



# La Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary

## QUELQUES MOTS DE NOTRE GRAND MAITRE...

Chers Consœurs, Chers Confrères,  
 Nous voici déjà dans le vif du sujet.

A peine élue, je participe avec Jean-Yves PRADIER à la préparation de notre participation à ce fameux salon que sont « Les Tablées du Rheu », qui se déroulera du 11 au 13 mars, au RHEU dans la proche banlieue de Rennes.

Les organisateurs prévoient des dégustations de notre Cassoulet deux fois par jour le midi et le soir. Il nous faut aussi organiser l'approvisionnement en Cassoulet, en cassoles 1 part chaudes prête à servir dans la zone de restauration du salon ; En termes de logistique tout cela n'est pas une sinécure !

J'en profite ici, pour remercier la « Commission Logistique » très disponible, très impliquée et déjà sur la brèche ainsi que Jean-Paul TERESZKIEWICZ qui s'en perdre de temps et afin de nous rendre le séjour en Bretagne plus confortable, réservait nos chambres dans un hôtel à proximité du salon.

Vous lisez actuellement notre News Letter n°2 dans laquelle vous trouverez un agenda de nos sorties et manifestations.

Je vous souhaite une bonne lecture,  
 et vous adresse à toutes et tous mes confraternelles salutations.

Christine LINCOU.

## AGENDA AGENDA AGENDA AGENDA AGENDA AGENDA AGENDA AGENDA

samedi	12-févr-22	Toulouse. Hôtel Palladia	Chapitre Confrérie de la Violette
vendredi	11-mars-22	Le Rheu	Les Tablées du Rheu
samedi	12-mars-22	Le Rheu	Les Tablées du Rheu
dimanche	13-mars-22	Le Rheu	Les Tablées du Rheu
vendredi	18-mars-22	Castelnaudary IBIS Style	Chapitre Rotary
samedi	19-mars-22	Castelnaudary. Halle aux Grains	Chapitre de Printemps de la Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary

## 19 mars 2022 Chapitre de Printemps à Castelnaudary



## Petit rappel de JL MALÉ...

### ... La labélisation INPI

Castelnaudary est la capitale mondiale du cassoulet haut de gamme néanmoins contrairement aux haricots de Castelnaudary désormais détenteur d'une IGP, le cassoulet de Castelnaudary n'a jamais bénéficié d'une IGP, d'une AOP ou AOC .

Bref, le cassoulet de Castelnaudary n'a jamais pu protéger sa qualité, sa recette et sa provenance.

Il convenait donc d'essayer de fournir un label aux différents producteurs locaux de cassoulet de Castelnaudary.

Lors de mon dernier mandat de grand Maître, j'ai introduit auprès de l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) une demande de protection par le biais d'un dépôt d'appellation : GRANDE CONFRERIE DU CASSOULET DE CASTELNAUDARY , accompagnée des sigles de notre Confrérie et ceci pour les classes de produits ou services référencées INPI : 16, 29, 31, 35, 43.

Classe 16 toutes représentations graphiques.

Classe 29 conserves, plats cuisinés.

Classe 31 produits de l'agriculture.

Classe 35 documents, annonces, tous moyens de communication, exposition, voyage, dégustation.

Classe 43 service de restauration, service traiteur.

Depuis le 12 septembre 2019, date d'enregistrement de l'INPI, la Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary a mis à disposition de ses Pairs c'est-à-dire conserveurs, traiteurs ou restaurateurs, la possibilité de labelliser leurs produits par l'intermédiaire de la Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary.

Cela est une très importante avancée pour la reconnaissance de notre plat surtout lorsqu'on constate l'indélicatesse de certains fabricants qui n'hésitent pas à commercialiser du cassoulet de Castelnaudary alors que leurs produits, leurs recettes, leur production, sont totalement étrangers à Castelnaudary.

