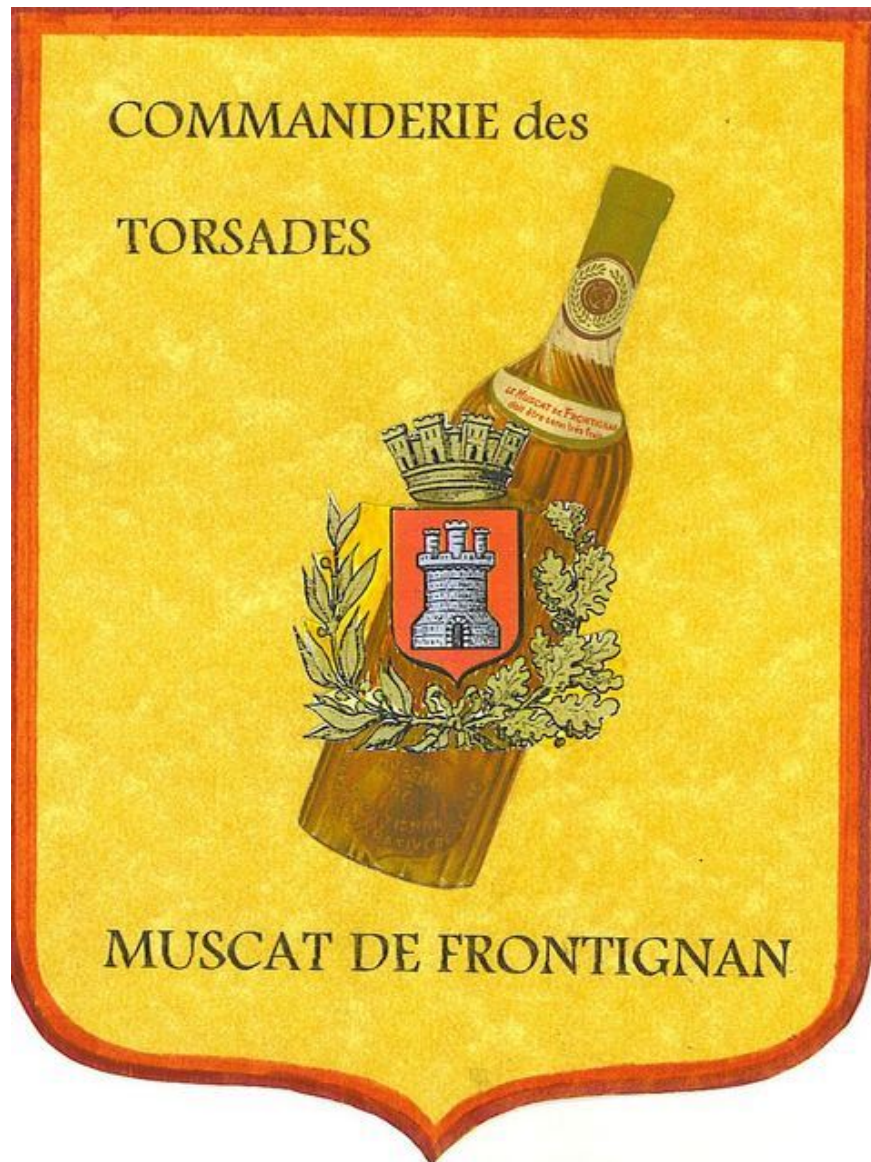




Académie des Confréries du Languedoc Roussillon

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

Commanderie des Torsades de Frontignan



La Commanderie des Torsades de Frontignan a pour but le maintien de la tradition qui a pris son origine du XIIe siècle.

Elle sert principalement à honorer le Muscat de Frontignan, à mettre en valeur et à faire connaître les qualités gustatives de ce cru. Elle apporte son appui aux initiatives en vue d'une meilleure connaissance du Frontignan.

Historique

La Commanderie des Torsades de Frontignan à été créée en 1992 pour défendre et promouvoir le *Frontignan* ; un des plus anciens A.O.C. de France (1936).

Son nom rappelle la bouteille torsadée qui est un signe d'authenticité. On donne le nom de Chevalier de la Muscarole aux personnes intronisées.

Le terroir de Frontignan

La culture de la vigne à Frontignan remonte au XI^e siècle, on produisait alors du muscat blanc et du muscat noir.

Connu dans le monde entier, c'est un vin doux, généreux, agréable au palais qui doit se déguster bien frais, à l'apéritif et au dessert, avec du foie gras et recommandé avec certains fromages.

C'est un vin qui a toujours été apprécié par les grands de ce monde.

Rituel de la confrérie

La *Coupo Santo* est devenue l'hymne de la commanderie, elle est chantée à toutes les manifestations.

Symbolique de la médaille

L'avvers de la médaille représente un groupe d'enfants cueillant des grappes de raisin. Sur la gauche figurent les armes de la ville.

Sur le revers en exergue, Commanderie des Torsades de Frontignan avec une date, qui est celle de la première marque au feu apposée sur les barriques pour en garantir l'authenticité.

Au centre une tour crénelée d'où rayonnent des torsades.

Tenue des dignitaires

Le costume des dignitaires est inspiré des robes que portaient les consuls de la ville au XVII^e siècle. Elles sont de couleur vieil or et comportent une croix du Languedoc et les armes de la ville sur le côté gauche. La bannière de même ton que la robe des dignitaires présente en son centre les armes de la ville barrées d'une bouteille de Frontignan.



