



Confrérie de la Pomme de Terre d'Eysines

Adresse Hôtel de Ville - 33320 Eysines

Sites <https://pommedeterre-eyssines.fr/>

Courriel

Date de création 07/03/2001 **Nombre de Membres** **F** **H** **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître	Bernard SINGIER		05 56 28 42 16		singier.bernard@aliceadsl.fr
Président					
Secrétaire					
Grand Argentier	Christian MICHELET		06 81 99 05 90		

Historique

Fondée en l'an 2000, par des maraîchers, des restaurateurs, des représentants du monde associatif et des élus, la Confrérie de la Pomme de Terre d'Eysines rassemble des Eysinais, des Eysinaises ainsi que des personnes de tous horizons, attachés à la défense d'un certain art de vivre et soucieux de la mise en valeur des produits de notre terroir, en particulier de la fameuse pomme de terre d'Eysines récoltée dans la zone maraîchère des Jalles. Tous ont juré de contribuer à la promotion de ce tubercule au goût unique et de tout entreprendre pour le faire connaître. La zone maraîchère s'étend sur environ 500 ha sur lesquels une vingtaine de maraîchers cultivent environ 20 hectares de pomme de terre soit une récolte approximative de 400 tonnes par an. La pomme de terre comme chacun le sait a été introduite en Europe par les découvreurs du Nouveau Monde, Parmentier défendit avec ardeur les qualités de ce tubercule aux vertus nourricières, que les maraîchers d'Eysines s'emploient à cultiver sur des terres fort appropriées. Devant ses qualités très vite reconnues des gastronomes, Eysines en fit le symbole de ses armes. Nous avons réussi à fédérer la grande majorité des producteurs pour déposer en 2009, une marque collective de producteurs à l'institut de la propriété industrielle étayée par un cahier des charges très élaboré définissant les zones géographiques, les variétés et les modes de culture qui permettent l'utilisation de cette marque.

Produits et Traditions



Les pommes de terre dites « primeurs » sont récoltées tôt en saison, avant leur arrivée à maturité. De ce fait, les tubercules sont plus petits, fermes avec une peau très fine. Cette peau très fine se mange. Elle se détache d'ailleurs très facilement par simple grattage dans un torchon contenant du gros sel par exemple. Les pommes de terre primeurs seront fondantes et délicieuses en robe des champs ou dorées dans une poêle. Par contre, elles ne se conservent pas. Quelques maraîchers de la ville d'Eysines cultivent cette pomme de terre. On peut la trouver dans les commerces de la ville en pleine saison ou en vente directe

chez les producteurs. Cette pomme de terre n'est vendue sous l'appellation Pomme de terre d'Eysines, que dans la région bordelaise. Rissolée, à peine grillée, fondante sous le palais avec un léger petit goût de caramel, les maraîchers locaux valorisent chaque année une tonne et demie de leur production auprès de la Société des fêtes de la Saint-Jean pour la « Fête de la Patate ». Elle sera consommée en guise d'accompagnement de l'apéritif et, simplement frite, non pelée, en légumes.

Vos Chapitres	Grand Chapitre – dernier Dimanche de Juin	Lieu	Château Lescombes à Eysines
Vos Manifestations	Participation à la Foire de Bordeaux Diverses manifestations en faveur de l'agriculture de proximité	Lieu	Communauté Urbaine
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Bernard SINGIER		Date

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