L'apposition du sigle de la Grande Confrérie et sa dénomination sur tous les produits fabriqués par nos Pairs, garantit l'origine, la recette et la qualité de notre divin plat.

**Jean Louis Malé**



# La page du Haricot de Castelnaudary

## DU NOUVEAU DANS LA PRÉSIDENTENCE...

Lors de la dernière Assemblée Générale du Syndicat des Producteurs, David MARTY, producteur de Haricots de Castelnaudary IGP à Plaigne (11), a été élu Président de l'ODG. Nous profitons de cette actualité pour remercier chaleureusement son prédécesseur, Jean-François MONOD, qui s'était fixé pour objectif de décrocher durant son mandat, l'IGP (Indication Géographique Protégée) pour le Haricot de Castelnaudary : défi relevé avec brio au mois de décembre 2020 !



## SIGNES PARTICULIERS DU HARICOT LINGOT DE CASTELNAUDARY

Le **haricot de Castelnaudary** est un haricot blanc ivoire sec de l'espèce *Phaseolus vulgaris* de type lingot. Son grain incurvé lui permet, une fois cuit, de préserver son caractère moelleux tout en n'éclatant pas. La finesse de sa peau en fait une légumineuse particulièrement prisée, au fondant délicat. Il nécessite d'être simplement blanchi ou simplement trempé quelques minutes avant cuisson.



L'IGP a été enregistrée le 22 décembre 2020 par la Commission Européenne, lui offrant ainsi une protection à l'échelle européenne. Les producteurs d'une même aire géographique d'environ 200 hectares peuvent planter et récolter le haricot de Castelnaudary IGP. Ils sont aujourd'hui au nombre de 16, aux côtés d'un trieur, conditionneur, stockeur. Environ 200 Tonnes sont produites par an. La zone de production se situe à l'extrême ouest du département de l'**Aude** sur 69 communes.

Cette aire, dont le centre est la ville de **Castelnaudary**, bénéficie d'un environnement de plaines et de coteaux sédimentaires et d'un micro climat (les températures sont chaudes en été (entre 25 et 28°C) et douces en hiver (moyenne de 10°C)). La zone est soumise aux vents du Cers et de l'Autan (300 jours par an) favorisant le séchage. Cette situation de carrefour climatique combinée à des sols avec un bon équilibre d'argile et de limons crée des conditions très favorables aux caractéristiques du **haricot de Castelnaudary** (réhydratation,

fondant, finesse de peau, tenue à la cuisson).

### Les 69 communes de production

Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Bram, Cahuzac, Carlipa, La Cassaigne, Les Cassés, Castelnaudary, Cazalrenoux, Cumiès, Fajac-la-Rellenque, Fanjeaux, Fendeille, Fonters-du-Razès, La Force, Gaja-la-Selve, Generville, Gourvielle, Issel, Labastide-d'Anjou, Lafage, Lasbordes, Laurabuc, Laurac, La Louvière-Lauragais, Marquein, Mas-Saintes-Puelles, Mayreville, Mézerville, Mireval-Lauragais, Molandier, Molleville, Montferrand, Montmaur, Montauriol, Orsans, Payra-sur-l'Hers, Pécharic-et-le-Py, Pech-Luna, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Pexiora, Plaigne, Plavilla, Puginier, Ribouisse, Ricaud, Saint-Amans, Sainte-Camelle, Saint-Gaudéric, Saint-Julien-de-Briola, Saint-Martin-Lalande, Saint-Michel-de-Lanès, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Sernin, Salles-sur-l'Hers, Souilhanels, Souilhe, Soupex, Tréville, Villasavary, Villautou, Villeneuve-la-Comptal, Villepinte, Villesisclé, Villespy.



**André PACHON,**

Né en 1944 à Montpellier; Il grandit à Carcassonne dans le quartier de la Barbacane au pied de la cité.

