





Confrérie des Gourmets de Marsannay-la-Côte

Adresse	B.P. 51 - 21160 Marsannay-la-Côte				
Sites	https://confreriegourmets-bourgogne.fr/	https://www.facebook.com/GourmetsMarsannay/			
Courriel	confrerie.gourmetsdemarsannay@gmail.com				
Date de création	14/04/1986	Nombre de Membres	F	H	Nombre d'Adoubés
					
Grand Maître	Gérard LABORIER		03 80 30 22 39	@	confrerie.gourmetsdemarsannay@gmail.com
Président				@	
Secrétaire				@	
Trésorier				@	

Historique

La Confrérie des Gourmets de Marsannay-La-Côte en Bourgogne organise son « Chapitre Magistral » annuel, en principe, le troisième samedi d'octobre. Le Grand Conseil fait une entrée magistrale en cortège sur une musique elle aussi empreinte de solennité. Le Gourmet Héraut salue l'assemblée : « Belles Dames, Galants Messieurs, amis de Marsannay et d'ailleurs, Confrères s'il en est, Salut ! Oyez notre Gourmet Grand Chambellan vous conter notre histoire... ». L'ouverture du chapitre ainsi proclamée, le Gourmet Grand Chambellan relate brièvement l'histoire de Marsannay de ses origines à nos jours. La date du premier chapitre est confondue avec le célèbre tournoi du « Pas de l'Arbre de Charlemagne » qui déroula ses fastes sur la charme de Marcenay en l'honneur du Duc Philippe le Bon en juillet 1443. Puis il est fait mention de la création de la Confrérie, née d'un tournoi épicurien, les Journées Gourmandes et de la découverte qui y fut faite des plaisirs de « débriqueuler, cheuler et évauler le tout », à savoir : découper, manger et avaler...Présentés par un discours de circonstance, les impétrants sont soumis à l'épreuve de dégustation (rosé et persillé de Marsannay) puis prêtent serment de « ...clabauder partout qu'il fait bon boire, manger et deviser ici... ». En 1984, à l'initiative d'élus, Marsannay-la-Côte inaugurerait ses « Journées Gourmandes », conviant quiconque à des délices que Gargantua eût pris sur le pouce avec joie. En 1985, pour la deuxième édition des Journées Gourmandes, il avait été décidé de mettre à l'honneur, en plus d'une région, le monde sportif. Le premier d'entre eux fut le regretté « skieur de l'extrême », le dijonnais Jean-Marc Boivin, qui devait perdre la vie en 1990 au cours d'un tournage de la célèbre émission Ushuaïa. Jean-Marc Boivin fut nommé « Gourmet de Marsannay » et un « tastevin » porté en sautoir par un ruban aux couleurs de la ville (bleu et jaune) lui était remis. En retour Jean-Marc Boivin s'engagea à faire flotter les « Armes » de Marsannay au sommet de l'Everest lors d'une de ses expéditions...ce qui fût fait. Ainsi chaque année sont présentés les mets délicats élaborés par les artisans de la région ou d'ailleurs que l'on peut dévorer des yeux ou déguster. Alentour se déploie une large corolle d'étals où chacun peut à sa guise et à toute heure déguster la gamme des vins de Marsannay ou d'un terroir ami, et composer un repas de fantaisie à partir d'une fourchette de spécialités proposées par les exposants du village et leurs invités. De ce tournoi de bouche est née en 1986 la Confrérie des Gourmets de Marsannay-la-Côte. Elle a pour but de faire connaître le patrimoine du village et plus largement de la Bourgogne, à travers sa gastronomie, son vignoble et sa culture.

Produits et Traditions

Création de la Confrérie des Gourmets de Marsannay, « la Mûrée de Bourgogne ® » est un apéritif utilisant les produits de base propres à notre commune que sont le Rosé de Marsannay et la crème de Mûre. Il nous faut noter que les mûres poussent sur des ronces qui se complaisent sur ces petits tas de pierres disséminés parmi les vignes, parfois disposées en murets, que l'on appelle chez nous « Murées » et qui constituent un élément caractéristique de notre paysage viticole. Ainsi avons nous rassemblé en un seul et même verre un plaisir gustatif nouveau et un clin d'œil à nos chers paysages bourguignons dont Marsannay-la-Côte est le parfait exemple. La recette de la Mûrée : Les proportions habituellement respectées sont d'un volume de crème de Mûre pour six volumes de Rosé de Marsannay. Elles peuvent bien évidemment varier en fonction de la qualité des produits utilisés et des goûts de chacun.

Vos Chapitres		Lieu	
		Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	
		Lieu	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Gérard LABORIER		Date
			01/10/2021

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