



Confrérie de la Marquissette de Vielmur-sur-Agout

Adresse	1, Place de l'Esplanade - 81150 Vielmur-sur-Agout								
Sites	https://www.academiedesconfreriesenmidipyrenees.fr/de-la-marquissette.html								
Courriel	confreriemarquissette.vielmur@gmail.com								
Date de création	28/02/2022	Nombre de Membres	13	F	10	H	3	Nombre d'Adoubés	18
Grand Maître	Marie--Chantal BATUT		06 79 12 22 71		mcfournesbatut@orange.fr				
Président									
Secrétaire	Rachel JULIEN		06 22 02 04 01		rhljulien@gmail.com				
Trésorière	Marie-Hélène VIDAL		06 35 26 02 14		elisavidal@wanadoo.fr				

Historique

Le 25 juin de l'an 2022 a eu lieu la cérémonie d'intronisation de notre confrérie : « la Confrérie de la Marquissette de Vielmur sur Agoût » lors du festenal. La cérémonie d'intronisation a été faite par nos deux confréries « Mairaines » : la confrérie de l'Ail Rose de Lautrec et la confrérie de la Dive Bouteille de Gaillac. Vielmur sur Agoût est une bourgade tarnaise située au Coeur de l'Occitanie.

Lo Festenal est une manifestation liée à la culture occitane qui a lieu chaque année. L'équipe municipale a créé un animal totemique : « La Marquichouette ». Elle est issue du croisement d'une marquise et d'une chouette qui aurait permis la découverte d'un breuvage délicieux à consommer avec modération. Ce breuvage se boit à l'occasion des fêtes du village et tout événement. C'est un breuvage festif. Breuvage fait uniquement avec des agrumes que nous avons un peu amélioré.

Le souhait de la municipalité de Vielmur sur Agoût était de voir naître une confrérie pour assurer la défense de ce nectar, chose faite aujourd'hui....Notre mission est de Promouvoir la Marquissette de Vielmur sur Agoût, ce délicieux et subtil breuvage qui se consomme lors de moments festifs (avec modération bien entendu !) et ainsi permettre de porter haut et fort les couleurs de Vielmur dans toute l'Occitanie et ainsi faire découvrir son riche patrimoine.

Notre tenue associe les couleurs de Vielmur (noir et jaune) en lien avec la « Marquichouette ».

Produits et Traditions

Recette de la Marquissette :

- Vin blanc ;
- Rhum ;
- Sucre ;
- Oranges ;
- Citron ;
- Limonade.

Doit être servie très fraîche et à consommer avec modération lors de moments festifs et conviviaux.

Vos Chapitres	22 juin 2024	Lieu	Vielmur sur Agout	
Vos Manifestations		Lieu		
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Marie--Chantal BATUT		Date	14/09/2022

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