[La Confrérie est composée de 18 membres dont :](#)

Siège social

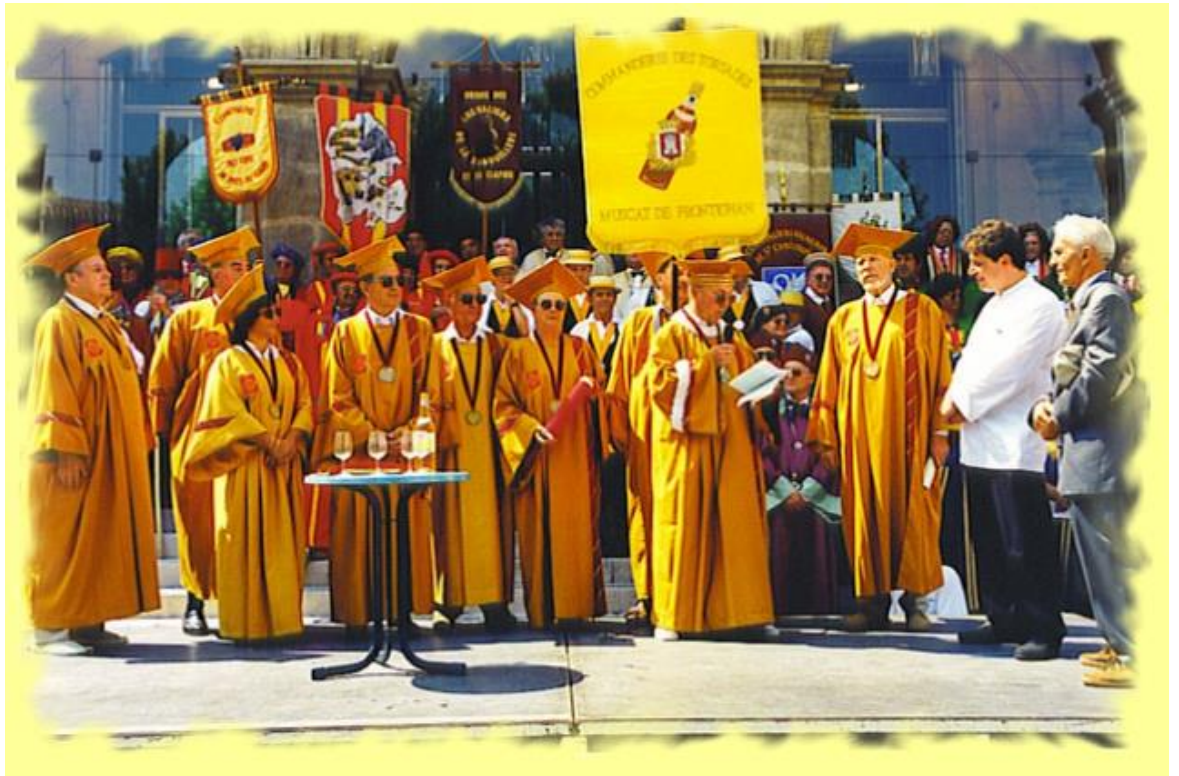
Commanderie des Torsades de Frontignan
39 rue des Airoilles
34110 FRONTIGNAN
Tél.: 04 67 48 37 43

Grand Maître

Jean VALETTE
39 rue des Airoilles
34110 FRONTIGNAN
Tél.: 04 67 48 37 43
torsades@free.fr

Grand Chancelier

André ASTRUC
astruc.andree@wanadoo.fr



Calendrier des festivités

La date du principal chapitre est choisie par la Mairie, en principe le premier dimanche après le 14 juillet, pour le Festival du Muscat du Monde.

Cette année ce sera le 22 juillet 2007. Le ou les autres chapitres ne sont fixes. Ces manifestations se dérouleront à Frontignan, exceptionnellement à l'extérieur.

Poésie de la confrérie

Divin muscat de Frontignan
Liqueur d'or coule en ma bouche
De toute part venez en troupe
Taster le vin que nous choyons

Magret au Frontignan

Pour 4 personnes : magret de canard 2, échalote 200 g, miel 150 g, muscat 1/4 de litre, vinaigre de vin 200 g, fond de volaille 1/2 litre, Marc de Frontignan.

Eplucher et émincer les échalotes, les mettre dans une casserole avec le miel et le vinaigre. Laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop.

Y verser le muscat, laisser bouillir 5 mn puis y ajouter le fond de volaille, laisser cuire 20 à 30 mn à petite ébullition.

Lier la sauce à la Maïzena, rectifier l'assaisonnement et pour finir la passer dans une passoire très fine.

Corser avec l'eau de vie de muscat.

Recettes aimablement communiquées par l'Hostellerie de Balajan

Parfait glacé au Frontignan

Pour 12 personnes : Blanc d'œuf 4, sucre 300 g, pulpe d'abricot 1/2 kg, crème fraîche 300 g, Marc de muscat.

Monter la crème fraîche en chantilly sans sucre. La mélanger avec la pulpe d'abricot.

Monter les blancs d'œuf en neige. Juste avant la fin y incorporer le sucre cuit à 120 °C (comme l'huile pour la mayonnaise).

Laisser tourner à vitesse moyenne jusqu'à complet refroidissement. La mélanger avec la crème à l'abricot.

Corser le goût avec de l'eau de vie de muscat et mettre au congélateur.

[Sommaire](#)