

## 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 Lamproie à la Bordelaise - Sainte-Terre

Adresse

https://www.facebook.com/profile.php?id=100078943217247 **Sites** 

Courriel									
Date de création	24/03/1997	Nombre de Membres	14	F	5	H	9	Nombre d'Adoubés	
had II-la				6.	5	T		ERIE DE LA 40	
confreque			1	-					
de la							000	0	
tamprove								11 1	

Grand Maître	<b>~</b>	@	
Président	<b>2</b>	@	
Secrétaire	<b>E</b>	@	
Trésorier	<b>Æ</b>	@	

#### Historique

La Constitution de la Confrérie remonte à 1995, de la volonté du Maire, Conseiller Général (M. Guy Marty), d'une équipe d'Élus, Pêcheurs professionnels, Maraîchers, etc. Toute une équipe afin de promouvoir la lamproie et par ricocher la commune de Sainte-Terre, qui a toujours connu une activité pêche importante, surtout pour la Lamproie, avec ses cinq pêcheurs professionnels. Mystérieuse Lamproie Marine - Nom scientifique Pétro Mizon Marinus. La Lamproie adulte mesure de 60 à 80 cm et pèse entre 900 g et 1,2 kg. La Lamproie est un migrateur dont la physiologie l'oblige à passer de l'eau de mer à l'eau douce pour se reproduire. De retour dans l'estuaire de la Gironde, s'apprêtant à remonter les fleuves, les Lamproie se déplacent en pleine eau lorsque les marées montent et au ras du fond à contre-courant au moment de la marée descendante. Pendant cette période, elles fuient la lumière. Elles peuvent parcourir 50 km en une journée. Dans les eaux plus claires, elles attendent la nuit pour se déplacer et dès le jour naissant, cherchent l'abri de cavités sombres, jusque dans les nasses des pêcheurs. Les nasses, sont les engins les mieux adaptés pour capturer les lamproies dans les fleuves. D'une longueur de 1 à 1,20m pour 30 cm de diamètre, elles sont fixées sur un câble solidement ancré en fond de rivière. Elles sont relevées régulièrement suivant l'intensité de la migration. Les Lamproie sont aussi capturées à l'aide d'un filet que le pêcheur met à l'eau et laisse dériver au gré du courant. Vivant au rythme des marées, le pêcheur est sur l'eau de jour comme de nuit. La pêche professionnelle intervient sur l'économie locale soit par le biais des revenus qu'elle induit ou par son influence sur le tourisme vert ou bleu.

### **Produits et Traditions**



Recette de la Lamproie à la Bordelaise : 1 lamproie de 1kg 200, 8 poireaux, 1 litre de Bordeaux,1 feuille de laurier, 2 morceaux de sucre, sel et poivre. Prendre la lamproie vivante avec un crochet, la tremper 3s dans l'eau bouillante, la pendre pour racler le limon, la rincer à l'eau froide et l'essuyer. Préparer un récipient avec un peu de vin, couper la lamproie au-dessus du morceau de blanc de poireaux de 5cm pour un morceau de Lamproie que vous faites dorer. Flamber le vin rouge, feu doux, puis rajouter les morceaux de lamproie et le vin du récipient, laissez mijoter 3 heures à feu très doux. Laissez reposer et recommencer la cuisson pendant 3 heures à feu à feu doux. Important, ne pas remuer, servir avec des tranches de pain griller

Vos	2 <sup>ème</sup> dimanche de Février		Sainte-Terre		
Chapitres		Lieu			
Vos Manifestations	Ateliers de la Lamproie		Apprendre à cuisiner la Lamproie dans un espace spécialement aménagé au « Jardin de la Lamproie » – Sainte-Terre		
		Lieu			
Fonction Nom et	Fonction Nom et Prénom				

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