



Confrérie de la Mûre de Tabanac

Adresse Route de Lestage - 33550 Tabanac

Sites

Courriel

Date de création

Nombre de Membres

F

H

Nombre d'Adoubés



Grand Maître	Jacques GRACIEUX	☎	05 56 67 03 25	@	j.gracieux@wanadoo.fr
Président		☎		@	
Secrétaire		☎		@	
Trésorier		☎		@	

Historique

Voici déjà 10 ans que l'on se précipite à Tabanac pour sa traditionnelle Fête du terroir. Cet anniversaire se devait d'être fastueux et les diverses associations du village, Amemos, le Foyer Rural, les randonneurs, les chasseurs, la bibliothèque, hautement soutenus par la municipalité, ont œuvré pour tenir les promesses d'une journée étincelante.

La fête du terroir est l'occasion de retrouver la Confrérie de la Mûre, qui s'avance vers la scène, en cape mauve et chapeau de paille, entourée de Confrérie amies et pour l'intronisation de nouveaux intronisés. La Confrérie de la Mûre fait connaître les produits découlant de la cueillette de la mûre, tant pour sa pratique culinaire que pour la découverte et la sauvegarde de l'environnement, le tourisme et les loisirs.

Produits et Traditions



Les Mures, une belle histoire que les enfants d'aujourd'hui ne connaissent pas toujours. Les plus anciens ont apprécié ce fruit que l'on trouvait dans les ronces et les « palisses ».

Un petit pain frais, croustillant garni de belle mûres... voilà un quatre heures que nos anciens appréciaient. Que dire encore d'une belle tarte aux mûres ! le dessert favori des enfants, préparé avec amour par les mamans ou une grand-mère... d'une confiture aux mûres... d'un clafouti, de tartelettes ... Dans beaucoup de nos haies et palisses, parfois au milieu des ronces... il suffit d'un peu d'attention pour cueillir sans se blesser, un saladier de ce fruit très ancien, oublié de beaucoup et pourtant tellement savoureux.



Vos Chapitres		Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	

Fonction Nom et Prénom **Grand Maître Jacques GRACIEUX** Date **05/04/2021**

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