



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 rillauds d'Anjou & des vins de Brissac

Adresse	Mairie - 49320 Brissac-Quincé								
Sites	https://www.facebook.com/people/Confrérie-Des-Rillauds-dAnjou/100010664173562/								
Courriel	confrerierillaudvinbrissac@hotmail.com								
Date de création	26/06/1973	Nombre de Membres	30	F	9	H	21	Nombre d'Adoubés	1860



Grand Maître	Jean RUAULT		06 23 46 10 69	@	confrerierillaudvinbrissac@hotmail.com
Président	Alain ROLLAND		06 33 13 40 27	@	pan.rolland@wanadoo.fr
Secrétaire				@	
Trésorier				@	

Historique

LE DUC François DE COSSÉ BRISSAC, fut le premier Grand Maître de la Confrérie des Faiseux de Rillauds d'Anjou, en 1973. Lors de la cérémonie de création, Pierre ROZÉ, Maire de Brissac-Quincé, remit le cordon de Grand Maître à François de Cossé de Brissac, alors Marquis de Brissac. Revêtu de ses symboles, le grand Maître honore à son tour les membres fondateurs de la confrérie des Faiseux de Rillauds d'Anjou en les décorant de ce même sautoir. Le 2 février 1997, M. le Duc François de Cossé Brissac, transmet à son fils les attributs de Grand Maître de cet Ordre. En effet, Charles André de Cossé Brissac, hérita du patrimoine familial. Depuis des siècles, le Duc puis le Marquis, dynastie emblématique de l'histoire de France, assurent la pérennité de cette demeure. La corporation arbore désormais le nom de Confréries des Faiseux de Rillauds et Vins de Brissac. La Confrérie bénéficie du cadre du château de Brissac, le plus haut de France avec sept niveaux, où elle intronise ses futurs Chevaliers. Elle se donne pour mission de développer le terroir par ses vins de Brissac dont la noblesse a été consacrée par l'appellation « Anjou-Village Brissac ». La Gastronomie locale trouve dans les Rillauds un allier culinaire Angevin, à servir à l'apéritif, à l'intérieure d'une fouée ou en salade... les idées ne manquent pas.

Produits et Traditions

LES RILLAUDS & L'ANJOU DE BRISSAC : Dès 1840, le mot de rilles ou rillés désigne des morceaux de porc cuisinés et découpés en lamelles. Ce terme, Rabelais le décrit dans son « Tiers livre » pour désigner des friandises que les personnes portaient à leurs voisins. Avec l'évolution du langage, Honoré de Balzac mentionne le mot rillauds au XIX^e siècle, à l'occasion d'un séjour à Saumur. La recette des rillauds élaborée par Robert Gasté, charcutier retraité à Rochefort-sur-Loire : Comment est-il fabriqué ? Le rillaud est un délicieux morceau de poitrine de porc, salé 24 heures avant sa cuisson, et cuit dans de la graisse de porc, durant deux ou trois heures...

L'aire d'Anjou-villages-Brissac correspond à une sélection de parcelles retenues dans l'AOC Anjou-villages au sein d'une dizaine de communes autour de Brissac ayant une tradition dans la production de vins rouges de grande garde. Elle correspond approximativement à l'aire de l'AOC Coteaux-de-l'Aubance.

Vos Chapitres	Chapitre d'hiver – 1er Samedi de Mars	Lieu	Château de Brissac
	Chapitre d'été – 1er Samedi de Juillet	Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	
		Lieu	

Fonction Nom et Prénom **Président ROLLAND Alain** **Date** 21/11/2023

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