



Confrérie du Veau de Château-Gontier

Adresse

Sites <https://confrerie-du-veau.webnode.fr/> https://www.facebook.com/confrerieduveau53/?locale=fr_FR

Courriel

Date de création 24/11/2005 Nombre de Membres 25 F 9 H 16 Nombre d'Adoubés



Grand Maître	Jacques GAUTIER			@	
Président				@	
Secrétaire	Chantal GAUTIER			@	
Trésorier	Marie-Odile LENAIN		02 43 07 89 57	@	georges.lenain@orange.fr

Historique

La Confrérie met à l'honneur le Veau et s'est donné comme mission de déguster et de faire déguster le veau, ainsi que de promouvoir la ville et sa région. Les Saint Patrons ? bien sûr Saint-Jacques, Patron de la boucherie et Saint-Eloi, patron des « Maquignons ».

PUISQU'IL EST SOURCE DE VIE, QU'IL SOIT MARRON, NOIR OU BLANC, DES ORACLES DIVINS ONT SANCTIFIÉ LE VEAU PAR SAINT-JACQUES ET PAR SAINT-ELOI, EN TOUS LIEUX JE M'ENGAGE À HONORER LE VEAU.

Les Confrères adorent la gastronomie en général, mais surtout le veau. Le veau à toutes les sauces : Paupiettes, Croquant de pieds de veau, Tête de veau Gribiche en cocotte, épaule de veau de 7 heures aux parfums des bois. Un beau matin de novembre 2005, deux bons copains décident de créer la Confrérie. Deux amoureux du veau, dont un traiteur qui souhaite mettre cette viande à l'honneur, raconte Danielle Letourneux, intronisée dans la Confrérie en 2009. Pour rien au monde, elle ne quitterait ses confrères avec qui elle partage l'amitié, la bonne gastronomie et les bons vins qui vont avec.

Château-Gontier, autrefois, était la capitale Européenne du Veau, se souvient Danielle Letourneux. Un peu grâce à sa confrérie, la ville a conservé cette réputation, du bien manger et du vrai veau, élevé sous la mère.

Produits et Traditions

Produits, Traditions et Recettes - Une Spécialité proposée par la Confrérie : LA BLANQUETTE DE VEAU (**Pour 8 personnes**)

INGRÉDIENTS : 1kg d'épaule ou sauté de veau, 400g de champignons de Paris, 2 carottes, 3 blanc de poireau, 1 branche de céleri, 1 citron, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 2 jaunes d'œuf, 50 g de farine, 70g de beurre, 3 c.à soupe de vin blanc sec, 1 bouquet garni (persil, thym, laurier), 4 clous de girofle, brins de persil, sel, poivre.

PRÉPARATION :

- 1/ Mettre un peu d'huile et la noix de beurre dans le fond de la cocotte.
- 2/ Faire revenir la viande prédécoupée en morceaux, lorsqu'elle est dorée, semer avec un peu de farine.
- 3/ Couper les oignons, l'ail, rajouter à la viande et faire revenir quelques minutes.
- 4/ Ajouter les carottes détaillées en bâtons, puis le cube de bouillon et les champignons.
- 5/ Au bout de 5 minutes, déglacer avec un verre de vin.
- 6/ Complétez avec de l'eau pour recouvrir la viande, couvrir, baisser le feu et laisser mijoter une heure ou plus si vous en avez le temps).
- 7/ Enfin ajouter le jus de citron et le mélange jaune d'œuf + crème fraîche, mélanger le jaune d'œuf crème fraîche, mélanger le tout et laisser réduire sans ouvrir afin que la sauce s'épaississe, 15/20 minutes.
- 8/ Assaisonner avec du poivre et du sel... et servir... encore meilleur réchauffé le lendemain.

Vos Chapitres	2 ^{ème} Samedi de Novembre	Lieu	Château-Gontier
Vos Manifestations		Lieu	

Fonction Nom et Prénom **Grand Maître Jacques GAUTIER** Date **20/01/2021**

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