LE REPAS GASTRONOMIQUE FRANÇAIS
INSCRIT EN 2010 AU PATRIMOINE IMMATÉRIEL DE L' UNESCO

Les Confréries de la Corrèze

défendent les produits et savoirs faire de terroir

Confrérie des Gourmets de la Châtaigne → ICI

Confrérie de la Farcidure et du Millassou → 10 km St Fortunade

Confrérie des Gouteurs Dei Vi da Laguine → 15 Km Laguenne

Confrérie Mycogastronomique Gaillarde → 20 Km Brive

Confrérie du Choux Farci → 20 km Brive

Confrérie du Diamant Noir et de la Gastronomie → 35km Chartrier ferrière

Confrérie du Veau de lait élevé sous la mère → 40 km Objat

Confrérie des Goûteurs de Pêches → 45 km Voutezac

Confrérie de la Pomme du Limousin → 60 km Pompadour

Confrérie de la Noix du Périgord → 70 km Nailhac

Confrérie du Pôt au feu de Haute Corrèze → 90 km Lamazière Haute

Beynat - Corrèze

Communauté de communes du Pays de Beynat

www.correze.fr CORRÈZE LE DÉPARTEMENT

CENTRE FRANCE

Le repas gastronomique au cœur du deuxième chapitre de la confrérie

Le dimanche 1er mai, dans le cadre festif de la foire aux fleurs et aux volailles, la confrérie des gourmets de la châtaigne a organisé son deuxième chapitre.

Le dimanche 1er mai, dans le cadre festif de la foire aux fleurs et aux volailles, la confrérie des gourmets de la châtaigne a organisé son deuxième chapitre. A cette occasion les ambassadeurs du fruit de l'arbre à pain avaient convié de nombreuses confréries de la région pour participer à cet évènement : La pomme du Limousin de Pompadour, les farcidures et le milhassou de Sainte-Fortunade, les champignons de Brive, la noix du Périgord de Nailhac, la pêche de Voutezac, le boudin de Sainte-Feyre (Creuse), autant de produits du terroir représentés lors de cette belle journée. Après un défilé matinal dans les rues du bourg suivi d'une messe et de la visite d'une exposition sur l'histoire des confréries, les participants avaient rendez-vous peu avant midi, Place du Souvenir, pour la présentation du futur panneau/totem prochainement installé en ce lieu.

Celui-ci reprend le concept du « kilomètre 0 » et indique les distances qui séparent Beynat et la châtaigne des autres communes et confréries voisines, le tout dans un rayon de 90 kilomètres. Il y'est également rappelé que le « repas gastronomique français » est Inscrit depuis 2010 au patrimoine immatériel de l'Unesco et que le rôle des confréries est donc plus que jamais de promouvoir cette gastronomie à travers la défense des produits dont elles sont les ambassadrices.

Paul Chaumeil, grand maître de la confrérie de la châtaigne a rappelé l'historique de cette initiative, ne manquant pas de remercier tous les acteurs et partenaires qui s'y sont associés. Dans son discours, il a également tenu à définir la notion de « repas gastronomique » en mettant en exergue toutes les dimensions et aspects de ce dernier : arts de la table, raffinement, richesse, diversité, harmonie, savoir faire locaux… tout en rappelant que le « bien manger » devait également rimer avec « santé » et « évolution de la société ».

L'ensemble des participants ont ensuite participé à un repas au foyer rural Pierre Demarty, ponctué par diverses intronisations. La confrérie a d'ailleurs intronisé en ce jour Françoise Demarty en tant que chevalier, Lucile Bigand, Daniel Laval et Michèle Leymat en tant que membres. Des membres d'autres confréries ont aussi été décorés. Après ces agapes et ces cérémonies confrériques, tous ont pu apprécier ensuite la visite commentée de la maison du cabas par la cabatier André Delpy.

Ce fut donc un deuxième chapitre (après le premier de 2012) très réussi pour la confrérie des gourmets de la châtaigne avec en toile de fond les festivités d'une foire et aux volailles des plus colorées.

Lieu: Bourg de Beynat