



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

Confrérie Croustade et Rosé de Bessan



1er octobre 2000 débute l'aventure de la « Confrérie Croustade et Rosé de Bessan ». Son démarrage effectué dans la joie, l'allégresse s'est peu à peu altéré, prêt à s'endormir. Par un sursaut d'orgueil, secouant notre apathie, nous avons procédé à sa renaissance en partant sur de nouvelles bases, en structurant notre association pour qu'elle prenne place dans la longue lignée des confréries. Cela se passait le 14 février 2004.

Nous avons donc repris le flambeau pour défendre notre terroir, notre divin Rosé qui occupe une place d'honneur dans le classement des grands cru régionaux, ce dont nous sommes fiers.

Depuis ce nouveau départ notre confrérie n'a cessé d'aller de l'avant, s'est étoffée en intronisant chaque année de nouveaux membres lors de nos chapitres.

Nous participons à notre tour à ceux des confréries collègues dans la pure tradition des chevaliers médiévaux.

Notre Bureau



Notre Grand Maître

Gaby Tissot

42, Av. de la Victoire

34550 BESSAN

Tel : 04 67 00 08 08

Portable : 06 09 88 00 00

Secrétaire

M Jean Paul Salvy

3, rue des Genets

34490 Lignan sur Orb

Tél : 06 70 60 35 92

Courriel : Croustade.rose-bessan@orange.fr

Nos Manifestations

Nos chapitres ont lieu le premier dimanche d'octobre.

Recette de la Croustade

A notre Rosé nous associons «**La Croustade**» c'est une pâtisserie traditionnelle spéciale à Bessan qui vient de très loin dans le temps et dont la fabrication transmise de génération en génération survit encore de nos jours. Un pur délice; C'est une pâte feuilletée sur laquelle on étale, soit de la compote de pommes, du raisiné, ou autre confiture et que l'on recouvre d'une nouvelle pâte feuilletée. Le nec plus ultra de cette croustade c'est, lorsque on la garnit avec son mélange aux noix. C'est divin :

**noix concassées,
sucre roux,
chocolat,
zeste de citron,
beurre,
œuf.**

A s'en lécher les doigts; On ne pouvait pas ne pas la mettre à l'honneur.

Sommaire