



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 cèpe et du veau sous la mère de Saint-Saud en Périgord

Adresse	Le Bourg - 24470 Saint-Saud-Lacoussière				
Sites	http://www.pnr-perigord-limousin.fr/vivre/annuaire-culturel/confrerie-du-cepe-et-du-veau-sous-la-mere				
Courriel					
Date de création	28/08/1996	Nombre de Membres	F	H	Nombre d'Adoubés
					
Grand Maître	Janine BARRATEAU		06 19 05 72 51	@	barrateau.j-g@orange.fr
Président				@	
Grand Scribe	Chantal LOOS		06 33 91 18 11	@	loos.chantal@orange.fr
Trésorier				@	


Historique

Créée par Janine Barrateau et son mari, les confréries découvraient le jour du grand chapitre, une charmante bourgade, un peu perdue il est vrai dans la nature et grand étonnement, elles découvraient 2 hôtels de luxe... preuve s'il en est, que Saint-Saud Lacoussière attirait beaucoup de visiteurs. Les Chapitres attiraient les confréries amies et participaient à une messe en après-midi, ou le prêtre une année pouvait s'exclamer : cette année, les cèpes sont partout, même devant l'hôtel... et l'année suivante « les Cèpes ne sont pas là ! mais vous pouvez voir comme moi, un vrai tapis de feuilles dans cette allée ». Ce rendez-vous annuel était fort prisé car l'ambiance était chaleureuse et le menu gastronomique.

Jeannine Barrateau, Grand Maître fondatrice accompagnée et soutenu par son mari et une équipe de Confrères dévoués, menait d'une main ferme cette journée annuelle.

Savez-vous ce qu'est le mycotourisme ? Il s'agit bien sûr du tourisme lié au champignon... La Dordogne est connue pour la truffe. Mais le pays du Périgord vert, l'association « Cèpe du Périgord » et la chambre d'agriculture du département veulent désormais se spécialiser AUSSI dans le cèpe. L'objectif : créer une filière et une marque « cèpe du Périgord » identifiable, capable de faire venir des touristes en Périgord et d'approvisionner suffisamment en champignons. L'Europe via le programme LEADER finance en partie l'opération. En 2018, les premières réalisations concrètes ont vu le jour, avec notamment la publication d'un livre de recettes aux champignons du Périgord (recettes proposées par des chefs du secteur) ou de stickers « Ici, cèpes et champignons du Périgord » apposés sur les vitrines des restaurateurs partenaires.

Produits et Traditions



INGRÉDIENTS : 500g Cèpes • 2gousses Ail • Persil plat • 40g Beurre • 1cuil. à soupe Huile neutre.

RECETTE : Nettoyez les cèpes en les brossant minutieusement. Emincez les en lamelles. Faites chauffer dans une poêle, l'huile et 10 g de beurre. Jetez les cèpes dans le beurre moussant. Faites-les colorer pendant environ 8 min. Mixez l'ail et le persil, ajoutez-les au restant de beurre ramolli. Salez et poivrez les cèpes, ajoutez le beurre à l'ail et au persil et poursuivez-la cuisson 3 min. Servez en ajoutant quelques pluches de persil... dégustez !!!

Vos Chapitres	Lieu
	Lieu
Vos Manifestations	Lieu
	Lieu
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Janine BARRATEAU
Date	16/02/2021

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