



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 Pays de Nuy

Adresse	Le Grand Nuy - 23300 La Souterraine								
Sites	https://confrerie-nuy.blogit.fr/	https://www.facebook.com/profile.php?id=100064445541697							
Courriel	confrerie.nuy@laposte.net								
Date de création	29/11/1995	Nombre de Membres	25	F	0	H	25	Nombre d'Adoubés	10
Grand Maître	Max JAMMOT		06 70 81 85 68		m.jammot@laposte.net				
Président	Max JAMMOT		06 70 81 85 68		m.jammot@laposte.net				
Secrétaire	Patrice GALLIER		06 75 21 59 85		patrice.gallier@orange.fr				
Trésorier	Charles FOULGOT		06 07 16 64 59		charles.foulgot@gmail.com				

Historique

Le projet de création fut porté par Max JAMMOT dès 1995 avec le soutien des familles CUSINATO, DELUCHAT, FOULGOT, JAMMOT, JAMOT, LE MOAL, LESTRADE, PRUD'HOMME ainsi que bon nombre de leurs amis.

Sur le volet bachique, la Confrérie œuvre principalement pour la préservation du patrimoine historique, culturel, touristique et gastronomique du département de la Creuse (et du Limousin) au sein de la Nouvelle-Aquitaine. L'association milite également pour la réintroduction de cépages sur le sol creusois. En effet, jadis, les vignobles creusois ont été ravagés par les épidémies, l'oïdium (≈1845) et le phylloxéra (≈1868); divers écrits attestent de l'existence de vignes sur le territoire local dès le Haut Moyen Age (≈476-888 après J-C). Certaines parcelles ont ainsi vu le jour sur les communes de Mortroux (23220) avec Angélique GABRIELLE ou encore Boussac (23600) avec Geoffrey ESTIENNE. Précisons que la Confrérie est également fortement impliquée dans le caritatif et l'environnemental via de multiples opérations avec ses partenaires.

Produits et Traditions

Terre rurale par excellence, la Creuse et le Limousin savent mettre en valeur les bons produits du terroir; des associations simples, des recettes généreuses, des produits de qualité ...

Ainsi, Jean-Pierre COFFE déclarait en 1995 : « Exigeante, la gastronomie creusoise réclame les produits naturels de son terroir, mais surtout le coup de main pénétré d'amour et de générosité de la part de la cuisinière ».

Citons entre autres recettes limousines: le clafoutis aux cerises, le milhassou, la mique et son bouillon de petit salé, le fondu creusois, le pâté aux pommes de terre ou encore le creusois ...

La Confrérie est active, via ses membres sur l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine ainsi que sur tout l'Hexagone. Présence également d'une forte colonie galloise de sympathisants de la Confrérie à Wrexham au Pays de Galles. Tous œuvrent pour la défense et la promotion du patrimoine gastronomique creusois et limousin.

RECETTES DE LA CONFRERIE

- Le pâté de pommes de terre de la Confrérie: le secret de sa réussite est basé sur l'osmose parfaite entre une pâte feuilletée légère et le fondu de pommes de terre creusoises, cuites sous la pâte entre 4 couches minimum de crème fraîche du terroir.
- Le gâteau creusois : cuit de préférence dans des tuiles creuses, sa souplesse et sa légèreté sont conditionnées par la seule utilisation des blancs d'oeufs (issus d'élevages locaux) montés en neige, afin de mettre en exergue la finesse de noisettes creusoises finement hachées.

Vos Chapitres	Une année sur deux, dernier week-end de juin	Lieu	La Souterraine (23)	
	Une année sur deux, dernier week-end de juin	Lieu	En France (hors Limousin)	
Vos Manifestations		Lieu		
		Lieu		
Fonction Nom et Prénom	JAMMOT Max Grand Maître		Date	13/11/2019

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