



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 Talmeliers d'Ile de France et du bon pain

Adresse	26, Rue d'Andilly - 95230 Soisy-sous-Montmorency								
Sites	https://confreriedestalmeliers.com/								
Courriel									
Date de création	19/10/2010	Nombre de Membres	70	F	35	H	35	Nombre d'Adoubés	
  									
Grand Maître	Marcel FOUBERT		☎	06 07 46 45 21		@	marcel.foubert@orange.fr		
Président			☎			@			
Secrétaire			☎			@			
Trésorier			☎			@			

Historique

Le pain c'est mon copain ! paroles de Talmelier. L'origine de ce mot « Talemeterius » vient de talle à métari. De tous temps les boulangers ont eu pour usage de marquer sur des tailles de bois la quantité de pain qu'il fabriquent. Les statuts proposés par Saint-Louis, donnaient la qualité de boulangier talmelier. L'ordonnance du Roi Jean, du pénultième février 1350 dit que nul boulangier ou talmelier ne pourront mettre deux sortes de blés dans le pain.

Le mot Talmelier vient aussi que du fait le Boulangier devait acheter le blé chez le paysan, le faire écraser au moulin et ensuite le tamiser pour enlever le gros son ainsi que les déchets restants et de tamiseur ont arrive bien... à Talmeliers.

Les Talmeliers en tant que Confrérie, ont été créés à Angers il y a 25 ans par des Boulangers dynamiques dont Messieurs Jean Brulfert, Gérard Delaissant et Jean-Claude Larteau étaient membres et sous leurs entraînement. 20 ans, après nous nous sommes retrouvés à 10 couples et sur invitation de Monsieur Marcel Foubert, nous nous sommes réunis à Soisy-sous-Montmorency le 7 octobre pour créer la Confrérie des Talmeliers d'Ile de France et du bon pain. Depuis nous avons participé au chapitre des Talmeliers de Touraine en 2010, 2011, 2012, aux Chapitre des Talmeliers d'Angers et aux chapitres de Confréries amies : la Confrérie du Hareng Côtier de Berck, de la Confrérie de l'Asperge et du vin d'Argenteuil et Sannois, à la Confrérie de la Teurgoule et Fallue de Normandie à Houlgate, de Saint-Jacques à Montebourg, de la Carotte à Créances.

Produits et Traditions

Faire du bon pain : Le bon pain c'est d'abord une farine élaborée par des meuniers qui choisissent des blés sélectionnés par des paysans avertis. Le bon pain ce sont des hommes qui pétrissent la pâte avec amour, qui façonne la pâte avec délicatesse, qui laisse lever la pâte avec patience en donnant du temps au temps. Le bon pain c'est une pâte cuite dans un four à sole réfractaire. Le bon pain c'est une mie de couleur crème, bien développée, une croûte dorée avec des coups de lames bien apparents. Le bon pain c'est une baguette croustillante qui doit se conserver au moins 24 heures. Le bon pain est un aliment complet avec des sucres lents, ne contenant pas de matières grasses. Le pain est bon pour les sportifs, ne fait pas grossir, participe au transit intestinal. Le pain est très bon pour la santé en général. Le bon pain c'est aussi une boulangère souriante pour accueillir ces clients. Le pain c'est de la farine, de l'eau, un peu de sel, de la levure ou du levain et beaucoup d'amour du Métier, tout autre produit est interdit dans le pain de tradition Française. Le titre de boulangier n'est autorisé que si le pain est pétri façonné et vendu sur place.



Vos Chapitres		Lieu		
		Lieu		
Vos Manifestations		Lieu		
		Lieu		
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Marcel FOUBERT		Date	20/06/2021
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				