



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 Noix du Périgord de Nailhac en Pays de Hautefort

Adresse	Place Sylvain Floirat - 24390 Nailhac
Sites	https://www.nailhac.eu/confrerie-de-la-noix-du-perigord-de-nailhac/
Courriel	

Date de création	06/07/2005	Nombre de Membres	9	F	4	H	5	Nombre d'Adoubés	
-------------------------	------------	--------------------------	---	---	---	---	---	-------------------------	--



Grand Maître	Anne PEDENON		06 82 82 61 35	@	anne.pedenon@orange.fr
Président				@	
Secrétaire				@	
Trésorière	Cécile AUMETTRE			@	

Historique

Créée en 2005, suite à la tempête de Décembre 1999 qui avait dévasté les plantations de noyers et grâce au courage des producteurs qui ont décidé de relever le défi de replanter des noyers et de créer de nouvelles plantations et surtout parce que Nailhac est la commune du canton où la densité de noyers est la plus importante du canton et même du département. Il était donc tout à fait naturel de créer une Confrérie de la Noix de Nailhac, dont le but serait de porter haut et loin le nom de ce fruit aux qualités gustatives et diététiques indiscutables.

Produits et Traditions



Notre territoire a bénéficié de l'AOC, noix du Périgord en 2002, confirmée par la suite par une AOP. Cela représente une reconnaissance de qualité des noix de notre région et un savoir faire de nos producteurs qui ont à cœur de maintenir cette qualité. La noix, ce n'est pas simplement un fruit sec, à utiliser en pâtisserie, c'est aussi une huile excellente pour la salade verte ou composée, avec des gésiers de canard, des toasts pour l'apéritif.

Une recette : Le Croquant aux Noix

1 verre de sucre, 1 verre de farine, 1 verre de cerneaux concassés (environ 30 noix), 1 œuf et 1 cuillère à soupe d'eau. Etaler la pâte dans une tôle assez grande de manière à obtenir une fine couche de pâte. Mettre au four thermostat 190, pendant ½ heure.

Vos Chapitres		Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	

Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Anne PEDENON	Date	01/04/2020
-------------------------------	---------------------------	-------------	------------

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