



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



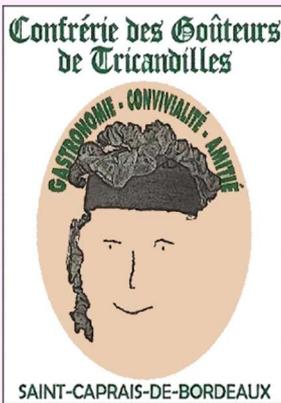
Confrérie des Goûteurs de Tricandilles

Adresse	4 Avenue Mercade - 33880 Saint-Caprais-de-Bordeaux		
Sites	https://gouteurstricandilles.wixsite.com/monsite	https://www.facebook.com/profile.php?id=100075546561429	
Courriel	confreriegouteursdetricandille@gmail.com		
Date de création	27/02/2013	Nombre de Membres	25
	F	H	Nombre d'Adoubés



Grand Maître	Patrice MARTIN		07 87 83 94 81	@	confreriegouteursdetricandille@gmail.com
Webmaster	Francis VIVES		06 82 14 14 49	@	vives.francis@neuf.fr
Secrétaire	Dominique RIEL		06 32 28 60 07	@	dominique.riel@laposte.net
Trésorière	Michèle CLOUTET		07 86 50 47 93	@	michelecloutet@aol.com

Historique



Notre confrérie vit le jour en 2013, à l'initiative de quatre copains. Elle a pour objectif la mise en valeur d'un produit régional et la manière de le cuisiner, un temps oubliée. Le but de la Confrérie est la valorisation des produits tripiers essentiellement de porc (les Tricandilles). Nous nous rencontrons une fois par mois en réunion et d'un repas. Notre devise : Gastronomie, Convivialité et Amitié. Son slogan : MANGER BIEN, MANGER BON, MANGER LOCAL PRDUIITS ET TRADITIONS. Les hommes de notre confrérie portent un manteau aux couleurs beige taupe, couleur de notre Tricandille, avec deux liserés, un vert représentant le persil et un autre blanc pour l'ail. Les femmes aborent un cape de même couleur que les messieurs. Femmes et Hommes portent tous un chapeau de couleur taupe et beige, qui représente les Tricandilles avant cuisson.

Produits et Traditions



Recette de la Confrérie : la Tricandille est une spécialité culinaire Bordelaise, plus particulièrement de l'Entre-Deux-Mers, ainsi que du Médoc. Elle est constituée d'intestin grêle de porc. Nettoyée abondamment, elle est cuite une première fois dans un court bouillon relevé avec sel, poivre et autres épices suivant les goûts. Elle est ensuite grillée sur des sarments de vigne accompagnée d'un hachis d'ail et de persil.

Voir plus de recettes sur notre site.

Vos Chapitres	En mars	Lieu	Saint-Caprais de Bordeaux et autres communes voisines (CDC)
Vos Manifestations	Participation aux foires et marchés, chez nos partenaires qui nous aident au bon fonctionnement de notre Confrérie	Lieu	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Patrice MARTIN		Date 01/04/2020

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