



**Confrérie des Goûteurs de pêches de Voutezac**

<b>Adresse</b>	Mairie - Place de la République - 19130		
<b>Sites</b>	<a href="http://gouteurs-de-peches.wifeo.com/">http://gouteurs-de-peches.wifeo.com/</a>	<a href="https://www.facebook.com/gouteursdepechesVoutezac">https://www.facebook.com/gouteursdepechesVoutezac</a>	
<b>Courriel</b>	confreriegouteursdepeches@gmail.com		
<b>Date de création</b>	09/10/2008	<b>Nombre de Membres</b>	29
		<b>F</b>	<b>H</b>
		<b>Nombre d'Adoubés</b>	



<b>Grand Maître</b>	Roger <b>POUGET</b>		06 88 93 94 89	@	
<b>Président</b>	Michel <b>FREYSSINET</b>		06 40 08 92 21	@	freyssinet.michel@neuf.fr
<b>Secrétaire</b>				@	
<b>Trésorier</b>				@	

**Historique**

Créée en 2003 par Michel Freyssinet et quelques amis impliqués, la Confrérie voit de bons jours devant elle ! Voutezac fut une terre viticole jusqu'à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle. Vint ensuite la culture du Tabac, totalement abandonnée aujourd'hui. Avec ses nombreux côteaux exposés idéalement, quoi de plus naturel que de planter des pêchers. Au milieu des années 1950, René Jarrige du village voisin de Sajueix, plante les premiers pêchers puis M. Pouey-Mounou, de Colombeix, en plante plusieurs centaines. Par la suite, d'autres agriculteurs décident eux aussi de planter des centaines de pêchers. La production de pêches, dans les années 60/70, s'élève à 400/500 tonnes. Un peu plus tard, un « ennemi » se présente sous la forme d'une pomme. Il ne reste plus que 5 producteurs à ce jour et la production n'est plus qu'à 300 tonnes. Le 28 Juin 2009, sous le parrainage de la Confrérie du Veau sous la Mère d'Objat, la Confrérie s'ouvre à toutes les Confréries de France, pour défendre plus encore, la Pêche de Voutezac, fruits délicat, délicieux et parfumé !

« Si persica nostra malum non edisset Eva ».

**Produits et Traditions**

Chaque année se déroule la traditionnelle « Fête de la Pêche de Voutezac », fête Votive organisée avec le Comité des Fêtes. Pendant la fête, les producteurs vendent directement leurs produits aux visiteurs qui profitent du même coup de la fête foraine. La Confrérie profite elle aussi, de cet évènement pour organiser son Chapitre annuel, le dimanche. Elle apporte toute son attention pour présenter au public, les plus belles pêches, par plateaux entiers, ainsi que les confitures qui vont avec. Notre Confrérie est toujours en recherche de bonnes recettes pour accompagner notre magnifique pêche, aux mets Français, tant convoités et tellement digne de notre Patrimoine.

Recette de la Confrérie : Confiture élaborée par nos soins, avec les pêches de nos Producteurs (pêche Blanche, Jaune et nectarine) sans conservateur, selon la recette de nos Grands-Mères.



<b>Vos Chapitres</b>	3 <sup>ème</sup> dimanche de Juillet	<b>Lieu</b>	Salle Polyvalente et dans les Pêchers
<b>Vos Manifestations</b>	Randonnée nocturne Gastronomique	<b>Lieu</b>	Salle Polyvalente et dans la Forêt
	Réveillon de la Saint-Sylvestre	<b>Lieu</b>	Salle Polyvalente
<b>Fonction Nom et Prénom</b>		<b>Date</b>	01/04/2020

**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**