



Confrérie du Bouchon de Bordeaux

Adresse 12 chemin de Bacchus - 33520 Bruges

Sites

Courriel accueil.contact@confrerie-bouchondebordeaux.fr

Date de création 03/05/2023 | **Nombre de Membres** 8 | **F** 5 | **H** 6 | **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître	Christine ROBIN	☎	06 62 63 33 55	@	accueil.contact@confrerie-
Président		☎		@	
Secrétaire	Marie-Noëlle	☎	06 82 59 28 00	@	noellevillemaire49@gmail.com
Trésorier	Véronique CONTE	☎	06 68 88 35 71	@	tresoriere@confrerie-bouchondebordeaux.fr

Historique

Jacques Pouquet, maître artisan pâtissier-chocolatier, était animé d'un fort désir de créer une spécialité qui évoque et valorise notre région.

Les raisins, le vin et la Fine de Bordeaux étaient au cœur de ses expérimentations gourmandes.

En 1976, la découverte de quelques amandiers dans le vignoble de Lussac Saint Emilion, lui inspira l'alliance des amandes et du raisin.

Dans son laboratoire, après plusieurs essais d'élaboration et de dégustation, un délicieux petit four vit le jour... Le Bouchon de Bordeaux.

Sa petite fille, maintenant aux commandes de l'entreprise, a diversifié l'offre, en offrant tout une gamme de Bouchons de Bordeaux.

Produits et Traditions

- Bouchon de Bordeaux : Petit four aux amandes parfumé de raisins macérés à la Fine de Bordeaux.
- Bouchon « Craque Noisette » sans alcool : Petit four aux amandes et praliné à l'ancienne.
- Bouchon de France : Petit four aux amandes parfumé au Grand-Marnier avec des dés d'orangettes.
- Bouchon de Cognac : Petit four aux amandes parfumé de raisins macérés au Cognac.
- Bouchon de Gascogne : Petit four aux amandes parfumé de raisins macérés à l'Armagnac.

Vos Chapitres	Chapitre annuel	Lieu	Bruges
Vos Manifestations	Rencontres entre Confréries	Lieu	France
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Christine ROBIN	Date	31/05/2023

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