



La Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary

Quelques mots de notre Grand Maître...

Chères Consœurs, Chers Confrères,
Deux échéances m'inquiétaient.

Notre déplacement au Rheu et notre 251 -ème chapitre du 19 mars.

Les Tablées du Rheu une fois les problèmes de logistique résolus et quelques imprécisions dans l'organisation de notre participation réglées, s'avèrent une excellente opération de promotion pour notre Confrérie et pour le Cassoulet de Castelnaudary. J'en veux pour preuve tous les messages chaleureux reçus tant de la part des organisateurs bretons et des services du Tourisme du département de l'Aude, que par les visiteurs du salon.

Quant à notre Chapitre du 19 mars, le grand nombre de commentaires très positifs reçus nous conforte dans nos choix

De ces événements, en plus de la satisfaction du travail bien fait, je retire principalement deux enseignements :

La rigueur dans l'organisation me paraît indispensable et gage de réussite.

Le dévouement des Chevaliers très investis dans leurs fonctions et toujours soucieux de bien faire me font mesurer ma chance de me voir si bien entourée.

Je terminerai donc ce petit mot en remerciant encore toutes celles et ceux qui s'investissent pour la grandeur de notre Confrérie et la réussite des manifestations que nous organisons ou auxquelles nous participons.

Merci encore à toutes et à tous et dans ces remerciements j'associe bien sûr les épouses des Chevaliers qui se mobilisent sans compter.

Christine LINCOU.

Grand Maître de la Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary

AGENDA AGENDA AGENDA AGENDA AGENDA AGENDA AGENDA AGENDA

Les Tailleurs de Pierre de Salles sur Cérou	01/05/22	Salles sur Serou 81	Chapitre
Festival des Confréries	07/05/22	Charleville Mézières	
Soirée Semences de France	10/05/22	Host Etienne Labastide d'Anjou	Chapitre privé
Confrérie du Chipiron de Bidart	22/05/22	Bidart	Chapitre
Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary	27/05/22	Castelnaudary. Rotary Dist 1700	Chapitre privé
Confrérie du Piment d'Espelette et de l'Axa	05/06/22		Fête de l'Axa
Confrérie des vins du Gard	11/06/22	Le Grau du Roi	Chapitre
Confrérie de la Garbure Angloye	26/06/22	Anglet	Chapitre
Commande Majeure de Roussillon	26/06/22	Perpignan	Chapitre
Confrérie de l'Escargot du Roussillon	02/07/22	Perpignan	Chapitre
Escargot du Roussillon	02/07/22	Perpignan	Chapitre

19 août 2022 Chapitre de la Fête du Cassoulet

18 au 21 août 2022 à Castelnaudary: Fête du Cassoulet

NEWS LETTER N° 4



Du 11 au 13 Mars nous étions aux « Tablées du Rheu »



13 personnes dont 9 Chevaliers représentaient notre Confrérie.

Encore merci à la courageuse équipe qui assurait la chauffe et la préparation de:

2120 portions dégustation

588 cassoles d'une part

Dans des conditions pas toujours très faciles. Mais les difficultés n'entaient pas la bonne humeur de toute l'équipe durant les 3 jours du salon.



Dégustations dans la joie et la bonne humeur.

A gauche D ALDEBERT
Président délégué de
l'ADT de l'Aude.



Très bon accueil du Président R SARRELABOUT et de toute son équipes que notre Grand Maître tenait à saluer et remercier avec... De belles cassoles de Cassoulet frais.



2 Intronisations de bénévoles dévoués aux Tablées du Rheu depuis de nombreuses années.

Le 19 mars 251° Chapitre de notre Confrérie...



Les intronisés



Céline TAFFARELLO rejoint les Pairs de notre Confrérie et reçoit la plaque d'information qu'elle pourra apposer dans son restaurant l'Auberge du Poids Public » adresse bien connue de tous les épicuriens à St Félix de Lauragais.

El cassolet, qu'es aquo ?

C'est ainsi que l'on se pose la question sur ce qu'est le cassoulet chez nous.

Comment décrire un cassoulet ? un vrai, bon, goûteux cassoulet ? Sa couleur ? son odeur ? Eh bien oui tout ça !

