



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 Sole des Sables d'Olonne

Adresse Hôtel de ville -BP386, 21 Place du poilu de France - 85119 Les Sables d'Olonne Cedex

Sites <https://www.facebook.com/groups/1432290951523554/>

Courriel cf.lasoledessables85@gmail.com

Date de création	01/04/1979	Nombre de Membres	15	F	9	H	6	Nombre d'Adoubés	
-------------------------	------------	--------------------------	----	----------	---	----------	---	-------------------------	--



Grand Maître	Roland Mornet			@	roland.mornet@orange.fr
Présidente	Emmanuelle Faugeron		06.81.76.08.23	@	manuefaugeron@orange.fr
Secrétaire	Isabelle Mercadier		06.38.84.93.91	@	imercadier@hotmail.fr
Trésorière	Isabelle Mercadier		06.38.84.93.91	@	imercadier@hotmail.fr

Historique

Le 01 avril 1979 (la date ne s'invente pas en ce jour de poisson d'avril !) marque la fondation de « La Confrérie des Gourmets de la Sole Sablaise, Chevaliers de la tour d'Arundel », dont la mission première est la mise en avant de ce poisson pêché localement. La confrérie « des Fins Gousiers d'Anjou » parraine cette création.

La confrérie a été créée en l'honneur du Port des Sables et de sa production noble par excellence : la sole, mais aussi l'occasion de mettre en avant la Tour d'Arundel, vestige de la citadelle de La Chaume, « Berceau de la cité », quartier longtemps peuplé essentiellement de gens de Mer.

Après avoir changé de nom en 2007 : Confrérie des fins gourmets, chevaliers de la table du comté d'Olonne puis en 2017 Confrérie de la Sole des Sables d'Olonne, nous continuons à défendre la Sole, et plus largement valorisons la pêche locale, les pêcheurs, les produits et traditions de la Vendée littorale.

Produits et Traditions

Sole commune, Solea Solea

Poisson plat de la grande famille des soleidés, brune sur le dessus, blonde dessous.

Elle vit dans les fonds sableux des zones côtières de toute l'Europe. La pêche se pratique au filet (Chalut de fond ou trémail), avec une légère houle, qui la fait sortir des fonds sableux. Sitôt pêchées, les soles sont démaillées une à une pour éviter qu'elles ne s'abiment, puis sont vidées et menées à terre le jour même.

La sole se pêche toute l'année mais la période idéale est de janvier à avril. Chaque année, la sole est l'espèce réalisant le plus gros chiffre d'affaires sous la criée des Sables d'Olonne.



Sole Meunière :

Sole entière, pelée, cuite à la poêle, dans du beurre noisette, déglacée avec du jus de citron, parsemée de persil et servi généralement avec des pommes de terre vapeur.

La légende raconte qu'une femme transforma, à Royat, non loin de Clermont, un ancien moulin en restaurant. Elle se faisait appeler la « belle meunière » et aurait créé ce plat pour son amant, un général du nom de Boulanger.

Vos Chapitres	Dernier dimanche de Juin	Lieu	Les Sables d'Olonne - 85
Vos Manifestations		Lieu	

Fonction Nom et Prénom	Secrétaire - Isabelle Mercadier	Date	30/12/2025
-------------------------------	---------------------------------	-------------	------------

Cette fiche est à retourner à : acna33000@gmail.com

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations