



Confrérie gourmande du Bidaou de Biscarrosse

Adresse 21 chemin du Crastail - 40600 Biscarrosse

Sites

Courriel daniel.lecardeur@wanadoo.fr

Date de création 23/05/1987 **Nombre de Membres** 27 **F** 15 **H** 12 **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître Gérard LACOSTE 06 59 56 97 14 mglacoste@sfr.fr

Président

Secrétaire Daniel LECARDEUR 06 07 29 96 09 daniel.lecardeur@wanadoo.fr

Trésorier Jean-Paul PARENT 06 81 53 64 66 jean-paul.parent@wanadoo.fr

Historique

La Confrérie Gourmande du Bidaou de Biscarrosse (Landes) est née en 1987 de la volonté des premiers membres qui voulaient défendre notre culture gastronomique landaise en mettant en valeur un champignon mythique qui pousse sur les dunes du cordon littoral : le tricholome équestre ou communément appelé le « bidaou ». Après 10 années d'activités, la confrérie fut mise en sommeil. En l'année 2009 après un voyage au Portugal vers notre ville jumelle de Pompal où un chapitre de la confrérie locale était organisé, cette réception, nous donna l'idée d'un renouveau de de la confrérie. Maintenant la Confrérie Gourmande du Bidaou porte haut les couleurs de la ville de Biscarrosse dans tous les chapitres du Sud-Ouest.

Produits et Traditions

Notre chapitre a lieu le 3^{ème} samedi de novembre, il débute le matin par un petit déjeuner aux tripes landaises en prélude à toute journée festive, comme le veut la tradition dans notre région du Born. Ensuite est organisée une conférence culturelle sur notre forêt ou les lacs landais et en alternance avec une visite du Musée des Traditions ou une visite du Musée des Hydravions. Après les cérémonies d'intronisation (2 personnes au maximum afin de ne pas banaliser le titre de Confrère) est servi le repas du chapitre axé sur la dégustation des champignons.

Une recette : Œuf de poule poché, bidaou, lait de coco-coquillage, ventrèche

Ingrédients : 4 petites poignées de bidaous - 4 œufs - 2 tranches de ventrèche - 100g de palourdes - 1 échalote ciselée persil plat effeuillé - 1 petite louche de bouillon de volaille – une cuillère de crème fraîche (épaisse ou liquide) - 1 petit pot de lait de coco – beurre – Vinaigre blanc – Sel et Poivre.

Faire suer les bidaous dans une petite casserole avec une noisette de beurre. Ajouter une pincée d'échalote ciselée finement et quelques feuilles de persil, remuer. Lorsque les champignons rendent un petit jus, ajouter le bouillon, saler, poivrer, porter à ébullition en remuant quelques secondes et retirer. Réserver le temps de faire pocher les œufs. Casser 1 œuf dans un petit ramequin, faire bouillir de l'eau dans une casserole avec un trait de vinaigre blanc. Lorsque l'eau bout, baisser le feu à petit frémissement et faire un tourbillon dans l'eau avec une spatule en bois. Laisser pocher l'œuf 1 min et retirer l'œuf avec une écumoire et le tremper immédiatement quelques secondes dans l'eau froide ou glacée pour stopper la cuisson. Le déposer sur du papier lisse et absorbant. Recommencer l'opération avec les 3 œufs restants. Nettoyer les palourdes et les mettre quelques minutes dans de l'eau glacée et salée pour les faire dégorger. Les faire ouvrir avec l'échalote restante et le vin blanc. Passer le jus dans une passoire fine. Porter de nouveau à ébullition. Ajouter la crème fraîche, le lait de coco et le jus de palourdes, laisser cuire 2 à 3 minutes. Ajouter l'œuf poché dessus et un peu de persil. Répartir les palourdes et l'émulsion du jus de champignons et déguster.

Vos Chapitres	3 ^{ème} samedi de novembre	Lieu	A l'Estanquet du Musée des Traditions
		Lieu	Biscarrosse
Vos Manifestations	15 août - Cuvée des Naufragés	Lieu	Fêtes de la Plage - Biscarrosse-Plage
		Lieu	

Fonction Nom et Prénom Secrétaire Daniel LECARDEUR **Date** 15/05/2020

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