



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 coco de Paimpol

Adresse

Sites

<https://academiedesconfreriesdebretagne.com/confrerie-du-coco-de-paimpol>

Courriel

Date de création

15/05/2000

Nombre de Membres

F

H

Nombre d'Adoubés



Grand Maître

Henri PLEIBER



pleibermoisan29@orange.fr

Président



Secrétaire

Véronique LE GONIDEC



02 96 20 83 30



veronique@ucpt-paimpol.com

Trésorier



Historique

La Confrérie est née en 2000 de la volonté de quelques passionnés ayant pour la plupart participé au dossier d'élaboration de reconnaissance en AOC. Elle comporte en 2014, 10 membres dont le Grand Maître.

Le haricot est cultivé en Bretagne depuis le XVIIIe siècle, mais il faut attendre 1928 pour qu'un marin de la Marine nationale, du nom de Claude le Diaoul, surnommé « Coco le coco » en raison de ses convictions communistes, rapporte d'Argentine des graines de haricots et les sème dans ses terres du Goëlo.

Pendant la Seconde Guerre mondiale, ce haricot permet aux habitants de s'alimenter, alors que la région connaît une grave période de pénurie. Depuis lors, la production s'est étendue au Trégor et au Goëlo, et se stabilise actuellement autour de 6 000 à 9 000 tonnes de gousses par an. En 1998, le coco de Paimpol est le premier légume frais à avoir obtenu une AOC (Appellation d'origine contrôlée). Cette AOC est ensuite complétée au niveau européen par une AOP (Appellation d'origine protégée) couvrant les communes costarmoricaines soit 1 400 hectares de terre.



Produits et Traditions



Le Coco dePaimpol. Un coup de foudre. Une évidence. On voudrait dire que le coco de Paimpol se « marie à merveille » avec l'échalote, l'huile d'olive ou plein d'autres choses. Mais l'expression est galvaudée. C'est bien plus que ça. Des aventures qui vont bien au-delà de l'idée de mariage. Des histoires d'amour hors du commun. Un sacré coco, ce Paimpolais ! Certains disent qu'il a une femme dans chaque port... C'est sûr, il forme un beau couple avec l'huile d'olive, au parfum enivrant. Mais aussi, qui l'eût cru, à le voir se balader avec la crème fraîche, comme ils s'enlacent, comme ils s'embrassent, comme leurs peaux se confondent... Regardez-le danser le tango argentin avec l'échalote. Elle a un côté piquant, la dame, amorti par la bonhomie de notre marin. Du coup, c'est le fruité qui ressort de ce couple en mouvement perpétuel. Il faut le voir faire la bringue avec toutes ces créatures marines, ces sirènes, la lotte, la raie, la Saint-Jacques, les moules... La bringue ? Peut-être mais quelle élégance ! Pas un maquereau comme les autres, ce coco ! Il a un je-ne-sais-quoi, une prestance, une magie qui se reflète dans les yeux de toutes ces sirènes. La morue, vous allez me dire ? Ah, la morue c'est autre chose. Ces deux voyageurs impénitents.

Vos Chapitres	Lieu
	Lieu
Vos Manifestations	Lieu
	Lieu

Fonction Nom et Prénom : Secrétaire Véronique LE GONIDEC Date : 03/10/2020

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