



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 Mojhette de Pont-L'Abbé d'Arnoult

Adresse	Mairie - 26 Place du Général de Gaulle - 17250 Pont-l'Abbé-d'Arnoult								
Sites	https://mojhette-pont-l-abbe-d-arnoult.webnode.fr/								
Courriel	confrerie.mojhettepaa17@orange.fr								
Date de création	23/08/2002	Nombre de Membres	18	F	6	H	12	Nombre d'Adoubés	92



Grand Maître	Daniel VERNOUX	☎	06 37 70 27 67	@	daniel.monique17@orange.fr
Président		☎		@	
Secrétaire	Edwige BAUDRY	☎		@	stauder.jean.denis@wanadoo.fr
Trésorier		☎		@	

Historique

L'histoire de la Mojhette et les personnes qui œuvrent tant pour la produire que pour assurer sa diffusion doivent être connues. Ce site sera la vitrine de la Confrérie de la Mojette de Pont l'Abbé d'Arnoult, afin de permettre à chacun de prendre connaissance des activités et des actions prévues pour défendre et promouvoir ce trésor du terroir qu'est la Mojhette de Pont l'Abbé d'Arnoult ! La Confrérie de la mojquette a été créée en Septembre 2001. La couleur du costume rappelle le feuillage du légume. Les confrères portent en médaille une mojquette en relief. **Le secret de la Mojhette ... son terroir :** La Vallée de l'Arnoult, ancien bras de mer où se sont accumulés sédiments et matière organique s'étend sur une trentaine de kilomètres. En hiver, l'eau envahit tout le marais apportant des feuilles qui constituent l'humus qui nourrira les légumes cultivés sur ces terres. Les producteurs de haricots de Pont l'Abbé d'Arnoult se sont associés afin de mettre en place une démarche qualité qui repose sur le respect d'un cahier des charges. Ce document décrit les règles de production et de sélection de ce produit et met en avant des éléments essentiels comme la variété traditionnelle, le terroir, le respect de l'environnement, la maîtrise de la production et la traçabilité.

Produits et Traditions

Recette locale pour 4 personnes. Ecosses 1 kilo de haricots, les faire revenir dans une noix de beurre ou de graisse de canard avec 1 oignon, 2 ou 3 gousses d'ail, 1 ou 2 carottes coupées en rondelles, 1 ou 2 tomates et un bouquet garni, à couvert 25 à 30 minutes. Remuer de temps en temps. Couvrir d'eau tiède et faire bouillir 30 à 40 minutes. Saler en fin de cuisson. Gouter et rectifier si nécessaire ; Elles ne doivent pas être éclatées. Servir avec un gigot d'agneau, du jambon ou un rôti de porc. Se réchauffent facilement... et dégustez, vous et vos amis nous en diront des nouvelles...






Vos Chapitres	Premier dimanche de septembre les années impaires	Lieu	Pont-l'Abbé-d'Arnoult
Vos Manifestations	Foire à la Mojhette 3ème lundi de septembre	Lieu	Pont-l'Abbé-d'Arnoult
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Daniel VERNOUX	Date	26/06/2023

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