



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 Mangeux de Lumas des Deux-Sèvres en Poitou

Adresse

Sites

Courriel

Date de création

13/03/1978

Nombre de Membres

F

H

Nombre d'Adoubés



Grand Maître



Président



Secrétaire



Trésorier



Historique

La Confrérie des Mangeux de Lumas cherche à promouvoir le "luma" - nom donné à l'escargot petit gris en Poitou -. Les membres de la confrérie portent selon leur place dans l'association une longue cape blanche ou une longue cape noire avec, dans les deux cas, un liséré rouge au cou. Un chapeau de même couleur que l'ample manteau, coiffe les confrères et consœurs qui arborent également une médaille représentant un escargot. La Confrérie perpétue la recette de la célèbre Sauce aux Lumas, recette qui a également donné son nom à une chanson fredonnée en patois régional. Si Jean-Claude Dupeux est resté dans les mémoires, c'est beaucoup pour sa toque de cuisinier. Pendant trente-trois ans, il a tenu les fourneaux du « Mangeux de lumas », restaurant maraîchin à Sansais-La Garette, resto qu'il a fermé à contrecœur il y a trois ans, trente-trois ans après l'avoir créé : « Je n'ai pas réussi à revendre... Ça, c'est resté un vrai pincement... » Jean-Claude cuisine moins. « Sauf pour la famille et les copains. » Et il consacre son temps à son potager, joli carré bien ordonné où tout pousse... On imagine l'endroit plein de cagouilles. « Ah non !, affirme-t-il immédiatement. Pas d'escargots ici ! ». La zone est sensible. Cela dit, en y réfléchissant bien : « En fait, si !, admet-il, il y a quelques lumas. Y en a un sous le seau, là-bas, et l'autre un peu plus loin ». Escargots sous surveillance. S'agirait pas qu'ils s'attaquent aux salades.

« Et je m'occupe aussi un peu de la commune. » Il était ami avec Michel Simon, il s'est retrouvé sur sa liste. Simon a été élu. « Et moi je me suis retrouvé adjoint. Je n'avais pas prévu ça !... Mais je ne regrette pas, ça me plaît bien, on a une bonne équipe. » On lui a confié les réceptions. Logique : les banquets, ça le connaît. Lui qui, à la grande époque des Mijoteux Gourmands, associations de chefs cuisiniers picto-charentais bons vivants, montait à Paris à l'invitation de Raffarin et Monory pour régaler les papilles de nos sénateurs en leur faisant découvrir les produits de la région.

Produits et Traditions

Avant de pouvoir déguster ces délicieux gastéropodes, quelques préparatifs s'imposent. Il faut les baigner, les brosser soigneusement avant de les plonger dans une eau bouillante. Vous pourrez ensuite les accommoder et les cuire pour enfin les déguster. Rien ne sert de courir... Laisser les jeuner pendant 7/8 jours avec du son, ils seront propres... Lavez les soigneusement et éliminer ceux qui ne bougent plus. Plonger les dans l'eau bouillante pendant 5 minutes (salée ou vinaigrée) Les égoutter. Les sortir de leur coquille. Retirer le tortillon sur les escargots de Bourgogne, le laisser s'il s'agit de petits gris. Éplucher et éplucher et tailler l'oignon en quartiers. Tailler de même le 1/2 fenouil. Tronçonner la branche de céleri en trois parties. Mettre les escargots dans une grande casserole avec le bouillon de volaille, le vin blanc, l'oignon, le fenouil et le céleri, le thym et le laurier. Porter doucement à ébullition. Cuire à feu doux pendant 45 minutes à 1 heure pour les petits gris et 2 heures 30 pour les escargots de Bourgogne.

Mettre les escargots dans une grande casserole avec le bouillon de volaille, le vin blanc, l'oignon, le fenouil et le céleri, le thym et le laurier. Porter doucement à ébullition. Cuire à feu doux pendant 45 minutes à 1 heure pour les petits gris et 2 heures 30 pour les escargots de Bourgogne. Les laisser refroidir dans leur bouillon de cuisson. Les égoutter. Les déposer dans un récipient. Le filmer. Réserver au frais. Il ne vous restera qu'à les déguster.

Vos Chapitres		Lieu	
		Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	
		Lieu	

Fonction Nom et Prénom

Date 21/07/2023

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