 16 @ martine.polaczyk@sfr.fr

Membre Evelyne BALIGUET ☎ 06 09 01 04 23 @ evelyne.baliguet@wanadoo.fr

Trésorier ☎ @

Historique



La Confrérie née et basée à Neufmanil, village Français en plein terroir Ardennais. Très médiatisée : France3, ArdenneTV, Radios locales, Journaux et Manifestations, Salon de l'Agriculture à Paris, Foire de Châlons-en-Champagne : Châlons-en-Champagne, Charleville-Mézières, Reims... La Confrérie est également présente sur des espaces promotionnels avec le Conseil Régional, le Conseil Départemental à Lille, Gare Montparnasse à Paris ; en Belgique à Bruxelles, Namur, Anvers... Notre Confrérie est présente sur de nombreux marchés et expositions à la demande et dans les écoles.

Nous participons à de très nombreux Chapitres et rencontres en Bretagne ; dans le Grand Est, les Hauts de France, l'Allemagne, la Belgique, le Portugal, l'Espagne, la Grèce... Toute l'équipe s'attache à véhiculer « La Bonne Parole », les Recettes anciennes, disponibles sur son livre de recettes et 2 livres sur histoire de la Galette à suc' et du Gâteau Mollet ! Nous sommes membres de l'Ambassade des Confréries de l'Ardenne et du Ceuco (Confréries Européennes) et adhérent à la marque « Ardenne ».

Produits et Traditions



LA GALETTE A SUC' : 450g. de farine, 10 g de sel, 45g de sucre fin, 160g de beurre ramolli (non fondu) 3 œufs, 120g d'eau à 30/35°, 1 cube de levure de boulanger, 1 œuf pour dorer au pinceau – Dans un saladier, mélanger farine + sel + sucre+levure émietée. Verser l'eau tiède, ajouter les 3 œufs, le beurre mou et travailler la pâte qu'elle ne colle plus aux mains. Laisser reposer 30 à 40 mm Resserrer la pâte et faire lever de nouveau 30 à 45 mm. Diviser la pâte en 2 boules, déposer chacune sur une plaque graissée (25 cm de diamètre environ) chauffer le four à 210°, dorer au pinceau avec un œuf battu, découpez quelques pois de beurre et parsemez de sucre fin à volonté. Enfouir 11 à 13 min au maximum, en surveillant la cuisson. Recette de M. Jean DANDIN (ancien boulanger à Bogny (08).

LE GÂTEAU MOLLET : 150g farine + 1 pincée de sel, 3 œufs et 125 g de beurre. Bien battre longtemps (la pâte fait des bulles ou rubans) faire lever la pâte dans le moule à gâteau Mollet, bien graissé (beurre + anise) et couvert dans un endroit tiède. Faire cuire à four chaud pendant 20 minutes environ, démonter le gâteau refroidi, retourné sur une grille. Recette de M. Jean-Rémy TISSERON, boulanger à Viel-Saint-Rémy (08) vers...1890 !

Vos Chapitres	2 ^{ème} Dimanche d'Avril	Lieu	08700 Neufchatel
Vos Manifestations	Festival des Confréries – 1 ^{er} Weekend de Mai Fête de la Galette – dernier dimanche d'octobre	Lieu	08000 Charleville-Mézières 08700 Neufmanil

Fonction Nom et Prénom Grand Maître Patrick KRAUSS **Date** 13/11/2020

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