



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 Maîtres Taste-Trénels, fromages et vins du pays de Millau
--	--

Adresse	35 Rue Droite 12100 Millau
----------------	----------------------------

Sites	https://www.confreriesdulanguedocroussillon.com/les-confreries-lr/confreries-hors-l-r/confreries-membres-hors-lr/
--------------	---

Courriel	
-----------------	--

Date de création	25/11/1994	Nombre de Membres	17	F	6	H	11	Nombre d'Adoubés	
-------------------------	------------	--------------------------	----	----------	---	----------	----	-------------------------	--



Grand Maître	Florence ORTS		06 83 60 92 76	@	florence.orts@laposte.net
Président				@	
Secrétaire	Bernard BIZY		06 42 55 00 56	@	bernardlebison@orange.fr
Trésorier	Bernard BIZY		06 42 55 00 56	@	bernardlebison@orange.fr

Historique

Un groupe d'amis autour de quelques trénels (mets ancestral), un verre de vin de nos Gorges, un bout de fromage au lait de brebis, et notre Confrérie voyait le jour un matin de l'an 1994.

Chaque Maître, la robe confrériale sang et or, couleurs de la ville, portera. Au cou, l'insigne émaillée de la Confrérie pendra, de peau d'agneau se gantera et le bonnet carré rabelaisien orné d'un filet d'or coiffera.

Si le touriste vient chez nous pour visiter, il y vient aussi pour manger. Si il y a un domaine où le progrès ne doit pas supplanter les traditions, c'est bien celui du « Bien manger ». Notre Confrérie est fière de ce pays pastoral, elle voue un culte très ancien, celui de la brebis. Sur nos Causses dépouillés et tellement merveilleux, un vieux dicton assure ceci : « Que se tiro des mouton, se tiro de la rason » (Quiconque quitte le mouton, quitte la raison). Si la panse de son agneau devient Trénel, son lait autant de fromages : tome, perail, roquefort, et sa délicate peau sera destinée à notre ganterie.

Mais notre bien-manger se décline aussi autour de farçous, du choux farci, du coufidou, de flaunes délicieuses, de fromages succulents, de saucisse à l'huile et de pascades diverses et variées.

Ne s'arrêtant pas là, la Confrérie se veut aussi grand défenseur du patrimoine culturel de la ville et du Sud-Aveyron sans oublier son folklore et ses chansons.

Produits et Traditions

Trenels, vins, fromages.

Défense du patrimoine culturel.

Les trénels de Millau : Plat ancestral du Sud Aveyron, que la ville de Millau a érigé en spécialité renommée, le trénel est constitué par une panse d'agneau, farcie, ficelée et garnie.

Vos Chapitres	1 ^{er} juin 2025 (1 ^{er} dimanche de juin)	Lieu	
		Lieu	
Vos Manifestations	Foires et Marchés	Lieu	Quart sud-est de la France
	Rencontre entre Confréries	Lieu	
Fonction Nom et Prénom	Secrétaire - Bernard BIZY		Date 06/03/2025

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