



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 des Chevaliers du Boudin Noir de Sainte-Feyre

Adresse

Mairie - 23000 Sainte-Feyre

Sites

Courriel

chevalierduboudin@gmail.com

Date de création

22/12/2008

Nombre de Membres

28

F

4

H

24

Nombre d'Adoubés



Grand Maître

Gilbert SIMONET



06 25 39 84 47



nicosim16@yahoo.fr

Président



Secrétaire

Nicole SIMONET



06 34 03 18 27



nicosim16@yahoo.fr

Grand Argentier

Magalie BONALDO



06 62 85 74 26



Historique

Les Chevaliers du Boudin noir ont été créés par une poignée de copains en décembre 2008. Nous pouvons être fiers de nos déplacements en Confrérie et pour le déroulement de nos Chapitres, car notre bonne entente règne toujours lorsque nous fabriquons nos différentes charcuteries : Pâté de tête, Andouille, Boudins noirs et blancs.

Le but initial de notre Confrérie : faire savoir le maintien de nos traditions et la valorisation des charcutiers de notre terroir. Toujours dans la plus pure tradition du goût et de la qualité, largement défendue et poursuivie grâce à la participation de nos membres.

Notre devise : Le bien vivre et le bon goût, de préservation de nos traditions concernant la qualité et les méthodes artisanales. Epicuriens d'abord, Gourmands ensuite.... Convivialité toujours.

Produits et Traditions

Une recette ancestrale, remise au goût du jour par notre Ami et Confrère Narcisse, dit « Cissou » ancien boucher, retraité à Sainte-Feyre (23) Cette recette est composée de lard gras, fondu dans lequel on fait cuire des oignons émincés frais, auquel on ajoute des têtes de porc cuites (sans les oreilles) sel, poivre et le sang du porc. Ensuite on incorpore ce mélange dans un boyau de porc tortillé en portions de 15 cm, puis cuit dans un bain d'eau chaude pendant 20 minutes et on laisse refroidir avant de mettre au frais.

Vos Chapitres	1 ^{er} week-end d'Avril	Lieu	Espace Raymond Poulidor – Sainte Feyre
		Lieu	
Vos Manifestations	Foire aux vin et Produits Régionaux -Pentecôte	Lieu	Sainte-Feyre
	Marché de Noël	Lieu	Parc à Loups – Sainte-Feyre
Fonction Nom et Prénom	Ex Grand Maître Guy ROUSSANGE		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