



Académie des Confréries du Languedoc Roussillon

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

Mille et Une Pâtes, Coquillages et Tielles du Bassin de Thau



NOTRE OBJECTIF

Sète et ses villages alentours...
 L'étang de Thau aux vagues d'or...
 Le scintillement de la nuit et ses trésors,
 La gastronomie : le savoir-faire perpétué avec amour...

Que dire encore sur notre île singulière ? ...
 Et combien d'illustres auteurs ont vantés ?
 Nos célèbres et délicieux fruits de mer ? ...
 Certains ont authentifié l'origine de méditerranée
 De l'unique Tielle sétoise de nos grand-mères...
 Quant aux pâtes, accommodées de mille et une façon
 Elles seraient à elles seules le reflet sans contestation
 Du traditionnel patrimoine sétois gastronomique !

Notre confrérie se consacre simplement à pérenniser
 Ces trois produits typiquement locaux ;
 Qui méritent d'être découverts et appréciés
 Par les anciens et surtout par les nouveaux.

Notre but se veut de conserver nos habitudes alimentaires.
 Mais de les élever au rang de l'art culinaire

Pour un partage entre amis et tout convive
 Qui serait désireux de connaître notre art de vivre.
 Mais également partager enfin nos secrets jusqu'ici
 jalousement gardés,
 Et se vouloir les ambassadeurs au-delà de notre ville :
 Autres départements, autres régions
 Sous forme d'éventuelles (passives) manifestations,
 Nous souhaitons ardemment défendre
 Notre savoir-faire, notre savoir-vivre
 Notre savoir bien-manger.

Nos maîtres mots sont :
 Le Goût - La Qualité - L'Authenticité.



Notre Confrérie est composée de 15 membres dont

Grand Maître
Madeleine **DURAND**
Tél : 06 11 54 50 37

Grand Chambellan
Sylvie **TRENGA**

Grand SCRIBE
Claude **GRESSIER**

Grand Argentier
Robert **OLIVE**

Grand Ambassadeur
Jean **GRESSIER**
Tél :04 67 01 70 01

jeangressier@hotmail.fr

Grand Chancelier
Serge **OSTALARICH**

Grand Maître du Goût
Loïc **SALACROUP**



Serment

Nous, dignitaires de la Confrérie des Mille et une Pâtes, coquillages et tielles du Bassin de Thau, faisons serment ce jour, de défendre et promouvoir :

- _ Les Tielles de Sète,*
- _ Les coquillages du Bassin de Thau,*
- _ Les mille et une façons de cuisiner les pâtes.*

Notre action gastronomique s'inscrit dans un véritable art de convivialité, du bien vivre et du bien manger.

Elle est le reflet de notre patrimoine culinaire, de la tradition de notre savoir faire et de la promotion des produits du terroir.

Nos maîtres mots : le goût, la qualité, l'authenticité.

Confrérie des mille et une pâtes, coquillages et tielles du Bassin de Thau

DIPLÔME

En ce jour de grâce, le Grand Maître de la Confrérie,
par décision du Grand Conseil, après avoir fait passer l'épreuve
de dégustation et avoir solennellement prêté serment, élève au titre
d'Ambassadeur



Madeleine Durand
Grand Maître

M _____

Sète le _____

François Commeinhes
Maire de la Ville de Sète



Sylvie Trenga
Grand Chancelier



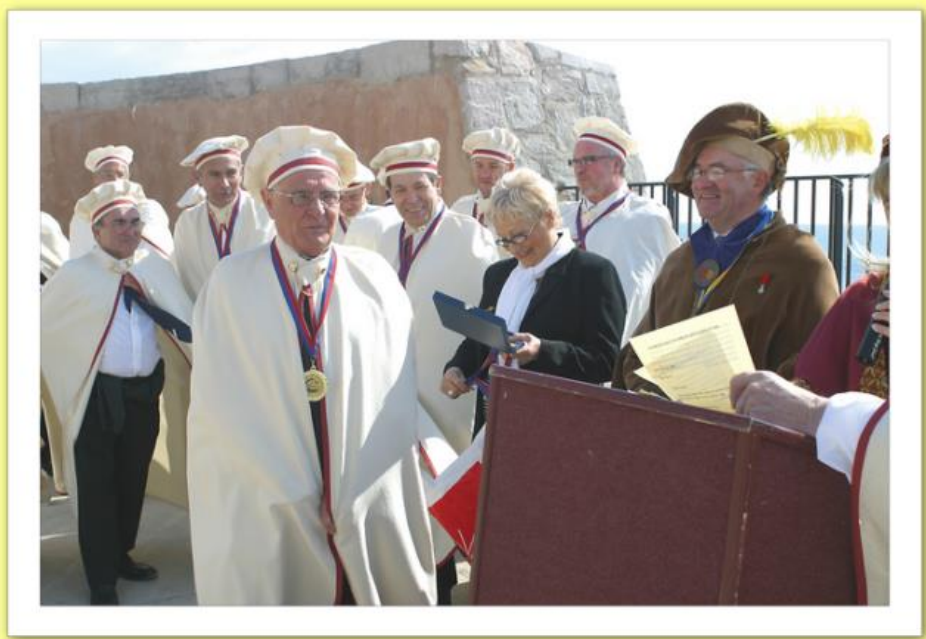
Madeleine Durand

François Commeinhes

Sylvie Trenga



Confrérie des mille et une pâtes, coquillages et tielles du Bassin de Thau





Sommaire

Copyright (C) 2007. Tous droits réservés. Dernière mise à jour :mardi 12 novembre 2019

Pour contacter l'administrateur du site : administrateur@confreriesdulanguedocroussillon.com