



Confrérie du Talo de Hasparren

Adresse	Eihartzea - 81 Rue Francis Jammes - 64240 Hasparren							
Sites	https://confrerie-talo-hasparren.fr		https://www.facebook.com/profile.php?id=100080514271056					
Courriel	contact@confrerie-talo-hasparren.fr; talo.hasparren@gmail.com							
Date de création	13/06/2015	Nombre de Membres	15	F	4	H	11	Nombre d'Adoubés



Grand Maître	Christian VIGIÉ		06 87 40 32 19	@	vigie.christ47@orange.fr
Président				@	
Secrétaire				@	
Trésorier	Laurent VONARX-OULES		06 58 88 36 37	@	

Historique

La Confrérie du Talo à vu le jour le 13 Juin 2015 sous les parrainages des Confréries du Jambon de Bayonne et de l'Échaudé de Carmaux. Elle se donne pour mission de promouvoir la notoriété de ce produit original et symbolique du Pays Basques. Elle protège la recette et sa production artisanale telle que transmise au fil des siècles ; d'initier toutes rencontres avec d'autres sociétés gastronomiques. Enfin d'être l'Ambassadrice de la Ville de Hasparren, d'en assurer la promotion, d'en véhiculer une nouvelle image autour d'un produit de qualité, respectueux d'une grande tradition



Produits et Traditions

La Confrérie du Talo de Hasparren « Hazparneko Taloaren Anaidia » a souhaité que la tenue et la bannière représentent les couleurs du blason de sa ville. De même la médaille est de cuir de bovin. Elle représente au mieux l'histoire de la Commune : le travail du cuir, les tanneries et les moulins pour moulinier le maïs. Le Talo ou Taloa, était consommé généralement comme pain dans les fermes Basques, à l'origine au Guipuzcoa et nord de la Navarre, avant de se généraliser dans tout le Pays Basques.



Recettes de la Confrérie (pour dix personnes) : 650g de farine de froment, 350g de farine de maïs, 60 à 70 cl d'eau, 1 cc de sel, 10g de levure boulangère, huile d'arachide ou tournesol.
Verser les farines avec le sel dans un saladier, faire un puits au centre, verser l'eau tiède et diluer la levure. Mélanger doucement en ramenant la farine vers le centre, petit à petit, malaxer afin d'obtenir une boule de pâte ferme et laisser reposer 1h à 2h en recouvrant d'un torchon.

Étaler la pâte au rouleau et détailler des ronds de 20 cm de diamètre. Les mettre à cuire quelques minutes en les retournant une fois dans une poêle légèrement huilée et à feu doux.

Vos Chapitres	Immuablement le 3 ^{ème} dimanche de septembre	Lieu	En centre-ville d'Hasparren
Vos Manifestations	Fêtes d'Hasparren - Forum des Associations - Téléthon	Lieu	Hasparren
	Championnat de Piperade	Lieu	Salies de Béarn
	Vente de Taloak	Lieu	Pays Basque et autres régions
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Christian VIGIÉ		Date 15/06/2020

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