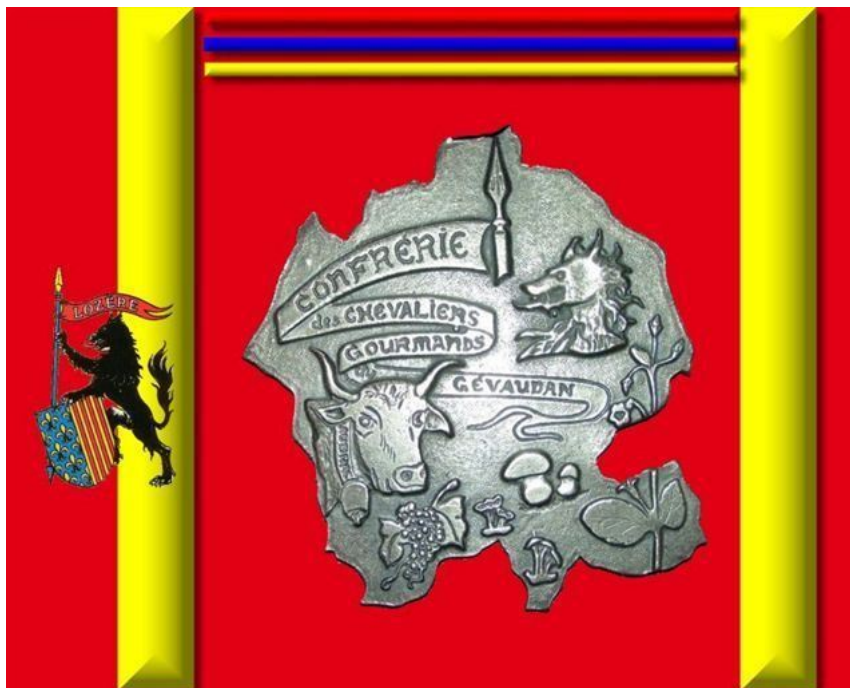




Académie des Confréries du Languedoc Roussillon

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

Confrérie des Chevaliers Gourmands du Gévaudan



I.G.P.
vue pou
géniss
"Fleu
d'Aubr

IG
Fleu
d'Aubi

Objectif

La confrérie, créée en mars 1994, a pour but et reçoit solennellement l'engagement de chaque Membre du Chapitre et de chaque Chevalier :

- de faire connaître, aimer et représenter le Gévaudan, le Languedoc, leurs paysages, leurs monuments, leurs produits et leur histoire ;
- de mettre en valeur leurs produits, tant leurs charcuteries, viandes, fruits et légumes, que leurs produits laitiers, pâtisseries, vins et alcools et tous produits en général ;
- à conserver et même à faire naître ou créer les procédés de fabrication régionale, mais de chaque province française ;
- d'encourager la recherche de qualité de nos produits régionaux par des concours ou autres, qui auront lieu annuellement ou autres, en franche gaieté et amitié ;
- d'encourager et rechercher, par des contacts avec toutes Sociétés Gastronomiques, de bonnes recettes culinaires et faire revivre les vieilles traditions locales ;
- d'exalter, entre les membres de la confrérie, les sentiments d'amitié, d'entraide, d'honneur, de franchise, de ponctualité et de désintéressement ;
- de participer à sa façon mais de son mieux à la réalisation d'une recette exclusive, solennellement dénommée

Mitonné de Génisse "Fleur d'AUBRAC", aux saveurs de la MARGERIDE.

Présentation de la Confrérie



Notre Confrérie est composée de 18 membres

Grand Maître

Pierre BRUNET
27, Av de la gare
48200 St Chély d'Apcher
Tel : 04.66.31.24.95
courriel : pierrebrunet48@gmail.com

Grand Chancelier

Alain TEISSIER

Siège social

Office du Tourisme
Place du 19mars 1962
48200 Saint-Chély d'Apcher
Tél.: 04.66.31.03.67
Fax : 04.66.31.30.30

Zone d'action

St-Chély d'Apcher, Lozère, Gévaudan
Languedoc-Roussillon,
provinces françaises et
le nord de l'Angleterre (Tadcaster) depuis 2001.

Site " Potpoete"



L'illustre bouclier

Sculpté et signé par l'Artiste, **Monsieur Penot**, dans du chêne massif sur lequel sont inscrits les lauréats des concours de cuisine bisannuels (1996, 1998, 2000, 2002, 2004...)

