

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 porc Cul Noir Limousin

Mairie - 19230 Ségur-le-Château Adresse

Sites https://www.facebook.com/CulNoirLimousin/?locale=fr_FR

Courrie m.delanotte@lecussonnoir.fr										
Date de création	13/07/2019	Nombre de Memb	res		F		H	Λ	Nombre d'Adoubé	S
Cul Noir Limousin				Y						
Grand Maître	Raymonde	CHAUFFAILLE	~			@				

Grand Maître	Raymonde CHAUFFAILLE		@	
Président	Guy TALLET		@	laurentdebord@free.fr
Secrétaire			@	
Trésorier	OTHER PROPERTY OF THE PROPERTY		@	

Historique

Premier Chapitre de la Confrérie du Cul Noir et Intronisation le 4 août 2019 à Ségur-le-Château. Le village de 230 habitants voit autour de ses tables en bordure de l'eau, sur le magnifique parc de la mairie, 550 convives réunis. Les visiteurs, curieux, invités et Confrères venus de toute l'Aquitaine, sont bien là pour honorer la nouvelle Confrérie, participer à la cérémonie des Intronisations et aussi pour déguster l'extraordinaire repas, préparé et servi par plus de 50 bénévoles... 4 Culs noirs sont sacrifiés ce jour-là pour le plaisir du palais et de partager avec nous cette mémorable journée. La Race du Cul Noir, relancée par sa Confrérie et quelques courageux éleveurs, sera nous n'en doutons pas, de nouveau reconnue par les amateurs de bonnes charcuteries élevées à l'ancienne, en pleine nature!

Pour ce premier Chapitre, Fabienne Thibeault, Chanteuse Québécoise et amie, s'est vue adoubée avant de conduire de main ferme et avec beaucoup de brio, cette belle cérémonie, du début à la fin. Elle défend depuis plus de vingt ans, la gastronomie et la ruralité Française.

Produits et Traditions

Le Cochon « Cul Noir » est une race porcine limousine depuis plusieurs siècles, l'Ouest du Macif-Central. Le Porc "Cul-Noir" est vigoureux et rustique. Peu exigeant, le mode d'élevage est traditionnel et naturel. Elevé en plein air, il offre une viande saine et de très grande qualité gustative. C'est à la consommation de châtaignes qu'est due la saveur très appréciée de la viande et de la blancheur de son lard. Rillettes, Grillons, Pâtés, Boudins, Jambon, illustrent l'incomparable qualité de ce cochon qui possède des atours reconnus par tous les professionnels des métiers de bouche.



Fabienne Thibeault – Elle est la marraine de l'Ambassade des Confréries Nouvelle Aquitaine. Nous pouvons la rencontrer dans de multiples Confréries, aussi bien au nord ou au sud en passant par l'Île de France. Elle défend l'agriculture et les produits naturels ; les éleveurs qui ne recherchent que la qualité ainsi que ceux qui s'attachent à sauvegarder les races avant qu'elles ne disparaissent et à l'élevage des animaux dans un environnement satisfaisant

Vos	1 ^{er} dimanche d'Août	Lieu	Ségur-le-Château
Chapitres		Lieu	
Vos		Lieu	
Manifestations		Lieu	
Fonction Nom et	Prénom Grand Maître Raymonde (THAUFFAILLE	Date 03/04/2021

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