



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 Mique

Adresse Lieu-dit Bourg - 24370 Veyrignac

Sites

Courriel

Date de création 04/10/2012 Nombre de Membres F H Nombre d'Adoubés



Grand Maître Annie BOYER ☎ 06 70 29 69 36 @ annieboyer3@orange.fr

Président ☎ @

Secrétaire ☎ @

Trésorier ☎ @

Historique



La Confrérie de la mique Quercy-Périgord a été créée en octobre 2012 par quatre communes Masclat, Milhac dans le Lot, Sainte-Mondane et Veyrignac en Dordogne. Cette confrérie a pour but de promouvoir et faire connaître la mique, spécialité locale. Une fête se déroule le premier dimanche de décembre. Ce 2 décembre, elle se réunissait à Sainte-Mondane. Dans la matinée, quatre candidates représentant les quatre villages ont travaillé sur « la mique au pain ». A midi, le jury de chaque commune, a méticuleusement goûté et jugé chaque plat présenté. Cette année, la gagnante est Muriel Cantegrel de Masclat. Selon la coutume, une intronisation a suivi, chaque village présentant un nouveau membre. Tous ont prêté serment et reçu la médaille de la confrérie. Etait associé à cet évènement la Confrérie de la tête de veau de La Rochelle. Le repas basé sur la mique a suivi.

Produits et Traditions

Après le traditionnel concours de miques entre les communes de Veyrignac et Sainte-Mondane pour la Dordogne et Masclat et Milhac pour le Lot, des personnalités locales ont été intronisées. Le repas qui clôturé le Chapitre met à l'honneur la mique au pain.



La mique est une pâte à pain pochée, à base de farine de froment. Traditionnellement la mique faisait office de pain, que l'on découpait en tranches.

Préparation : Dans un saladier mettre la levure, la délayer. - Ajouter l'eau, les œufs entiers, le sel, le lait tiède avec le beurre fondu. - Bien battre avec une fourchette. - Ajouter la farine progressivement en pétrissant la pâte puis faire une boule homogène et peu élastique. - Envelopper dans un linge, laisser lever pendant 2 heures dans un endroit chaud. - La pâte est levée lorsqu'elle se

fenille.- Plonger la mique dans un bouillon de petit salé durant 1 heure.

A mi-cuisson, retourner-la.- En fin de cuisson, l'égoutter. - Elle est prête à consommer.

La mique sert d'accompagnement à la potée limousine. Elle se déguste en dessert ou grillée avec de la confiture.

La mique est un plat à base de céréales proche du pain, dont la recette peut fortement varier localement, mais qui a pour caractéristique commune un appareil compact poché dans un bouillon. Selon les recettes, la mique est accompagnée de ragoût, de viande de porc salée cuite au bouillon, de confit de canard grillé, etc. Ce plat est de tradition dans le Limousin, le Périgord et le Quercy.

Vos Chapitres	Lieu
	Lieu
Vos Manifestations	Lieu
	Lieu

Fonction Nom et Prénom Date 27/09/2021

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