

**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

**Ordre des Chevaliers de la rabouillère et du clapiér**

<b>Adresse</b>	27 Route de TREBONS - 31290 Vallègue								
<b>Sites</b>	<a href="https://www.confrierie-rabouillere.fr/">https://www.confrierie-rabouillere.fr/</a>								
<b>Courriel</b>	f.tudela@orange.fr								
<b>Date de création</b>	15/10/1996	<b>Nombre de Membres</b>	280	<b>F</b>	90	<b>H</b>	190	<b>Nombre d'Adoubés</b>	280



<b>Grand Maître</b>	François TUDELA	☎	+33 (0)6 07 44 33 43	@	f.tudela@orange.fr
<b>Vice-Président</b>	Gérard MATHERON	☎	+33 (0)6 08 40 29 91	@	gm@agropolis.fr
<b>Secrétaire</b>	Monique REGIS	☎	+33 (0)6 61 44 52 64	@	saemoniqueregis@wanadoo.fr
<b>Trésorière</b>	Christine JOURDAIN	☎	+33 (0)6 61 44 52 64	@	chris.jourdain@laposte.net

**Historique**

« La Confrérie de la Rabouillère » regroupe sous une même bannière les professionnels du monde du lapin, l'ensemble des éleveurs, les restaurateurs, les transformateurs, les gastronomes, les gourmets, les amoureux du lapin, ainsi que toute personne physique ou morale pouvant servir la cause du lapin en raison de sa disponibilité, de sa compétence, de sa notoriété ou de son savoir faire.

Elle œuvre en étroite collaboration avec les organisations professionnelles et l'Interprofession nationale du lapin (CLIPP), mais aussi avec des confrères représentant le lapin dans 4 autres pays européens (Espagne, Italie, Portugal, Belgique) et plusieurs pays d'Amérique du Sud.

En toutes circonstances, elle a pour objectif de :

- Défendre le lapin sous toutes ses formes - développer l'élevage du lapin dans le respect des traditions, du bien être et des systèmes de production durables ;
- Développer les élevages vivriers dans les milieux difficiles ;
- Assurer la promotion afin d'inciter ou accroître la consommation de la viande de lapin ;
- Favoriser la création d'espaces de concertation avec les consommateurs et acteurs de la filière ;
- Faire connaître et apprécier les valeurs organoleptiques et diététiques de la viande de lapin ;
- Conforter les actions des professionnels afin que le lapin perdure dans la gastronomie.

**Produits et Traditions**

L'Espagne est le berceau du lapin « *Oryctolagus cuniculus* ». En 1100 avant Jésus Christ, les Phéniciens qui débarquèrent sur la péninsule ibérique confondirent la multitude de lapins qu'ils rencontrèrent avec des damans, mammifères du Moyen-Orient de petite taille, et ils baptisèrent le pays "I-STEPHAN-IM", le pays des damans qui devint par la suite Hispania. Son développement se fera à travers toute l'Europe par les armées romaines qui appréciaient particulièrement leur chair. Au moyen âge, en dehors des monastères où les premières cages rudimentaires apparaissent, les lapins : « connins » ou « counils » sont maintenus dans des espaces plus ou moins clos réservés à la chasse : les varences ou garennes (du latin médiéval warenna, dérivé du german wardôn = garder).

Modèle des seigneurs de cette période, Gaston Fébus, Comte de Foix et seigneur du Béarn, décrit dans son « Livre de la chasse » comment chasser le lapin et ses vertus culinaires. Disposant d'un outillage réduit, les serfs et les vilains utilisaient des collets, lacets ou des bourses dans les coulées proches des terriers creusés par les lapines pour mettre bas : la **rabouillère** (de rabotte, mot d'origine néerlandaise signifiant lapin). Afin de protéger ses garennes, Fébus, fonda une milice : « l'Ordre des Maîtres Conins », corps de garde qui accepta dans ses rangs, seulement des individus possédant les connaissances indispensables pour accomplir leur travail et les valeurs morales nécessaires pour défendre le lapin. C'est en faisant référence à cette tradition et ces valeurs morales que naquit en 1996 l'Ordre des Chevaliers de la Rabouillère.

Jusqu'au années 70, la France restera un des tout premier consommateur mondial de viande de lapin. On prête à Charles de Gaulle, avoir prononcé cette phrase à la fin de la 2° guerre Mondiale « le lapin, ce petit animal qui a sauvé la France de la famine ! » car c'est le mammifère qui transforme le mieux les protéines végétales (non consommées par l'homme) en animale. Le lapin a fait l'objet de nombreux ouvrages culinaire dont Alexandre Dumas et possède une viande diététique remarquable, riche en oméga 3, et l'absence de gras intramusculaire.

On parle souvent du régime crétois en omettant de mentionner que la première viande qui le compose est : **Le Lapin !**

<b>Vos Chapitres</b>	Journées de la Recherche Cunicole	<b>Lieu</b>	Le Mans
	Congrès mondial de cuniculture	<b>Lieu</b>	Nantes
<b>Vos Manifestations</b>	Salon régional de l'Agriculture (stand REGAL)	<b>Lieu</b>	Toulouse
	Concours de cuisine avec les restaurateurs nantais	<b>Lieu</b>	Nantes

<b>Fonction Nom et Prénom</b>	Président et Grand Maître François TUDELA	<b>Date</b>	26/06/2023
-------------------------------	---	-------------	------------

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto: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](mailto: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**