

**Confrérie du Diamant Noir et de la Gastronomie (19)**

**Adresse** La Rode - 19270 Ussac

**Sites** <http://www.truffeconfreriedng.com/> <https://www.facebook.com/confreriedng/>

**Courriel** la.duchesse.truffe.quercy@orange.fr; confreriedng@gmail.com

**Date de création** **Nombre de Membres** **F** **H** **Nombre d'Adoubés**



<b>Grand Maître</b>	<b>Henri VEYRADIER</b>		<b>06 24 47 16 08</b>		<b>eclatdiamantnoir@hotmail.fr</b>
<b>Président</b>					
<b>Secrétaire</b>	<b>Audrey CHAPUIS</b>		<b>06 24 47 16 08</b>		<b>audreychabert.cordis@gmail.com</b>
<b>Trésorier</b>					

**Historique**

La Confrérie des Chevaliers Dignitaires et Vénérables du Diamant Noir et de la Gastronomie dite « Confrérie de la Truffe Noire », fondée le 27 mai 1982, cette association, dont le siège se trouve à Richerenches, représente les différents secteurs de production de la truffe, du Sud-Est au Sud-Ouest. Pour cette raison, les chapitres d'intronisation ont lieu chaque année alternativement dans l'une de ces régions. L'association, qui comprend plus de 300 membres dans le monde entier, a pour but de défendre et de promouvoir la truffe Tuber Melanosporum en tous lieux, tous temps, toutes occasions. Aussi, ses membres participent à de nombreuses manifestations gourmandes, fêtes, foires et marchés en France et à l'étranger en réponse aux invitations faites par d'autres confréries ou associations. La tenue de fête des confrères est une grande cape noire doublée de gris rappelant la couleur de la truffe, un chapeau noir en feutre et une médaille en étain. Celle-ci se porte autour du cou avec un grand ruban or à filet noir. L'association se compose en nombre illimité de membres chevaliers, les 5 premières années d'intronisation ; membres dignitaires, les 5 années suivantes ; membres vénérables, à partir de la 11<sup>ème</sup> année d'intronisation.

**Produits et Traditions**



La Légende de la Truffe : Un beau jour, un bûcheron du Périgord recueillit chez lui une pauvre vieille femme, mourant de faim et de fatigue, et lui donna à manger une de ses plus belles pommes de terre. Pour le récompenser, la vieille dame, qui n'était autre que la fée du Périgord, transforma la pomme de terre en un légume noir comme l'ébène et parfumé comme la rose, et en dispersa dans tout le jardin : « Va, continua la fée, cours à ton jardin, tu trouveras plein de ces pommes précieuses dont personne ne connaîtra jamais la graine, c'est un trésor que je te donne ». A ces mots, le bûcheron courut au jardin et, émerveillé, décida de récolter les plus belles pour les porter au village. Très vite, ces truffes firent la fortune de notre homme qui, mourant, légua à ces enfants un empire d'or et d'argent. Mais les enfants, peu enclins à poursuivre les efforts paternels, dilapidèrent son or et se désintéressèrent des truffes. C'est ainsi qu'un jour ils demandèrent à leurs valets de battre l'une d'entre elles venue les importuner. Or c'était la fée du Périgord... Les pommes précieuses s'enfuirent alors du petit jardin et, malgré le mur qui l'entourait, se dispersèrent dans tout le Périgord. Quant aux fils du bûcheron, ils furent, dit-on, changés en porcs et condamnés à chercher les pommes de la fée... Ainsi jusqu'au XVIII<sup>ème</sup> siècle, sa culture et sa nature restent inconnues. Et les légendes sont tenaces. La truffe ne serait-elle pas le fruit défendu des sorcières ? En effet, l'une des légendes rapporte que la nuit, les sorcières se réunissent aux pieds des chênes, pour y danser et qu'au petit matin, après s'être retirées, celles-ci laissent sur le sol une trace, un brûlé, que l'on appelle Rond de Sorcière. Et les trufficulteurs savent que c'est dans les Ronds de Sorcières que l'on trouve les truffes. La fascination que produit la truffe noire du Périgord ne date donc pas d'hier, et d'après ce que l'on peut voir, elle n'est pas prête de s'éteindre... Si bon nombre de nos croyances ont disparu, quelques histoires ont pourtant perduré jusqu'à nos jours, laissant la tradition intacte. De grands gastronomes ont fait de la tuber melanosporum le diamant noir de la gastronomie. Celui qui a fait le plus pour la gastronomie et la truffe de France est, sûrement, Jean Anthelme Brillat-Savarin.

<b>Vos Chapitres</b>	<b>Lieu</b>
	<b>Lieu</b>
<b>Vos Manifestations</b>	<b>Lieu</b>
	<b>Lieu</b>

**Fonction Nom et Prénom** **Date**

**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**