



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 Noisettine du Médoc

Adresse	62, Rue Lassale Sud - 33340 Lesparre-Médoc							
Sites	<a href="https://www.noisettines.fr/">https://www.noisettines.fr/</a>							
Courriel	noisettines@gmail.com							
Date de création	10/08/2019	Nombre de Membres	12	F	6	H	6	Nombre d'Adoubés



Grand Maître	Denis FLEURT	☎	06 80 26 03 70	@	fleurt.denis@orange.fr
Président		☎		@	
Secrétaire	Murielle GARRIGOU	☎	06 70 45 68 24	@	murielle.garrigou@wanadoo.fr
Trésorière	Marlène THIEBAULT	☎	06 03 23 65 75	@	

### Historique

C'est en 2019, suite à une idée de Denis Fleurt de créer une Confrérie pour promouvoir un pur produit du médoc, que prit naissance, la Confrérie de la Noisettine du Médoc.

La Noisettine du Médoc est une confiserie élaborée à Blaignan (en Gironde) à partir d'une recette qui date de 1649 ! Une excellente friandise qui méritait bien d'être représentée par une Confrérie, c'est maintenant chose faite. Le samedi 15 février de 2020, la Confrérie tint son Chapitre Inaugural à Lesparre-Médoc, en présence de la famille Noyez, de nombreux Élus, Personnalités et de Confréries. Un hommage fut rendu à Michel Noyez, le papa Fondateur, aujourd'hui disparu.



### Produits et Traditions

Spécialités artisanales et gastronomiques, à base de noisette de la meilleure qualité, la Noisettine du Médoc, fût créée en 1980 par Edith et Michel Noyez. Aujourd'hui, leur fils Romain et son épouse Thi Hà ont pris le relai et produisent toujours la Noisettine du Médoc.

Les Noisettines sont des noisettes de qualité extra que l'on plonge dans un sirop maison, dont la recette est tenue secrète. Ces noisettes vont valser dans des chaudrons de cuivre pendant plusieurs dizaines de minutes pour confire lentement, puis caraméliser avec ce goût si typique de la Noisettine du Médoc.

Le caramel soufflé et croustillant associé à la noisette, fait que la Noisettine est croquante, sans être dure. La Noisettine est une confiserie artisanale, fabriquée, triée et mise en boîte manuellement par fournée de deux kilogrammes. Cette spécialité gastronomique du Médoc, ne contient ni colorant ni conservateur, elle est sans gluten et sans lactose.

Quel devin aurait pu prédire le nombre croissant de gourmets sur les petits chemins et sentiers tranquilles, dans ce hameau de 650 âmes. Le Musée, vous fera découvrir l'histoire de la Noisettine mais aussi la « Médoquine » et le « Sablé » ainsi que la légende de ce site ou autrefois régnaient vins et barriques.

Vos Chapitres	Samedi à la Mi-Février	Lieu	Espace François Mitterrand - Lesparre-Médoc	
Vos Manifestations		Lieu		
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Denis FLEURT		Date	01/04/2020

**Président :** Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto: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](mailto: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**