



Confrérie du Châtaignier de la Châtaigne et du Champignon de Villefranche-du-Périgord

Adresse	
Sites	
Courriel	
Date de création	25/01/1993
Nombre de Membres	19 F 6 H 13
Nombre d'Adoubés	



Grand Maître	Martine AMIGUET	☎	06 07 70 97 21	@	lacabanemarou@orange.fr
Héraut	François MARTINS	☎	06 99 72 52 35	@	
Sénéchal	Guy JOUI	☎	06 80 32 21 52	@	
Trésorier		☎		@	

Historique



Notre Confrérie fut créée en 1991 pour appuyer l'action de l'association Maison du Châtaignier, Marrons et Champignons de Villefranche du Périgord pour compléter l'action de cette Maison et aider à la promotion de ces produits de terroirs. La Confrérie est en charge de susciter les manifestations en s'inspirant des privilèges et traditions locales, Nationales et Européennes. Elle contribue au maintien des usages qui ont fait la valeur de ces produits, à rechercher de nouvelles recettes et accorder des mentions particulières aux produits qu'elle en jugera digne. La Confrérie organise, participe, à toutes les manifestations susceptibles de faire apprécier ces produits et à leur reconnaissance. Un Grand Conseil de 8 membres et 11 Dignitaires défendent nos Produits et notre terroir.

Produits et Traditions

Notre produit phare est la châtaigne (aussi appelée Marron, selon la variété) que nous faisons déguster griller lors de nos déplacements. Mais, nous défendons aussi, l'arbre, le Châtaignier, qui est chez nous cultivé sous ses deux formes, bois et verger et aussi les champignons que nous avons la chance de trouver sous les arbres, notamment les cèpes. D'ailleurs, la fête qui a lieu le 3^{ème} week-end d'octobre à Villefranche du Périgord, met en scène entre autres produits, les marrons grillés et l'omelette aux cèpes et à défendre aussi le Chataignier qui peut être exploité comme « arbre à bois » (lambris, parquets...) ou comme arbre à fruits (le maron peut être transformé en confiture, Crèmes, Soupes, Marrons grillés ou glacés. Enfin, on trouve dans les Châtaigneries, Cèpes, Girolles, Chanterelles, Pieds de mouton, Lactaires, Oronges, Lépiote, Trompette de la mort et autres... En 2007, la Confrérie a eu le plaisir de parrainer deux Confréries : La Confrérie des Vins de Domme (24) et la Confrérie des Castanhaires de Collobrières (83). Parmi les déplacements réalisés, citons les marchés au gras primés de Périgueux (24), la fête de la fraise de Vergt (24), la foire à l'Ail rose de Lautrec (31), la fête de l'Asperge de Fargues (47), la fête de l'Agneau de Pauillac, les Foires aux vins de Sigoulès et Domme, la fête de la châtaigne à Evisa en Corse et les foires à la châtaigne de Mourjou (15) et Redon (35).

Recette de la Confrérie : Cèpe rôti aux Châtaignes – préparation 10 minutes – cuisson 45 minutes – Ingrédients : 1 très gros cèpe à pleine maturité, 400 gr de châtaignes, 20 cl d'huile d'arachide, sel, poivre, ail, persil. Recette pour 4 à 5 personnes. Préparer les châtaignes grillées ou bouillies auxquelles on aura pris soin d'ôter la 2^{ème} peau intérieure et réserver. Badigonner d'huile un plat à four rond, y placer le chapeau du cèpe, tubes au dessus, l'arroser d'un peu d'huile. Placer au four à 200° et cuire 45 minutes en surveillant qu'il ne dessèche pas. 10 minutes avant la fin de cuisson, placer les châtaignes en couronne, saler, poivrer. Préparer un hachis avec le pied du cèpe, faire frire, ajouter l'ail pilé et le persil coupé fin. Au sortir du cèpe du four, ajouter le hachis sur le cèpe. La chair du chapeau est moelleuse, le « foin » fondant, le hachis croquant. Détailler comme une tarte en quartiers pour chaque convive.

Vos Chapitres	3 ^{ème} dimanche d'octobre	Lieu	Villefranche-du-Périgord
Vos Manifestations	Foires et Marchés Gastronomiques	Lieu	Région et autres
Fonction Nom et Prénom		Date	20/07/2020

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