



Ajouter ce site à vos favoris

Rechercher



Académie des Confréries du Languedoc Roussillon

- Accueil
- Charte des confréries
- Confréries
- Bibliographie et Liens
- Albums Photos
- Zone Administrative

[hymne du cassoulet.pdf](#)

Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary

Ecoutez l'hymne du Cassoulet de Castelnaudary



[La Capitale Mondiale du Cassoulet](#)

Situé au coeur du Grand Sud, Le Lauragais, berceau de traditions culturelles et gastronomiques défend la noblesse de ses mets et de ses produits.

Pour cela, La Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary veille sur le maintien d'une élaboration de qualité répondant à la tradition culinaire, et organise autour du Cassoulet des manifestations identitaires notamment au printemps, lors de son Grand Chapitre Annuel et e été, en participant à l'organisation de la Fête du Cassoulet.

L'Histoire de la Grande Confrérie

L'HISTOIRE DE LA GRANDE CONFRERIE

La Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary a été fondée le 17 janvier 1970 par l'élection du Grand Conseil et du Maître Jean ESTÈVE, assisté d'André MATÉ.

Le premier Grand Chapitre a été célébré le 18 avril 1970 dans la salle du Conseil Municipal. Les membres sont apparus pour la première fois revêtus de leur robe couleur marron, coiffés d'une toque en forme de cassole et ornés d'une médaille, portée en sautoir, représentant en partie les armes du moulin de Cugarel et une cassole léchée par les flammes.

Depuis tous les dignitaires reçus dans la Confrérie prononcent le même serment en occitan ; (le jurat) : *"Yéou, juri de défendre touto la bido e al dela, la collat e la glorio del gran Cassoulet de Castelnaou ou, qu'il abets, m'èn toumbé la testo din bostro Grand Cassolo.*

Les membres déjà anciens répondent : *"Gardo ta vida, te voulem pla".*

Elle a pour objet de servir le prestige, de diffuser et de défendre la renommée du Cassoulet de Castelnaudary, en veillant au respect des traditions et de la qualité.

Le mot "Confrérie", apparu au XIIIème siècle, conservera une connotation moyenâgeuse pour devenir folklorique au XIXème siècle.

LA CAPITALE MONDIALE DU CASSOULET



Situé au cœur du Grand Sud, le Lauragais, berceau de traditions culturelles et gastronomiques défend la noblesse de ses mets et de ses produits.

Pour cela, La Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary veille sur le maintien d'une élaboration de qualité répondant à la tradition culinaire, et organise autour du Cassoulet des manifestations identitaires notamment au printemps, lors de son Grand Chapitre Annuel et en été, en participant à l'organisation de la Fête du Cassoulet.

L'échange des goûts et des saveurs est à l'honneur avec la présence de Confréries Amies, conviées à la célébration de ce divin plat.

Le dernier week-end d'août, Castelnaudary fête au rythme des bandas son fameux Cassoulet !

Durant ces quatre jours, concerts gratuits animations de rues, marchés gourmands et artisanaux, animations nautiques et corso fleuri animent la ville et bien sûr, l'incourtournable dégustation de Cassoulet renforce avec fierté le renom de "Castelnaudary, Capitale du Cassoulet".



GRANDE
CONFRÉRIE
DU *Cassoulet*
DE CASTELNAUDARY


La véritable recette du Cassoulet

LA VÉRITABLE RECETTE DU CASSOULET DE CASTELNAUDARY PAR LA GRANDE CONFRÉRIE

Populaire et familial, d'origine très ancienne, l'authentique Cassoulet de Castelnaudary, est confectionné uniquement avec les produits du Lauragais et cuit dans une poterie locale, la "Cassole" qui est à l'origine de son nom.

Les ingrédients :

- Haricots lingots secs du Lauragais
- Jarret, épaule et couennes de porc
- Lard salé et lard rance
- Echine ou épaule de porc
- Saucisse fraîche
- Confit d'oie ou de canard du Lauragais
- Ail, sel et poivre.



Dans un faitout, recouvrir les haricots d'eau froide, faire blanchir en portant à l'ébullition pendant 5 minutes. Jeter cette eau. Recouvrir à nouveau ces haricots d'eau tiède. Garnir en ajoutant une quantité de couennes coupées en morceaux assez larges, le hachis, composé d'un copieux morceau de lard salé, d'une quantité abondante de morceaux d'ail et d'une pointe de lard vieux, le tout finement haché ensemble. Saler. Laisser mijoter environ 2 heures dans ce faitout. Il faut que le haricot soit bien cuit et reste ferme.

Dans une grande poêle, faire dégraisser les morceaux de confit d'oie ou de canard, les retirer et, dans cette graisse, faire rissoler la viande : morceau de jarret ou d'épaule de porc. Ces deux préparations terminées, tapisser la "Cassole" de couennes, recouvrir d'une couche de haricots avec leur jus, puis d'une couche de viandes recouverte à son tour avec le reste des haricots. Poivrer en surface généreusement.

Faire revenir à part la saucisse fraîche à la poêle. Déposer ensuite cette saucisse sur le cassoulet, l'enfoncer légèrement et arroser toute la surface avec le jus encore bouillant recueilli dans la poêle.

Mettre la "Cassole" ainsi au four. Laisser cuire jusqu'à ce qu'il se forme une croûte marron uniforme sur tout le dessus. Enfoncer et laisser cette croûte se refaire.

Surveiller de temps en temps et, si le cassoulet semble se sécher, l'arroser à l'eau chaude sans toutefois le noyer. Laisser cuire de 3 à 4 heures.

Servir très chaud dans sa "Cassole" bien entendu.

Préparer la veille pour le matin, le matin très tôt pour le soir.

"Cassoulet, odorant sous ta croûte dorée,
Cassoulet, prisé et béni de chacun,
Surtout si tu as dans tes flancs un morceau d'oie choisi,
Une belle longe de porc et de fraîches couennes."

A. FOURÉS
"Le Cassoulet de Castelnaudary" - 1911

En images

Durant ces quatre jours, concerts gratuits, animations de rues, marchés gourmands et artisans, animations nautiques et corso fleuri animent la ville et bien sûr, l'incontournable dégustation de Cassoulet renforce avec fierté le renom de "Castelnaudary, Capitale du Cassoulet"

Siège social

Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary

1, Avenue de Lattre de Tassigny

11400 - CASTELNAUDARY

Tél. 04 68 23 66 73

grandconfreriecassoulet@orange.fr

Grand Maître : Jean-Louis Malé

Grand Chambellan : Michel Comet

Grand Argentier : Marcel Rivals



**__ Notre Grand Chapitre
Le dernier week-end d'août, Castelnaudary fête au rythme des bandas son fameux Cassoulet !**

L'échange des goûts et des saveurs est à l'honneur avec la présence de Confréries Amies, conviées à la célébration de ce divin plat.



[Site de la Confrérie](#)

[Sommaire](#)