



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 Compagnons de la Bréjaude et du Bœuf en Limousin

<b>Adresse</b>	Mairie - Place Auguste-Roche - 87200			
<b>Sites</b>	<a href="https://www.leguidepratique.com/guide/saint-junien/culture-loisirs/gastronomie/confrerie-des-compagnons-de-la-brejaude-et-du-boeuf-limousin">https://www.leguidepratique.com/guide/saint-junien/culture-loisirs/gastronomie/confrerie-des-compagnons-de-la-brejaude-et-du-boeuf-limousin</a>			
<b>Courriel</b>	brejaude.boeuf@orange.fr			
<b>Date de création</b>	05/09/1989	<b>Nombre de Membres</b>	<b>F</b>	<b>H</b>
<b>Grand Maître</b>	Pascal PAULAT		05 55 02 94 47	@ brejaude.boeuf@orange.fr
<b>Président</b>				@
<b>Secrétaire</b>				@
<b>Trésorier</b>				@

### Historique

la Confrérie a pour mission de promouvoir la Bréjaude (soupe traditionnelle du Limousin), le bœuf limousin et les produits régionaux. La Bréjaude, soupe du pauvre et le bœuf limousin. Depuis sa création, la Confrérie, lors de rencontres dans des rendez-vous gastronomiques (Foire et Marchés régionaux) ainsi qu'en participant à de nombreux Chapitres de Confréries amies, la Confrérie à mis un point d'honneur à toujours mettre en avant, la fameuse Bréjaude et le tout aussi fameux bœuf Limousin. Lors des Grands Chapitres qui réunissent de très nombreuses Confréries, venues parfois de très loin, la Bréjaude est très appréciée et le plus souvent réclamée pour un deuxième service. Nous proposons toujours à nos visiteurs, un vrai repas gastronomique Limousin.

Originaire de la partie médiane du Limousin (département de la Haute-Vienne et sud de celui de la Creuse), cette soupe à la graisse, en passe d'être oubliée, doit son nom au bréjou (de bréjer qui signifie «écraser le lard» en langue limousine), couenne du lard indispensable pour parfumer les légumes du pot, qui revenait de droit à l'assiette du maître de maison.

### Produits et Traditions



Alors voici la recette telle que la prépare Anne-Marie Labrande, figure éminente de la confrérie de la Bréjaude et du Bœuf Limousin, fière de porter avec ses comparses les couleurs de la confrérie dont la tenue renvoie à la robe de la limousine et à la feuille d'or de la porcelaine. Donc la bréjaude est le fruit de trois temps de cuisson successives. **1.** éplucher le poireau, le navet, le rutabaga, la pomme de terre et préparer le chou faites cuire, à l'eau, le tout à feu moyen, et même plutôt doux, pendant une heure; attention il faut que ça « troutoune », tadeluiz mijote. **2.** rajouter un morceau de lard frais, attention du lard pas de la ventrèche, et la cuisson continue sans précipitation pendant une nouvelle heure. C'est alors un moment clé, celui où après avoir extrait le morceau de lard de la marmite on le place dans une louche - une grande - tapissée de gros sel et on l'écrase, le plus possible à la fourchette, une solide, pas de celles en plastique qu'on récupère dans les « fastes Food ». **3.** On remet le tout dans la marmite pour une dernière heure et la cuisson avance sur le mode troutoune... Alors au terme de ces trois heures le moment est venu de savourer cette soupe solide dont on imagine qu'elle aidait à affronter l'hiver sur le plateau de Millevaches. Sachez cependant que le lard, restant après cuisson, était réservé à l'aïeul de la maison.

Et comment croyez-vous que s'appelait ce morceau restant ? le bréjar. Dans foyers des plus humbles, le morceau de lard gras servait plusieurs fois pour n'être plus qu'une couenne suspendue dans la cheminée qui trempera quelques minutes dans le bouillon... histoire de lui donner un petit goût... ce qui n'est plus le cas aux repas de la Confrérie !

<b>Vos Chapitres</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	
<b>Vos Manifestations</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	

**Fonction Nom et Prénom** : Grand Maître Pascal PAULAT **Date** : 11/10/2021

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto: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](mailto: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**