



Grand ordre international des dindons du Périgord

Adresse Mairie de Varaignes - Route des Terres Rouges - 24360 Varaignes

Sites

Courriel

Date de création 11/11/1966 **Nombre de Membres** 40 **F** 25 **H** 14 **Nombre d'Adoubés** 15



Grand Maître	Sébastien LE MOEL		06 86 98 18 36	@	s.lemoel@free.fr
Présidente	Marie FAURE		06 32 64 07 69	@	marie.sylvain1@hotmail.fr
Vice-Président	Sylvain FAURE		06 73 53 78 34	@	sylvain.faure24@orange.fr
Trésorière	Amandine BLONDE		06 14 65 27 72	@	amandine.brunel@laposte.net

Historique

Autrefois, le jour de la Saint-Martin, les troupeaux de dindons "convergeaient à pattes" des villages des alentours vers le champ de foire de Varaignes, sous la conduite de leurs gardiens, pour être vendus. Les Dindons, étaient présentés au public, lors d'une foire ancestrale qui daterait d'HENRI IV, remise au goût du jour en 1965.

Pour perpétuer cette tradition, chaque année, le matin du 11 novembre, les dindons défilent, escortés par les éleveurs, les Confréries et les enfants de l'école de Varaignes, en tenue traditionnelle. La Confrérie offre au passant, la potion magique avec l'ingrédient indispensable, le dindon de Varaignes. Lors de cette journée, la Confrérie organise le concours du Glouglou à l'international et intronise ce jour-là, un personnage public ou une personne qui apporte son soutien et aide à concrétiser ses projets (exemple, le Boudinon®).

Chaque année, plus de 10.000 personnes déambulent dans les rues de Varaignes à la recherche du plus beau dindon et déguste les produits proposés par les agriculteurs.

Produits et Traditions

Le civet de dindon de Ghislaine

Ingrédients : 1 dindon ou dinde de 6 kg vidé, coupé en une vingtaine de morceaux, abattis à part (demandez à votre boucher un petit bol de sang de volaille), 1 kg de lard fumé haché en petits dés, 3 litres de vin de Bergerac, 5 oignons, 6 échalote, 3 gousses d'ail, 1,5 kg de carottes, 1 CS de poivre en grains, 2 petites branches de thym, 1 branche de laurier (4 ou 5 feuilles), 1 bouquet de persil, 6 clous de girofle, 4 CS d'huile d'olive, 4 CS de farine

Placez les morceaux de dinde dans une grande marmite, ainsi que le gésier. Réservez le foie au frais.

Ajoutez le vin, 3 carottes épluchées et coupées en rondelles, 2 échalotes entières pelées, l'ail haché, 1 oignon pelé et piqué de clous de girofle, le laurier, le thym, la moitié du persil en branches et le reste haché. Ajoutez le poivre et laissez mariner ainsi toute une nuit. (Cette étape est recommandée par Ghislaine mais on peut s'en passer).

Le lendemain, pelez et hachez en petits dés le reste des oignons et des échalotes. Répartissez l'huile d'olive dans 2 grandes poêles. Versez le mélange d'oignons dans l'une, et le lard fumé découpé en allumettes dans l'autre. Faites fondre sur feu assez vif. Réservez. Dans les mêmes poêles, faites dorer les morceaux de dindon égouttés, sans matière grasse (c'est naturellement gras !). Saupoudrez-les de farine en cours de cuisson. Réservez-les dans la de la marinade, ajoutez les oignons et le lard poêlés. Remuez et placez sur le feu. Laissez mijoter 2h30 à feu doux. Pelez les carottes restantes, rincez-les, coupez-les en gros tronçons et disposez-les dans la cocotte 1h avant la fin de la cuisson. Pendant ce temps, mixez finement le foie, incorporez-le au sang de volaille, puis diluez le tout avec une bonne louche de vin de cuisson. Réservez dans la marmite, remuez, goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Servez tel quel ou retirez les plus gros os de la carcasse comme Ghislaine. Accompagnez de tagliatelles, de pommes de terre ou de riz, en plus des carottes.

Vos Chapitres	11 novembre Foire aux Dindons	Lieu	Varaignes
Vos Manifestations	Soirée Brochettes l'été le samedi soir	Lieu	Varaignes Place des Marronniers
	Frairie dernier week-end d'août	Lieu	Varaignes Place des Marronniers

Fonction Nom et Prénom Présidente Marie FAURE **Date** 26/05/2023

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