



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 bière d'Arthur et du pâté Rimbaud

Adresse	Brasserie d'Arthur - 2 rue Jean-Baptiste LEFORT - 08000 Charleville-Mézières				
Sites	https://www.facebook.com/confrerie.ar08				
Courriel	confrerie.ar08@gmail.com				
Date de création	25/06/2024	Nombre de Membres		F	H
Grand Maître	Marc GODET		06 71 36 28 72	@	marc.godet08@gmail.com
Président				@	
Secrétaire				@	
Trésorier				@	

Historique

Cette nouvelle confrérie ardennaise a vu le jour fin 2024 et a été présentée officiellement le 17 janvier 2025. Elle a choisi de promouvoir deux produits typiquement ardennais : la bière d'Arthur et le pâté Rimbaud, qui rendent hommage au célèbre poète né à Charleville.

La cuvée d'Arthur blonde est élaborée avec quatre houblons et présente une robe couleur or et une mousse généreuse avec un nez très parfumé. Elle a été élaborée par Jean-Christophe Viot en 2007 et depuis, d'autres versions sont venues la rejoindre : ambrée, triple ou encore houblonnée.

La recette du pâté Rimbaud est due au talent du maître artisan charcutier Michel Collin, qui a reçu de nombreuses distinctions lors de différents concours, la dernière en date étant une médaille d'argent au concours international de charcuterie de Lyon pour sa pâte à tartiner de boudin noir au foie gras.

Présidée par Marc Godet, la confrérie a également imaginé une recette, qu'elle sert lors du festival des confréries. Il s'agit d'une carbonnade de marcassin à la bière d'Arthur.

Le pâté Rimbaud est une déclinaison de la terrine Rimbaud, imaginé par le même artisan charcutier. Il est préparé à partir de poitrine de porc, de foie de porc et de volaille et de foie gras de canard. Il a obtenu un prix national au concours Goût et Santé.

Produits et Traditions

Recette de la carbonnade de marcassin à la bière d'Arthur (voir page suivante).

Vos Chapitres	03/05/2025	Lieu	
		Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	
		Lieu	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître - Marc GODET		Date 05/02/2025

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

Recette de la carbonnade de marcassin à la bière d'Arthur

Ingrédients (pour 6 personnes)

1,8 kilo de marcassin ou de sanglier (morceaux à braiser taillés en morceaux de taille égale)

Pour la marinade :

- 1 oignon piqué de 4 clous de girofle ;
- 1 bouquet garni (1 poireau, 3 branches de thym frais, 4 feuilles de laurier) ;
- 2 carottes coupées en rondelles ;
- 75 cl de bière brassin d'hiver de la cuvée d'Arthur ;
- 2 cuillers de vinaigre de vin ;
- Sel et poivre du moulin (5 baies) ;
- Couvrir d'un film alimentaire et laisser au réfrigérateur 24 à 48 heures.

Pour la réalisation de la recette :

- 4 oignons émincés finement ;
- 4 tranches de pain d'épices enduites généreusement de moutarde ;
- 2 cuillers de vinaigre de vin ;
- 4 branches de thym ;
- 4 clous de girofle écrasés très finement ;
- 4 cuillers de vergeoise ou à défaut de sucre cassonade ;
- 100 gr de beurre ;
- 4 cuillers de farine ;
- Sel et poivre du moulin ;
- 75 cl de bière brassin d'hiver de la cuvée d'Arthur afin de compléter avec la marinade.

Préparation de la recette :

1. Égouttez la viande dans une passoire, garder la marinade. Retirez les carottes et les réserver.
2. Faites chauffer 70 gr de beurre dans une cocotte, faites dorer en deux ou trois fois (les morceaux ne doivent pas être serrés afin de bien les colorer). Salez et poivrez en cours de cuisson.
3. Émincez finement les 4 oignons
4. Retirez la viande, ajouter 30 gr de beurre et versez les oignons.
 - Salez, remuez et laissez fondre sans prendre de couleur.
 - Une fois les oignons translucides, saupoudrez de farine et laissez cuire quelques instants tout en remuant.
 - Ajoutez le vinaigre, la marinade, les 75 cl de bière, les clous de girofle pilés, la cassonade, le thym et le laurier.
 - Plongez la viande dans le liquide (elle doit être bien immergée).
5. Dans un premier temps, laissez sur le gaz à feu doux, jusqu'à frémissement.
6. Préchauffez votre four à 160°, chaleur tournante.

Dès que le liquide commence à frémir, couvrez votre cocotte et mettez-la dans le four.

Laissez cuire trois à quatre heures et vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Accompagnez cette carbonnade de frites, de petites pommes grenaille ou d'une bonne purée maison.

Recette proposée par Valère Hébert