



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 fins goustiers de Falaise

<b>Adresse</b>	Place Guillaume le Conquérant - 14700 Falaise		
<b>Sites</b>	<a href="http://goustiers-de-falaise.over-blog.fr/">http://goustiers-de-falaise.over-blog.fr/</a>	<a href="https://www.facebook.com/goustiersdefalaise/?locale=fr_fr">https://www.facebook.com/goustiersdefalaise/?locale=fr_fr</a>	
<b>Courriel</b>			

<b>Date de création</b>	09/07/1979	<b>Nombre de Membres</b>	F	H	<b>Nombre d'Adoubés</b>
-------------------------	------------	--------------------------	---	---	-------------------------



<b>Grand Maître</b>	François MARTIN		@
<b>Grand Chancelier</b>	Jean TIRROUEZ		@
<b>Ecrivain</b>	Serge CHESNE		@
<b>Questeur</b>	Jean-Pierre LANGLAIS		@

### Historique

Développer et diffuser le renom du Pays de Falaise, tant sur le plan touristique que gastronomique et faire apprécier ses ressources gastronomiques, tant ses charcuteries, ses viandes que ses produits laitiers, son cidre, son Calvados, ses fromages et pâtisseries ; participer à toute activité collective dont l'objectif vise le développement de la production normande dans le respect de la qualité ; pratiquer entre tous les membres les sentiments d'entraide et d'amitié, dans le respect de l'honneur et des bonnes manières.

Notre confrérie s'est donnée pour mission le maintien de la qualité et du goût des produits du terroir. Sa devise est « *Pauca sed bona* » ce qui signifie « Peu mais bon ».



Les participants ont la possibilité de s'inscrire dans différentes catégories : saucisses à l'oignon, crépinettes, chipolatas et créatives et fantaisies. Depuis quelques années, nous avons une augmentation de la participation dans les catégories créatives et fantaisies », remarque François Martin, grand maître de la confrérie. « Avec des produits très originaux, comme les saucisses au boudin noir, les crépinettes à la mozzarella. Les jurats étaient en tout cas au rendez-vous de la dégustation. Ils ont, comme le veut la tradition, débuté par le produit témoin qui donne une base commune pour la notation de tous les produits. Une première dégustation jugée avec une note moyenne de 13,8 sur 20.

### Produits et Traditions



La confrérie organise deux concours annuels. L'un se déroule en avril (Saucisses), l'autre en octobre (Saucisson à l'ail). Les produits que nous défendons sont la saucisse à griller (chipolata, saucisse à l'oignon, crépinette et saucisse créative), le saucisson à l'ail (fumé ou non), et le sablé.

<b>Vos Chapitres</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	
<b>Vos Manifestations</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	Grand Maître François MARTIN		<b>Date</b> 20/06/2021

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto: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](mailto: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**