



**Confrérie du Grenier Médocain**

<b>Adresse</b>	Mairie – 33112 Saint-Laurent-Médoc
<b>Sites</b>	<a href="https://www.facebook.com/profile.php?id=100063876760763">https://www.facebook.com/profile.php?id=100063876760763</a>
<b>Courriel</b>	confrerie.grenier.medocain.33@gmail.com
<b>Date de création</b>	17/06/1994
<b>Nombre de Membres</b>	70
<b>F</b>	35
<b>H</b>	35
<b>Nombre d'Adoubés</b>	



<b>Grand Maître</b>	Sylvain ANDREUX		06 62 30 64 69		confrerie.grenier.medocain.33@gmail.com
<b>Président</b>					
<b>Secrétaire</b>					
<b>Trésorier</b>					

**Historique**

En juin 1994 des amateurs de « *grenier médocain* » se regroupent en créant notre CONFRERIE DU GRENIER MEDOCAIN afin de mieux faire connaître ce produit charcutier spécifique au Médoc. La confrérie naît officiellement au mois d'août 1994 lors de la réception par le Comité de jumelage de nos amis de MANAGE, ville belge jumelée avec SAINT-LAURENT MEDOC.

Depuis, par tradition, le chapitre de notre confrérie se tient au mois d'août, le samedi le plus proche du jour de la fête de Saint-Laurent. Afin de rester dans l'esprit du produit qui est issu des familles modestes de vigneron, la tenue est très simple : une cape de jersey vert, couleur de la vigne à la belle saison, ourlée d'une large bande jaune rappelant les plages océanes du Médoc. Les consœurs et confrères se coiffent d'un feutre de couleur beige clair rappelant celle du « *grenier médocain* ».

**Produits et Traditions**

« *Dans le cochon, tout est bon.* » C'est bien connu. Nos vignerons médocains ont su fabriquer avec la panse du porc un produit cuisiné unique et fort goûteux. Après avoir soigneusement nettoyé et dégraissé la panse du porc, il faut l'inciser de manière à pouvoir la rouler. Ensuite, vient l'assaisonnement avec du sel et du poivre, agents de conservation naturels. Après avoir été roulée en boule et cousue afin qu'elle reste en forme, la panse de porc cuit lentement et longuement dans un court bouillon avec des herbes et autres ingrédients dont chaque cuisinier garde jalousement le secret. Traditionnellement, le « *grenier médocain* » se mange froid, tranché, à l'apéritif et/ou en entrée, toutefois, certains gourmets l'apprécient chaud, chacun ayant sa recette de viandes ou de légumes auxquels le « *grenier médocain* » rajoute de la gourmandise. Froid ou chaud, le « *grenier médocain* » est accompagné d'un verre de jeune vin du Médoc avec lequel il se marie parfaitement.

**Manifestations :**

Marchés Locavores, Foire de Bordeaux et Journées du Goût avec l'IGNA, Soirée de découverte dans des lieux « branchés » de la métropole girondine afin de faire connaître le produit et la confrérie avec intronisations pour l'occasion.

<b>Vos Chapitres</b>	Tous les 2 ans samedi le plus proche de la Saint-Laurent fêté le 10 août	<b>Lieu</b>	Saint-Laurent du Médoc ou ville voisine
<b>Vos Manifestations</b>	1 – Soirée viticole automne 2023	<b>Lieu</b>	Château du Médoc
	2 – Chapitre pour les 30 ans de la confrérie le 10 août 2024	<b>Lieu</b>	Saint-Laurent du Médoc

<b>Fonction Nom et Prénom</b>	Secrétaire générale Brigitte BOUDOU	<b>Date</b>	14/06/2023
-------------------------------	-------------------------------------	-------------	------------

**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**