

**Confrérie du petit sablé de Sablé**

**Adresse** Office de tourisme - 18 rue Léon Legludic - 72300

**Sites**

**Courriel**

**Date de création** 09/05/2005 **Nombre de Membres** 16 **F** 5 **H** 11 **Nombre d'Adoubés**



<b>Grand Maître</b>	Jean-Claude BECHEPOIS	☎	06 81 65 04 83	@	bechepois@wanadoo.fr
<b>Président</b>		☎		@	
<b>Secrétaire</b>		☎		@	
<b>Trésorier</b>		☎		@	

**Historique**

Création en 2005 suite à la sollicitation de la Ville de Sablé : objectif promouvoir la ville de Sablé et son biscuit éponyme. Aspect patrimoine économie et culture.

**...Au départ était donc la légende....**  
 Toute légende comporte une partie de véracité. Le petit sablé est attesté depuis le 3<sup>ème</sup> tiers du XVII<sup>ème</sup> siècle. Dans la correspondance de Madame de Sévigné qui s'entretient avec sa fille, la première mention du petit sablé de sablé...  
 ...Le 1<sup>er</sup> lundi du mois de juillet 1670, le fameux Vatel, Maître d'Hôtel de l'illustre famille hôte fit servir « une multitude de petits gâteaux secs et ronds ».

**La légende raronte**  
 Que Madeleine de Souvré, marquise de Sablé (1599-1678) courtisane réputée par sa beauté, comptait parmi les invités. Le petit sablé fut présenté à Monsieur, Frère du Roi Soleil, qui, « les trouva fort à sa convenance et d'honnête légèreté ( .. ). Il commanda qu'il en soit fait porter désormais au lever ».  
 Le 31 juillet 1924, est déposé aux greffes du tribunal de commerce, le brevet d'invention et de marque du « petit sablé de Sablé ». Le détenteur de ce brevet est Monsieur Yvon ETIENNE. Un an auparavant il se voyait décerner une Médaille d'Argent à l'exposition Internationale du Mans pour des petits sablés. Voyant que son voisin épicier recevait des livraisons de sablés, il eu l'idée de fabriquer des « sablés de sablé ».  
 Messieurs Bourgeois, Persil et Ruelle lui succédèrent.  
 Depuis 1932 la Maison DRANS, sur la place Raphaël Elizé, crée et propose elle aussi un véritable sablé de Sablé.  
 En 1963 une biscuiterie industrielle ouvrait ses portes et fondait sa réputation sur la production d'un sablé de Sablé. La Biscuiterie JUSTIER venait de naître, connue aujourd'hui sous l'appellation Sablésienne de Biscuiterie.

**Produits et Traditions**

Il est donc temps en ce grand jour particulièrement symbolique de révéler les recettes qui font la notoriété du petit sablé de Sablé : de la farine, du sucre, du beurre et le ...

**...Secret de fabrication du chef**  
 Acheté, offert, en sachet ou en boîte métallique: il fait le délice et le régal des saboliens et touristes. Il est l'emblème de notre ville. Il fait la réputation nationale et internationale de notre belle Ville.  
 Le nom de « sablé » figure dans tous les dictionnaires.  
 De 5 centimètres de diamètre et 4 millimètres d'épaisseur, il doit être rond, croquant, friable et doré.

<b>Vos Chapitres</b>		<b>Lieu</b>	
<b>Vos Manifestations</b>	Le petit sablé en fête : Animations en ville tous les 3 ans (défilé confreries – spectacles- déjeuner avec produits locaux... Participation à des événements locaux. Ex : prix du petit sablé aux courses hippiques	<b>Lieu</b>	
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Grand Maître Jean-Claude BECHEPOIS</b>	<b>Date</b>	<b>06/07/2023</b>

**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**