



Académie des Confréries du Languedoc Roussillon

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

Confrérie des Chevaliers du Saint-Chinian



Objectif

La confrérie s'est donnée pour mission de promouvoir le cru Saint-Chinian dans une ambiance festive et conviviale qui éclabousse autrui.

La confrérie est garante dans la tradition de la culture régionale, ses membres doivent savoir parler du cru et chanter ses chansons. Elle correspond à l'identité et à l'âme du cru.

Grand Maître

M Jacques le Poëc
La Coquelourde
Chemin du Moulin
34460 Cessenon sur Orb
Tél : 04.67.38.10.27
Courriel : lepoec@club-internet.fr

Grand Chancelier

Elisabeth POUX
Cru St-Chinian
Maison des vins
34360 St Chinian
elisabeth.poux@wanadoo.fr
communication@saint-chinian.com



Chapitres

Le chapitre est précédé de la messe avec bénédiction du pain et du vin et offrande du pain béni.

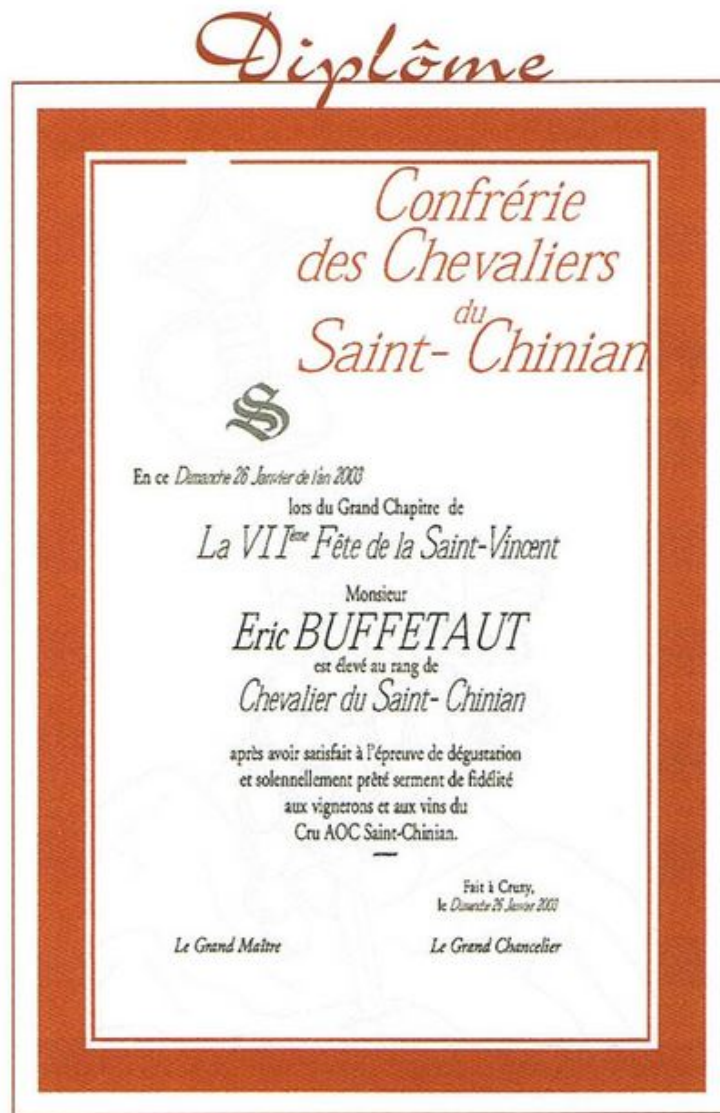
Fin janvier : Fête de la Saint-Vincent.

Dimanche qui suit le 14 juillet : Fête du Cru Saint-Chinian.

Chansons de la confrérie

Se Canta

Coupo Santo



Clafoutis aux olives et au thym

Cette recette, très simple à réaliser, est une vraie merveille. Elle nous a été confiée par Jean-François Izarn de Borie La Vitarèle, Mas Champart, où Isabelle et Mathieu Champart ont eu la gentillesse de nous accueillir.

- Dénoyautez les olives noires. Écrasez grossièrement le chèvre à la fourchette. Battez les œufs en omelette puis ajoutez la crème, le lait, la muscade, le thym et le chèvre. Poivrez mais ne salez pas trop. Mélangez le tout avec délicatesse.

- Versez cette préparation dans quatre petits plats ou ramequins allant au four puis huit à dix olives par ramequin. Placez dans le four préchauffé thermostat 8 (250°C environ) et laissez cuire 20 mn.

- Servez ce clafoutis accompagné d'une salade verte.

À déguster avec un Mas Champart 97 rouge ou, si vous préférez le blanc, un Coteaux du Languedoc 98 toujours du Mas Champart.

Pour 4 personnes

- 200 g d'olives noires
- 4 œufs
- Une demi-bûche de chèvre de pélardon demi-sec
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- 2 pincées de muscade
- 1 cuillère à soupe de thym sec (de préférence du thym en fleur)
- sel, poivre

Sommaire