Tenue médiévale

Réalisée par le **Grand Connétable Christiane Chauvet** et le **Grand Estoffier Corinne Brunet**.

Robe rouge avec deux parements or et coiffe "Chaperon" rouge avec galon bleu azur qui sont les couleurs de la ville de Saint-Chély d'Apcher.

Médailles en étain

Véritables pièces uniques et numérotées

Atelier du Gal : **Monsieur Goaréguer** "Maître Artisan"

- En cravate : Armoiries et devise de St-Chély-d'Apcher "Barro en Abon" pour le Conseil des Sages.

- En sautoir : Découpe de la province du Gévaudan, au centre, la lance des Chevaliers et sa bannière avec en exergue : *Confrérie des Chevaliers Gourmands du Gévaudan*, de part et d'autre les principaux ingrédients composant la recette mise au point par les Pairs Fondateurs : *Le Mitonné de Génisse "Fleur d'Aubrac" aux saveurs de la Margeride*.

Cette médaille est portée par tous les membres de la Confrérie en sautoir par un ruban bleu azur bordé d'un liséré sang et l'autre or représentant les couleurs de la ville.



Bannière

Réalisée en peinture sur soie, à la main par **Nathalie Plébani épouse du Grand Argentier d'honneur**.

Hildegarde

Fidèle hallebarde du **Grand Maréchal des Hallebardiers Léon Revel** réalisée par le **Grand Veneur Pierre Charbonnier**.

Les légendes de la confrérie et d'Hildegarde

De notre **Grand Lieutenant du Seigneur d'Apcher Robert Berthuit**.

Chapitre et festivités

A l'occasion de la Foire à la Bouffe à Saint Chely d'Apcher au mois d'août (2ème semaine)



Événements

Tous les 2 ans, le concours de cuisine intitulé "Les Gourmands du Gévaudan" ouvert uniquement aux amateurs sur un thème imposé.

1996 : Le bœuf, Génisse "Fleur d'Aubrac", lauréat Monsieur Michel Cressot de St-Chély d'Apcher avec ses Fleurs d'Aubrac.

1998 : La truite, lauréat Madame Geneviève Madrigal-Pourade de la Fage St-Julien avec ses paupiettes de truite au chou et lard fumé.

2000 : Le miel, lauréat Monsieur Julien Poujol de Sévérac-le-Château avec ses mignons de porc farcis "huguenote", confit de chou rouge au miel de châtaignier.

2002 : L'agneau, lauréat Barbara Arnaud-Watts de Blavignac, avec ses côtes d'agneau au pélardon et sauce au thé d'Aubrac.
Prochain concours en 2004 : le porc.

Récompenses

De nombreux lots pour les cinq candidats sélectionnés.

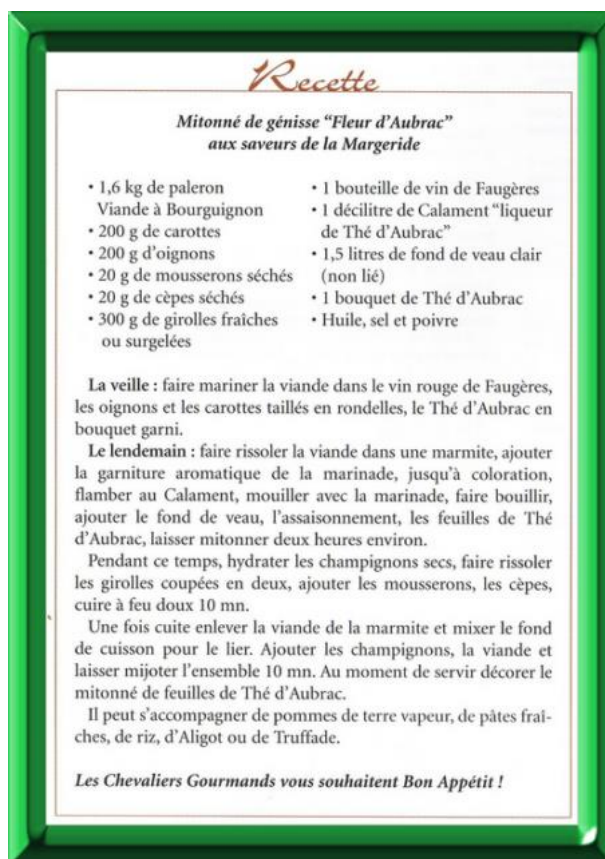
- L'inscription du nom du lauréat sur l'illustre bouclier de la confrérie,
- L'intronisation du lauréat en tant que Chevalier d'Honneur dès le chapitre de l'année suivant le concours.

