



Confrérie des Maîtres Pâtisseries et du Pâté de Périgueux

Adresse	Office du Tourisme - 26 Place Francheville - 24000 Périgueux
Sites	https://www.facebook.com/confreriepatedeperigueux/?locale=fr_FR
Courriel	

Date de création	04/10/1995	Nombre de Membres	19	F	6	H	13	Nombre d'Adoubés	
-------------------------	------------	--------------------------	----	---	---	---	----	-------------------------	--



Grand Maître	Francis DELPEY		06 32 24 44 65	@	delpeyfrancis@orange.fr
Président				@	
Secrétaire				@	
Trésorier				@	

Historique



En l'An de Grâce 1498, le 15 Novembre à Périgueux, les pâtisseries « fabricants de pâtés », prêtent serment devant les Consuls de la ville. On n'autorisait pas n'importe qui à pratiquer une profession aussi considérée. Le postulant devait s'engager à exercer son métier « fidèlement », de n'employer dans sa fabrication que de la chair bonne et vendable. Au Moyen-Age, comme aujourd'hui, les Confrères portaient robes et toques aux couleurs de la ville. Le succès fut tel que la tradition culinaire et gastronomique perdure encore de nos jours. Reprise en 1975, afin de la perpétuer et de la diffuser, un groupe d'amis, sous l'égide du traiteur Meynard, eut l'idée de créer sous une forme moderne la Confrérie du Pâté de Périgueux. Notre Confrérie a pour objet de contribuer à une meilleure connaissance et à la promotion des traditions gastronomiques et culinaires du Périgord, plus particulièrement du Pâté et de la sauce Périgueux, mais également d'émettre toute proposition et d'engager toute action permettant d'atteindre directement ou indirectement cet objectif. En un mot : promouvoir cette tradition que l'on dit charcutière et qui est ce bel et noble art que l'on dit Culinair.

Produits et Traditions

L'appellation Pâté de Périgueux a fêté en 2018, ses 520 ans, ainsi que les 20 ans de la création du Pâté de Périgueux en croûte. Cette tradition culinaire est présente sur l'ensemble du département de la Dordogne, largement relayée par les artisans charcutiers conserveurs, mais également par de nombreux restaurateurs, fiers de proposer à la vente ou sur leurs cartes un produit aussi élaboré et raffiné. La Confrérie des Maîtres Pâtisseries et du Pâté de Périgueux, participe tout au long de l'année en Périgord, en Nouvelle Aquitaine, voir à Paris à de nombreuses manifestations visant à promouvoir un met dont Brillat Savarin disait, palant du Pâté de Périgueux « qu'il pouvait, en certaines occasions, rendre les femmes plus tendre et les hommes plus aimables ».

Recette de la Confrérie : Une recette très précise enregistrée dans le Code des Usages de la Charcuterie Française des années 1970, par la Confrérie, à savoir 40% de foie gras de canard ou d'oie, 3% de truffe du Périgord et 57% de farce à base de chair de porc qui doit être fine en goût. Une goutte d'Armagnac, de Cognac ou d'eau de vie, achève la préparation.



Vos Chapitres	Au mois de Mars	Lieu	Périgueux	
Vos Manifestations	De nombreuses manifestations	Lieu	Montmartre, Périgueux, Bordeaux, Angoulême	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Francis DELPEY		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