



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 gourmande du nougat de Tours et autres poulècheries tourangelles

Adresse	Villa Rabelais - 116, Boulevard Béranger - 37100 Tours								
Sites	https://www.lenougatdetours.fr/								
Courriel	confrerie.nougat-tours@laposte.net								
Date de création	05/09/1998	Nombre de Membres	23	F	9	H	14	Nombre d'Adoubés	+900



Grand Maître	Jean-Marie SOIGNIER	☎	06 63 44 00 00	@	jean-marie.soignier@laposte.net
Président		☎		@	
Secrétaire	Josiane MARIE	☎		@	
Trésorière	Jocelyne FAURIEUX	☎		@	confnoug33@gmail.com

Historique

Créée le 05 Septembre 1998 à l'initiative de Nicole Delaunay, Pâtissière (Pâtisserie Poirault à Tours), la Confrérie du Véritable Nougat de Tours et autres Poulècheries Tourangelles a pour but de faire connaître, promouvoir et valoriser le Nougat de Tours en tant que pâtisserie Tourangelle et de ce fait protéger le Patrimoine Tourangeau. Il faut remonter le temps pour trouver l'ancêtre du Nougat de Tours qui s'appelait alors au temps des Romains le « Nucatum ». La recette a bien connu quelques variantes au fil du temps. La tradition voulant qu'elle ait été connue et appréciée par Léonard de Vinci, grand amateur d'amandes et fruits confits, lesquels étaient appelés au Moyen-Âge « Épices de Chambre ».

Cette pâtisserie a été oubliée pendant de longues années. Extraite du livre du cuisinier de Charles III de Monaco, une des premières recettes date de 1665. Elle a été retrouvée dans la bibliothèque de Charles Barrier, illustre restaurateur Tourangeau (1916 - 2009) il obtint le titre de « Meilleur Ouvrier de France » en 1958 et 3 étoiles qu guide Michelin en 1968. Il est considéré comme étant l'un des fondateurs de la « Nouvelle Cuisine » Le Nougat de Tours était très apprécié par les Pèlerins de Compostelle, car cette pâtisserie pouvait voyager plusieurs jours tout en gardant ses qualités. Devant le succès grandissant de ce gâteau, Nicole Delaunay a regroupé autour d'elle quelques professionnels, pour créer la Confrérie.

La tenue de la Confrérie se compose d'une robe-manteau de couleur bleue (Couleur de la Touraine) ornée d'un ruban jaune (pour rappeler l'or du des Châteaux) rouge (pour rappeler le vin) blanc (pour le sucre et la farine). Elle est complétée par un chapeau dont la forme rappelle la boîte d'emballage du Nougat. Pour finir, une médaille en émaux de Limoges avec le symbole du Gâteau.

Produits et Traditions

Le Véritable Nougat de Tours (Pour 6 personnes) : 140g de farine, 80g de sucre semoule, 70g de beurre, 1 œuf, 150g de fruits confits (melon-papaye) coupés en dés, 50g de confiture d'abricot, 80g de poudre d'amandes, 100 g de blanc d'œuf, sucre glace et sel. **Pour réaliser la pâte sucrée** : mélanger le beurre, 35g de sucre glace, l'œuf et une pincée de sel, y ajouter la farine et un peu d'eau si nécessaire. Former une boule et placez la dans le réfrigérateur. **Confection de la Macaronade** : mélanger sucre semoule et poudre d'amandes dans un bol. Montez les blancs en neige et ajoutez-y très délicatement le mélange. **Montage** : prenez un moule ou un cercle (dim.18cm) mettez-y la pâte sucrée préparée et déposez une fine couche d'abricots puis les fruits confits verser la macaronade sur le tout. Cuisson : soupoudrez du sucre glace (2 fois à 15 mm d'intervalle avant d'enfourner et faites cuire au four à 180° (chaleur tournante éventuellement) pendant 30 minutes.

Vos Chapitres	2 ^{ème} samedi de mars	Lieu	Tours
		Lieu	
Vos Manifestations	Animations en Maison de Retraites – Banques – Administrations – Fêtes chez particuliers	Lieu	Tours et sa région
	Nougats des Rois – Concours de Nougat etc	Lieu	Tours et sa région

Fonction Nom et Prénom	Date	20/08/2020
------------------------	------	------------

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