Le règlement du concours est à disposition sur simple demande écrite adressée au Grand Maistre de la Confrérie.

En chanson...

L'éternel refrain de la confrérie à travers la France

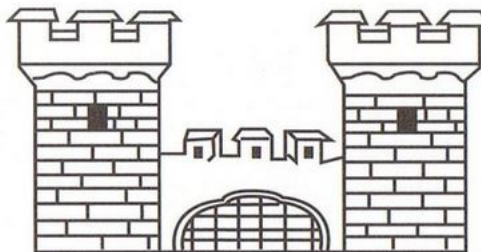
Hymne à la confrérie de nos confrères **Grand Troubadour Léon Bourrier** et **Grand Ménestrel Philippe Vialard**.



A vos papilles...

La Légende de la Confrérie des Chevaliers Gourmands du Gévaudan

On dit qu'en l'an de grâce je ne sais plus combien, en ces temps de disette ou d'opulence selon les conditions, un seigneur des hautes terres du Gévaudan était chargé d'organiser bombance en l'honneur d'un des princes du Royaume. En visite officielle, il avait prévu une halte dans les murs de son château.



Le seigneur avait entendu parler du fin appétit du prince, de son aversion pour les festins aux poulardes, coquelets et gibiers de toutes sortes systématiquement proposés dans les menus. Il se devait d'éblouir ses papilles gustatives. En plus, le maître serait honoré du titre de marquis s'il y parvenait. Le prince l'avait promis.

Il décida de partir à la recherche d'un mets où les saveurs régionales tiendraient une grande place, un menu issu de l'imagination de quelque aubergiste talentueux.

Le voici avec ses gardes, arpentant chemins et sentes sinueux, montagnes et vallons escarpés, dégustant, expérimentant, savourant, appréciant plus ou moins les plantureux repas proposés par les meilleurs cuisiniers de sa baronnie, marchant durant des jours, bâfrant durant la nuit.

Le jour de la réception approchait. Le seigneur achevait le tour de ses terres, ayant certes découvert des merveilles au fond des vieilles chaumières, mais pas le plat qui ferait de lui le plus célèbre marquis de la gastronomie.

Les gardes étaient déçus, chagrinés pour leur maître. Il faisait peine à voir. Le seigneur d'Apcher marchait devant ses quelques soldats, la tête basse. Sa monture allait au pas. La troupe regagnait le château sans dire mot. Elle avançait sans regarder, au hasard, lorsque soudain !

- "Maître ! Maître ! Je crains que nous ne soyons perdus", lança le lieutenant du seigneur d'Apcher.

- "Égarés mon cher, nous sommes seulement égarés, mais en plein brouillard, certes en plein brouillard. Posons pied-à-terre et patientons jusqu'au petit jour", répondit flegmatiquement le baron.

Ce soir là, ils s'endormirent en pleine forêt.

L'aube fit son apparition, enveloppée d'un brouillard persistant. Les soldats avaient froid et faim. Il n'était pas question de reprendre la route par un temps pareil. Il fallait auparavant se repérer. Le baron organisa des recherches afin de trouver un indice leur indiquant la marche à suivre.

- "Trois par ici, trois par là et deux avec moi de ce côté, les autres resteront sur place. Il feront sonner la trompe toutes les deux minutes, pour nous permettre de retrouver le campement au cas où !"

Le baron et ses deux gardes avançaient prudemment, lorsque le maître arrêta brusquement sa monture.

- "Sentez-vous cette bonne odeur, mes braves ? dit le baron.

- Non ! Monseigneur, je ne sens rien, répondit le premier.

- Je ne sens rien non plus, monsieur le Baron, renchérit le second

- Fichtre ! Serait-ce mon nez qui me fait défaut. Cette odeur persiste et aiguise mon appétit. Corne Dieu ! Nous ne sommes pas si perdus que cela."

- "Par ici Monseigneur, une lumière !" lança un des gardes.

Les trois hommes s'approchèrent jusqu'à la porte d'une masure. Le baron frappa, un homme de petite taille lui ouvrit.

- "Monseigneur ! C'est vous Monseigneur ? Mais, vous tremblez, vous avez froid, et faim peut-être ? Prenez place près de l'âtre.

- Tu me connais ? Serais-tu un de mes sujets ? S'inquiéta le baron.

- Et un fidèle, Monseigneur, vous semblez perdu ? Nous sommes pourtant à deux lieues seulement du château.

