



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 du Bidaou et de la Chanterelle de Carcans**

<b>Adresse</b>	Mairie - 33121 Carcans				
<b>Sites</b>					
<b>Courriel</b>					
<b>Date de création</b>	30/04/1999	<b>Nombre de Membres</b>	F	H	<b>Nombre d'Adoubés</b>
					
<b>Grand Maître</b>	Jean-Luc MAURIN		06 83 66 41 80	@	bernard.garcia-de-la-iglesia@orange.fr
<b>Président</b>				@	
<b>Secrétaire</b>				@	
<b>Trésorier</b>				@	

**Historique**

Par sa joie de vivre, son goût pour la bonne chère, son fin palais et sa grande tolérance, la promotion du Médoc et de son littoral dunaire et de mieux faire connaître le village de CARCANS. D'assurer le rassemblement des confréries diverses de France et l'organisation de chapitres saisonniers et de diverses manifestations locales autour de nos produits « Bidaou et Chanterelle »

**Produits et Traditions**

Une tombée de vin blanc, quelques pommes de terre émincées et une belle dose de chanterelles prêtes à sauter dans la poêle, voilà comment assurer une recette vite faite, complète et gourmande. Forcément, puisque les chanterelles sont des champignons, les champignons des légumes et les légumes plein de bonnes choses... Cerise sur la poêlée ? Dans la famille des champignons, les chanterelles se distinguent par une saveur si douce que même les enfants l'adorent !

On vous parle de poêlée de chanterelles, on ne va pas se contenter d'une recette. Pour cuisiner le champignon comme il se doit, alternez entre une poêlée de champignons forestiers et un sauté de chanterelles au caramel de pommes. Et pourquoi pas un risotto aux chanterelles ou des cassolettes de noix de Saint-Jacques aux chanterelles ? Quant aux girolles grises au vin rouge, il s'agit tout simplement de chanterelles ! Une envie de viande avec vos champignons ? On vous a choisi un chevreuil aux légumes des bois, un bœuf bourguignon aux chanterelles ou un rôti de sanglier. Le faisan, lui, se décline en version porto et chanterelles en cocotte ou suprême aux champignons et châtaignes. Le gratin se truffe de pommes de terre, trompettes, chanterelles et magret fumé, le potage aux champignons se savoure avec des tartelettes aux champignons et noisettes... Pour le reste, changez de concept, avec un velouté de potimarron aux chanterelles ou des toasts aux champignons et au chèvre !

<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>	<b>Grand Maître Jean-Luc MAURIN</b>
<b>Date</b>	<b>13/11/2021</b>

**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**