



**Confrérie des Maîtres Gourmands du Queyran**

<b>Adresse</b>	Salle des Clubs - 47160 Villefranche-du-Queyran								
<b>Sites</b>	<a href="http://a.castagnet.free.fr/les_maîtres_gourmands_du_queyran.htm">http://a.castagnet.free.fr/les_maîtres_gourmands_du_queyran.htm</a>								
<b>Courriel</b>	maitresgourmandsduqueyran@orange.fr								
<b>Date de création</b>	01/01/1985	<b>Nombre de Membres</b>	29	<b>F</b>	15	<b>H</b>	14	<b>Nombre d'Adoubés</b>	
   									
<b>Grand Maître</b>	Francette FERRARRETO		06 15 03 87 12	@	francette.ferraretto@wanadoo.fr				
<b>Président</b>				@					
<b>Secrétaire</b>				@					
<b>Grande Argentière</b>	Roselyne LAMBERT		06 16 16 77 37	@	jean-pierre.lambert0353@orange.fr				

**Historique**

La Confrérie a été fondée en 1985 au sein de l'amicale laïque par Monsieur BALOUT, instituteur à cette époque et amateur de bons vins « Côtes de Buzet » et de bonne chair. Justement, la Gastronomie est de rigueur et à l'honneur pour ces rendez-vous annuel appelés « Les Garguantudes ». Cette journée a aussi pour vocation de faire connaître les produits du terroir de notre Queyran. Les Maîtres Gourmands ont permis de réaliser deux recueils de recettes traditionnelles du Queyran et chaque année, pour le Grand Chapitre, il est annoncé le résultat d'un grand concours littéraire. Le grand (e) gagnant (e) passe sur la bascule et repart avec son poids en victuailles.

Il convient de noter que l'instituteur Jean-Marie BALOUT, fut aussi Maire du village, Grand conteur et arrangeur de C.V. Un peu « dur » parfois mais un présentateur exceptionnel des Candidats à l'intronisation.

**Produits et Traditions**

La confrérie de nombreux produits de ses terroirs : Fraises, Framboises, Pommes, Melons, légumes... Salades, Cèpes, Giroles, Truffes, Asperges... D'excellents repas à thème sont organisés en cours d'année, en septembre, loirs d'une « Journée de la Gastronomie ». Fin février, préparation des cochonnailles pendant 3 jours, c'est la fête du Cochon. La Confrérie détient plusieurs bonnes recettes, Garbure, Cassoulet aux fèves, Charcuterie : Boudins, Saucisses, Pâtés, Confits, Jambon Queyranais.

Le prix « Gargantua de Poésie Gastronomique » récompense les auteurs qui, par leurs écrits poétiques, auront su évoquer avec le plus de talents, les charmes, les mérites, la gloire de la bonne chère, dans ses aspects les plus pittoresques.

Au cours d'une cérémonie très haute en couleurs, le premier lauréat reçoit son poids en produits du terroir ! Au fil des ans, le Prix Gargantua a acquis une renommée internationale. Des concurrents sont venus du Canada, de Belgique, de Roumanie, d'Israël et bien entendu de toute la France.

<b>Vos Chapitres</b>	2 <sup>ème</sup> samedi de juillet	<b>Lieu</b>	Villefranche-du-Queyran
<b>Vos Manifestations</b>	Cochon, Muguet et Giroles, Gargantuades, Marché du Goût – Lamproie – Journée Champignons	<b>Lieu</b>	Villefranche-du-Queyran
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Grand Maître Francette FERRARRETO</b>		<b>Date</b> 15/06/2020

**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**