- Quelle est mon brave, cette odeur aussi appétissante qui nous a conduits jusqu'ici ?

- Oh ! Monseigneur me fait trop d'honneur, ce petit mitonné est une de mes inventions. Il m'arrive parfois de m'amuser en cuisinant. Celui-ci mijote depuis la veille dans la cheminée. Si j'osais je vous demanderais de partager avec moi cet humble repas.

- Humble repas ? Tu veux dire un festin ? Mes sujets feraient-ils bombance tous les jours ? Allez sacripant ! Fais-moi goûter ce fameux mitonné."

Le baron prit place à table et commença sa dégustation. Le mets était si bon qu'il en reprit, une fois et une autre, ne laissant pas une miette pour le cuisinier.

- "Rappelle-moi ton nom ?" demanda le baron.

- Je m'appelle Jacques, Monseigneur.

- Nous sommes à deux lieues du château m'as-tu dit. Fichtre ! Je ne me souviens pas être venu chasser dans ce coin.

- Il est si facile de se perdre par temps de brouillard. Ici nous sommes à Clavignac.

- C'est toi qui as inventé cette merveille ? Quel nom donnes-tu à ce plat si goûteux ?

- Il n'y a rien là d'une merveille. Monseigneur me fait trop d'honneur. Ce petit mitonné de fleur d'Aubrac aux senteurs de la Margeride n'a rien d'exceptionnel.

- Et poète avec ça ! Serais-tu capable de faire le même repas pour mon festin en l'honneur du prince Charles, premier prince du royaume. Si le prince est satisfait, je te récompenserai généreusement.

- Si tel est le désir de Monseigneur, je peux toujours essayer.



Le jour du banquet princier approchait. Dans les cuisines du château tout le monde s'affairait à préparer la fête. Le baron avait mis à la disposition de Jacques tout son personnel compétent.

Les ingrédients demandés par le cuisinier étaient sur place, venus même pour certains directement des montagnes d'Aubrac. Arriva l'instant fatidique et solennel du repas

La bonne odeur de mitonné survolait le silence pesant de la salle. Passant de nez en nez, elle offrait aux langues l'envie de se lécher les babines. Pour le baron et son cuisinier, les minutes d'attente paraissaient éternelles. Tous attendaient l'avis du prince. A peine servi, il sentit, puis fit tourner l'assiette comme pour admirer le chef-d'œuvre, ensuite il tasta. Après quelques secondes de dégustation, il se leva et dit :

- "Faites venir à mes côtés ce Maître de la gastronomie Gévaudanaise."

Jacques avança timidement.

- "Mon cher, nul dans ce royaume n'a été capable d'offrir un tel plaisir à mon palais princier. Je te fais de ce pas Grand Maître des Chevaliers Gourmands du Gévaudan.

Désormais, partout dans le royaume où tu seras invité, tu porteras haut et fort les couleurs de la baronnie d'Apcher. De plus, tu seras le digne ambassadeur de ces produits délicieux issus de ton terroir. Souviens-toi toujours de ces mots : Qui a honte de manger, a honte de vivre ! Allez va ! Va porter cette bonne parole à travers les siècles."

Maître Jacques dut s'adjoindre d'autres confrères pour parfaire sa tâche et ainsi naquit la célèbre Confrérie des Chevaliers Gourmands du Gévaudan.

L'histoire ne dit pas si le baron fut fait marquis. Mais le Grand Maître et ses confrères semèrent durant des siècles le goût de la bonne cuisine Gévaudanaise à travers le Royaume. C'était en l'an de grâce je ne sais plus combien. Mais cela a-t-il vraiment de l'importance ? Le temps ne compte pas lorsqu'il s'agit de bien manger

D'après une idée du Pot'Poète.

Grand Chapitre 2010



Le chapitre (Sonnet lozérien)

**Afin de réunir ses consœurs et confrères
Au moins une fois l'an,
Chaque Confrérie a son chapitre, sans ban,
Et toutes nous sont chères.**

**C'est le rassemblement de braves messagères
Laissant là leur roman,
Comme de ces messieurs coiffés de leur turban,
Car on n'en voit plus guères.**

**Bien habillés et mieux peignés que le milan,
Par diverses artères
Tous s'en vont défiler, même si naît l'autan.**

**Alors, consœurs, confrères,
Soyez les bienvenus dans le chœur barraban,
Sans perdre vos repères...**

Léon BOURRIER

[Sommaire](#)