






Confrérie des Paloumayres de Luxey

Adresse	Mairie - 40430 Luxey								
Sites									
Courriel	confreriepaloumayresdeluxey@gmail.com								
Date de création	20/06/1989	Nombre de Membres	31	F	17	H	14	Nombre d'Adoubés	
									
Grand Maître	Jean-Marie RENAUD		06 79 48 39 81	@	jm40.ren@outlook.fr				
Président				@					
Secrétaire	Dany ANDRON		06 79 14 41 03	@					
Trésorier	Claude BALLION		06 37 83 49 35	@	claude.ballion@gmail.com				

Historique
Michel Baris fut à l'initiative de cette Confrérie et regroupa lors d'une assemblée générale le 15 mai 1989, 9 membres pour composer le bureau. Le premier Chapitre à lieu le 12 août 1989 sous la Présidence d'honneur de Michel Villenave (membre Fondateur de « Musicalarue » et Conseiller Municipal). La Confrérie fait connaître la chasse à la palombe telle qu'elle se pratique traditionnellement dans les landes, c'est-à-dire au filet, dans un esprit d'amitié et de convivialité.

Produits et Traditions
En plus d'être une chasse traditionnelle au filet pratiquée du 1^{er} Octobre au 20 Novembre et du lever du jour à la tombée de la nuit, c'est aussi un art de vivre qui allie respect et passion de la nature, convivialité et plaisirs gastronomiques entre amis, réunis dans la palombière. La Construction d'une palombière est devenue depuis le XIII^{ème} siècle, un savoir faire régional. Le terme « Palombière » figure dans l'encyclopédie dès 1794 avec l'orthographe « Palomière ». Ce n'est qu'au début du XX^{ème} siècle qu'il acquiert son orthographe actuelle qui signifie précisément « endroit aménagé pour la chasse aux palombes ». La Palombière est un édifice camouflé sous un tas de branchage et de feuillage destiné à dissimuler les chasseurs nommé en Gascon « Paloumayres ».

Recette de la Confrérie : Le Salmis de Palombe :
Vider les palombes et garder les foies crus, faire cuire au 3/4 les palombes à la broche. Dépecer les 4 membres et les mettre dans un plat avec les filets. Ecraser les carcasses, mettre les débris dans une casserole avec l'oignon moyen et la carotte émincée, le bouquet garni, sel et poivre, puis ajouter 1 cuillère de graisse et faire revenir 5 minutes. Mouiller avec 3/4 de la bouteille de vin rouge et 1 grand verre de bouillon ; laisser cuire à feu doux 1 heure. Dans une casserole mettre le lard coupé en dés et une cuillère de graisse de canard. Faire revenir 5 minutes puis ajouter les échalottes hachées pour 5 minutes de plus. Mettre une cuillère de farine que l'on amène au roux brun, mouiller avec la cuisson des débris de palombes, laisser réduire à petit feu. Dorer dans une poêle les petits oignons que l'on rajoute à la sauce à mi-cuisson ainsi que les champignons. Piler les foies, les mélanger avec 1 verre de vin rouge et verser dans la sauce pour une 1/2 heure de cuisson. Ajouter les membres des palombes et chauffer sans faire bouillir. Dresser un plat et poser des croustons de pain frits au beurre sur la sauce entourant les palombes.



Vos Chapitres	Un dimanche de juillet	Lieu	Luxey
Vos Manifestations		Lieu	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Jean-Marie RENAUD	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