Après un passage au Canada en 1968, Hôtel Mont Gabriel, il découvre le Japon, à l'occasion de l'Exposition Universelle d'Osaka. Il s'y installe. Cela fait maintenant plus de 50 ans, que notre ami André PACHON vit au pays du soleil levant où il rencontrait celle qui deviendra son épouse.

André Pachon ouvrira plusieurs établissements, 1997 « Le Petit Bedon » et en 2003, le fameux restaurant de Tokyo qui porte son nom, « le Bistrot Pachon », devenant le pionnier de la cuisine française au Japon.

Aujourd'hui à la tête de trois restaurants haut de gamme voire très haut de gamme, Le Ministère japonais de la Culture a tenu à le *"remercier d'avoir développé au Japon la cuisine française traditionnelle et fait découvrir le Cassoulet aux Japonais"*. Il faut dire que là-bas, "Pachon" est synonyme d'institution, renvoyant inconsciemment à des plats, des produits et un art de vivre bien de chez nous. *"Cette décoration est décernée par le gouvernement japonais à toutes les personnes qui ont œuvré dans leur profession à sauvegarder et développer la culture au Japon."*

Rappelons qu'André PACHON Membre de l'Académie Culinaire de France, collectionne les titres prestigieux et les distinctions: Maître Cuisinier de France, Maître Canardier, Officier du Mérite Agricole, Commandeur de l'Ordre National du Mérite, Chevalier de l'Ordre National de la Légion d'Honneur, distinction reçue de Monsieur François HOLLANDE à l'Ambassade de France de TOKYO.

Toutes nos félicitations à notre ami André, **Dignitaire** de notre Confrérie depuis 2008, il fut intronisé par Laurent SPANGHERO. Nous apprécions beaucoup ses visites régulières lors de nos Chapitres.

Le  des Chevaliers

Le « Chœur des Chevaliers » prépare, activement malgré certaines apparences, ses interventions pour le prochain Chapitre du 19 mars 2022. Si vous souhaitez les rejoindre prenez contact sans tarder avec le Chambellan.





## Vous ne connaissez pas les Tablées du Rheu?

Salon précurseur pour la mise en relation directe entre les producteurs et les consommateurs.

Chaque année, deux concours mettent en exergue l'excellence des produits et des vins en compétition.

L'association « Les Tablées du Rheu » met un point d'honneur à sélectionner les produits et les vins par le biais de deux commissions composées de professionnels. Le choix de sélectionner un faible nombre de produits dans une même catégorie est essentiel afin de leur offrir la meilleure visibilité possible et de faciliter le choix des visiteurs.

Cette année l'AUDE est mise à l'honneur, et pas moins de 15 Chevaliers de la Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary permettront aux visiteurs du 11 au 13 mars 2022 de découvrir notre fameux Cassoulet de Castelnaudary.

## Nos prochaines sorties.....



Les **Tablées** du Rheu **38<sup>e</sup> ÉDITION**

SALON DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE

L'AUDE  
Mise à l'honneur

VEN. 11 9H30-21H00  
SAM. 12 9H30-20H00  
DIM. 13 9H30-18H30  
MARS 2022

AUDE, PAYS CATHARE

[www.lestablees.com](http://www.lestablees.com)  
5 500 m<sup>2</sup> couverts - 250 exposants  
Animations musicales - 4 restaurants - Stand bistrotourisme

Logos: AUDE, RHEU, OMAN, SPIE, Crédit Mutuel de Bretagne, C.C. Ouest, Centaure, Ile & Vitrine, Ouest Manutention, Ouest France.

## Notre prochain Chapitre à Castelnaudary...

... 19 mars 2022

Maison des Associations. 1, avenue Maréchal de Lattre de Tassigny. 11400. Castelnaudary.  
Tel : 04 68 23 66 73—06 33 73 95 68 . Courriel : [grandeconfreriecassoulet@gmail.com](mailto:grandeconfreriecassoulet@gmail.com)

[www.confrrieducassoulet.com](http://www.confrrieducassoulet.com)