

Confrérie des Chevaliers du goût boudin de Mortagne-au-Perche

Adresse 1, Rue du Prieuré - 61400 Gourgeon

Sites <http://www.boudin-mortagne.com/> https://www.facebook.com/boudinmortagne/?ref=page_internal&locale=fr_fr

Courriel concours@boudin-mortagne.com

Date de création 17/02/1963 **Nombre de Membres** 27 **F** 13 **H** 14 **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître Jean-Claude GOTTERIE 02 37 52 17 62 concours@boudin-mortagne.com

Président

Secrétaire Guy BECQUET 06 80 43 13 44 guy.bequet@orange.fr

Trésorier

Historique

Au cœur de la région du Perche, dans sa capitale Mortagne-au-Perche, la Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin a été créée en 1963 par un groupé d'amateurs gastronomes désireux de promouvoir la tradition du boudin. Ce mets est très ancien puisqu'à l'époque où la Gaule était occupée par les Romains - il y a plus de deux millénaires - le sanglier constituait une pièce maîtresse de la gastronomie romaine et le boudin figurait parmi les plats préférés des Romains. Le sanglier gaulois était apprécié dans presque tout l'empire romain, jusqu'en Orient méditerranéen, où il était exporté. Fabriqué jadis à partir du sang de sanglier et de porc qui pullulaient dans les forêts percheronnes, où ils se gavaient des fruits des chênes et des hêtres, le boudin noir l'est aujourd'hui à partir du sang de porc additionné de gras et d'oignon. Les objectifs de la Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin consistent principalement «à mettre en valeur les produits du Perche, à dénombrer la grande variété des boudins de France, à conserver ou, même, faire renaître les procédés de fabrication régionale, non seulement percheronne, mais de chaque province française, à encourager la recherche de la qualité de ce mets économique par des concours annuels, à entretenir des contacts avec les différentes sociétés gastronomiques et, finalement, à exalter entre les membres de la Confrérie les sentiments d'amitié, d'entraide, d'honneur et de désintéressement.

Produits et Traditions

Chaque année depuis 1963, la Confrérie organise son chapitre auquel participent habituellement une trentaine de confréries gastronomiques défilant en ville entenuées traditionnelles. Mais surtout, conformément à ses objectifs statutaires, elle tient à chaque printemps son Concours international du meilleur boudin. À cette occasion, elle reçoit des centaines d'échantillons de boudin, les unstraditionnels, les autres créatifs, en provenance de charcutiers Français, Allemands, Autrichiens, Anglais, Écossais, Irlandais, Antillais et même Québécois. Dès 1969, on comptait déjà plus de 300 concurrents. En 2016, 611 échantillons fournis par 363 concurrents ont été triés, évalués et classés. Plusieurs dizaines de médailles d'or, d'argent et de bronze, ainsi que des trophées, sont alors décernés aux charcutiers les plus méritants.



Vos Chapitres Samedi 02 avril 2022 **Lieu** Mortagne-au-Perche

Vos Manifestations Jeudi 17 et vendredi 18 mars 2022 **Lieu** Concours du meilleur boudin - Mortagne

Fonction Nom et Prénom **Grand Maître Jean-Claude GOTTERIE** **Date** 20/01/2020

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