



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 Cake de Compostelle de Charente-Maritime

Adresse 16, Rue de la Treille - 17200 Royan

Sites

Courriel

Date de création 07/05/2014 **Nombre de Membres** 10 **F** 5 **H** 5 **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître	Claudette BOULESTIER		06 72 13 29 41	@	micHEL.boulestier@wanadoo.fr
Président				@	
Secrétaire	Alain VIGNAUD			@	
Trésorier				@	

Historique

A l'époque des grandes croisades et des pèlerinages (XI et XIIème siècles), la région Poitou-Charentes est traversée par un chemin menant à Saint-Jacques de Compostelle, ville où repose le corps de Saint-Jacques le Majeur, apôtre et patron de l'Espagne. C'est en souvenir de cette période ancrée dans l'histoire de notre région, qu'en 1988, plusieurs pâtisseries décident de créer un gâteau spécifique portant le nom de « Compostelle ». Ce gâteau représente l'emblème des Pèlerins de Compostelle, la célèbre Coquille Saint-Jacques.

Cette marque, déposée auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle, a été lancée officiellement lors d'une cérémonie organisée à l'Hôtel de Région, en présence d'Isabelle Autissier (Grande Navigatrice Française dans les années 1987-1998 – aujourd'hui écrivaine. Reconnue dans le monde entier comme une très grande dame, on ne compte plus ses Médailles et Distinctions) et de Jean-Pierre Raffarin (responsable politique à ce moment-là, puis Député, Sénateur, Ministre...). Tous les deux furent les parrains de cette démarche et donc de notre Confrérie.

« Démarche Qualité Filière Produits de l'Artisanat Poitou-Charentes ».

La Confrérie est créée sous le contrôle de la Fédération des Pâtisseries du Poitou-Charentes, 4 Départements unis pour faire la promotion du « Compostelle de Voyage ».
En 2014, une nouvelle association est créée, indépendante, en Charente-Maritime et devient en 2018 la « Confrérie du Cake de Compostelle »

Produits et Traditions



Le gâteau dont la forme rappelle celle du cake, mais dont la recette s'inspire du quatre-quarts, sera donc le « Compostelle de Voyage ». Les matières premières entrant dans sa composition sont principalement d'origine régionale. On peut citer le Beurre (A.O.C. Charentes-Poitou) et la présence des raisins secs macérés dans le Cognac qui parfume délicatement le gâteau. Une première cuisson pour la base du cake est nécessaire et une deuxième cuisson pour le glaçage aux amandes parfumé au Cognac.

Vos Chapitres	1 ^{er} dimanche d'octobre	Lieu	Lieux variables, précisé chaque année
Vos Manifestations	Salons du Chocolat Démonstrations	Lieu	Ecoles, Centre d'handicapés, Manifestations diverses
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Claudette BOULESTIER		Date 01/04/2020

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