



Confrérie des Compagnons du Boudin Blanc

Adresse	40 rue Francisque de Corcelle - 61500 Essay								
Sites	https://www.confrerie-du-boudin-blanc.fr/	https://www.facebook.com/profile.php?id=100040878773333							
Courriel	contact@confrerie-du-boudin-blanc.fr								
Date de création	17/11/1975	Nombre de Membres	22	F	10	H	12	Nombre d'Adoubés	



Grand Maître	Yves FLEURY		06 81 86 82 50		yves.fl@orange.fr
Président					@
Secrétaire					@
Trésorier					@

Historique

Hippolyte Auguste BRIERE, Père du Boudin Blanc d'Essay : Ce jeune garçon né le 31 Octobre 1848 à Courgains, dans le Canton de Marolles (Sarthe). Fils de Hippolyte BRIERE et de Marguerite CHAPLAIN, se destine au métier de charcutier. Il fait son apprentissage chez un artisan de Bonnétable (Sarthe)

Le 19 Octobre 1869, il est incorporé pour cinq ans au 92ème Régiment d'infanterie de ligne. En internement du 2 Février au 8 Mars 1871 ; pendant ce temps de captivité, Hippolyte BRIERE rencontre un autre soldat, charcutier lui aussi, qui lui fait part d'une recette permettant de mettre la bouillie, faite de lait et de mie de pain, dans les boyaux du porc, que l'on pouvait faire cuire sur le gril.

Démobilisé fin Juin 1974, il entre comme ouvrier charcutier chez AURY, charcutier à Mamers (Sarthe). Il travaille avec un autre ouvrier, Gabriel PREVOT, originaire des Ardennes. Pendant ce cours séjour à Mamers, il prend le temps avec son compagnon, d'essayer d'affiner la recette qui lui a été transmise en captivité, trois ans plus tôt.

Début 1875, Hippolyte poursuit son compagnonnage en région Parisienne. Il arrive à ESSAY le 17 Septembre 1876 comme garçon charcutier.

En 1875, Hippolyte prend la succession de son patron et devient lui-même, Charcutier à ESSAY. Il met alors en application, ses connaissances et ses recherches précédentes pour fabriquer, aux moments des Fêtes de fin, d'année... un boudin blanc... Le BOUDIN BLANC D'ESSAY est né ! Un boudin blanc fait exclusivement avec du jambon de porc, du lait et des œufs.

Produits et Traditions



Notre Confrérie continue de défendre le Boudin Blanc d'Essay, dans tous ses états et par la même occasion, les Artisans Bouchers Charcutiers. Nous proposons des concours de qualités, Nationaux et Internationaux : le Concours de Boudin Blanc nature, le Concours du Boudin Blanc créatif et le Concours du Boudin Blanc truffé.

Nous participons également à des marchés gourmands, toujours pour faire connaître notre « Boudin Blanc d'Essay ».

Vos Chapitres	Dernier samedi de Février	Lieu	
Vos Manifestations	Concours Nature et Créatif - dernier dimanche d'octobre	Lieu	Essay
	Concours du Boudin Blanc Truffé - dernier dimanche de janvier	Lieu	Essay
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Yves FLEURY		Date
			19/12/2020

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