



Confrérie des Compagnons de la Fouace et saveurs spécifiques de La

Adresse

Mairie - 50, rue du Maréchal Joffre - 79800 La Mothe-Saint-Héray

Sites

<https://www.tourisme-deux-sevres.com/la-fouace-de-la-mothe-saint-heray-fille-de-rabelais>

Courriel

Date de création

10/07/2003

Nombre de Membres

18

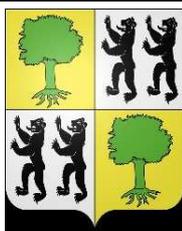
F

5

H

13

Nombre d'Adoubés



Grand Maître

Christian SOULLARD



06 98 62 85 97



christian.soullard@bbox.fr

Président



Secrétaire



Grand Argentier

Joël PIN



06 71 18 32 04

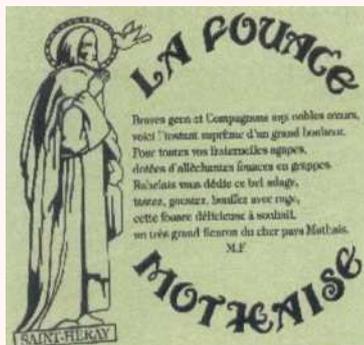


joel.pin@orange.fr

Historique

Marc Frappier, bijoutier est à l'initiative de la création en 1982, puis la Confrérie est en sommeil de 2003 à 2004. Une timide reprise avec l'intronisation de 3 Mothais, toujours membres du bureau actuel, grands amateurs de Fouace et qui aiment la faire connaître. Le Grand Maître est Christian Soullard (il était et est toujours, Président des Trufficulteurs des Deux-Sèvres) Patrick Dubreuil, Vice-président des Commerçants et Artisans Mothais. Joël Pin est à ce jour, Grand Argentier et Archiviste de la Confrérie. Depuis 2016, suite au centenaire de la fête des Rosières, pour redorer le blason de leur association, Tous les membres mettent en place bon nombre d'actions notamment la participation de la Confrérie aux foires de la brocante ACIM. Aux fêtes des Rosières avec l'intronisations de nouveaux impétrants, à la fête du Potiron de Saint-Sauveur dans la Vienne et au 50ème chapitre du Gouste Chèvre chez nos voisins du Saint-Maixentais. Dernièrement la Confrérie a accompagné le Comité des fêtes Mothais à Montreuil le Gast en Bretagne pour le rassemblement des villes Rosières où elle a participé à l'animation et l'intronisation de la Présidente des Villes Rosières, Madame Christine Billon.

Produits et Traditions



Situé dans le Pays Mellois, région gastronomique du Poitou de surcroît, la Confrérie de la Fouace de la Mothe Saint-Héray se doit de valoriser son produit en le proposant, sur ses différentes sorties et manifestations, régionales et nationales en l'emportant dans ses bagages. Elle fait ainsi la promotion de ses produits locaux et principalement cette Fouace. Elle perpétue le savoir faire de notre Maître-Fouacier. Depuis, cette recette jalousement gardée, est retransmise avec le fonds de commerce et le flambeau est relevé avec succès, par l'actuel tenancier.

Comment Déguster la Fouace : nature, toastée avec du Foie Gras, avec de la Confiture et au petit déjeuner, avec des fraises Chantilly et de la même façon que le pain perdu. « le Peurront la mingher d'moeime en graissailles doubiée de masse ou doute chouse » Rabelais dans le chapitre 11 « l'Adolescence de Gargantua » relatant une journée de son héros écrit « beuvoyt en mangeant sa soupe, mangeoyt sa Fouace sans pain, mordoyt en riant ».

Vos
Chapitres

Soit le 13 Juillet,
soit le 1^{er} week-end de Septembre

Lieu

Embracement du Moulin l'Abbé - La Mothe Saint-Héray

Lieu

Fête de la Rosières - La Mothe Saint-Héray

Vos
Manifestations

De nombreuses manifestations chaque année
Rassemblement dans les villes « Rosières »

Lieu

Grand Sud-Ouest

Lieu

Toute la France

Fonction Nom et Prénom

Grand Argentier Joël PIN

Date

10/05/2020

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAAYAGA 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