La légende

Celle-ci place la naissance du cassoulet durant la Guerre de Cent ans. Mais aucune archive ne mentionne cette tradition, qui fut relatée pour la première fois au début du XVI^e siècle. La légende raconte que, durant un siège de Castelnaudary par les anglais, les habitants, menacés de famine, mirent en commun tout ce qu'ils avaient pour nourrir les soldats de la ville. Lard, porc, fèves, saucisses, viandes furent mis à mijoter dans une grande jatte. Revigorés par ce repas les soldats chauriens boutèrent les anglais hors du Lauragais et jusqu'au bord de la Manche.

Cet épisode fait peut-être allusion à la mise à sac de la ville par le Prince Noir en 1355, qui ne fut pas un siège mais un incendie. Le plat qui donna naissance au cassoulet est donc un ragoût. Le « Viandier » de Taillevent mentionne en effet, le « Héricot » qui vient du verbe « héricoter » en vieux français, qui signifie découper, hacher en petits morceaux. Le « héricot » était un ragoût de mouton, mis à mijoter avec des fèves, des navets et des herbes aromatiques comme le persil, l'hysope et la sauge. Ce plat, « plat du pauvre », était un repas complet, qui permettait d'accommoder les restes. Il évolua au fil du temps en fonction de ce que l'on y mettait. Ce ragoût fut mis à cuire à la fin du XIV^e siècle dans un plat à la forme particulière, la cassole, qui fut créée dans un village proche de Castelnaudary et qui, au fil du temps, donna son nom au plat mythique.

La cassole

Elle fut fabriquée par les potiers d'Issel, petit village à 8 km au nord de Castelnaudary. En 1377, sous les auspices de Guillaume de Plane, seigneur d'Issel, Jean Gabalda, un italien, établit dans ce lieu un atelier de poterie. Les objets fabriqués alors étaient plutôt des pièces ménagères, des réchauds, des passoires, des marmites, des oules (pots à cuire destinés à bouillir devant le feu). La cassole, sorte de jatte à bord évasé, était donc connue dans le Lauragais depuis le XIV^e siècle. Et c'est cette terre cuite d'Issel qui donne au cassoulet son goût si particulier.

Le cassoulet, tel que nous le connaissons aujourd'hui, apparaît au début du XVI^e siècle, avec les haricots lingots qui ont remplacé les fèves.

Le lingot

Le haricot lingot est une variété particulière le *Phaseolus arboriginus* qui a vu le jour dans une zone s'étendant du Mexique au Pérou et à la Colombie. Il s'agit d'une liane grimpante très vigoureuse donnant de petites graines noires. Ramené par Christophe Colomb, ce haricot fut importé en France en 1530.

Deux ans auparavant, Pietro Valerio, chanoine italien reçut du pape Clément VII quelques haricots envoyés d'Amérique au titre de curiosités botaniques. Le chanoine cultiva ses spécimens et découvrit leur utilité alimentaire et ses vertus aphrodisiaques ! Alexandre de Médicis offrit un sac de ces haricots à sa sœur, Catherine, à l'occasion de son mariage avec le dauphin de France, futur Henri II. C'est ainsi que le haricot gagna notre pays. Plus localement, Catherine de Médicis, devenue comtesse du Lauragais en 1553, joua vraisemblablement un rôle pour imposer la culture de cette nouvelle plante dans le Lauragais. La graine blanche, peu à peu semée et cultivée, gagne l'ensemble du Sud-Ouest. Un peu plus tard en 1637, un curé d'Agde cultive le haricot et lance la mode de ces pois blancs appelés Flaviols ou Mounjetas dans le Tarn.

L'histoire du Cassoulet de Castelnaudary

Essayer de retracer l'histoire de la naissance du cassoulet n'est pas une mince affaire lorsque l'on connaît les discours enflammés que cela provoque ! Cependant, l'analyse iconographique, les livres de cuisine, les traités de médecine, l'archéologie, et l'histoire locale, nous fournissent de nombreux indices qui nous permettent d'appréhender la naissance de ce plat mythique et son évolution.

L'origine du cassoulet remonte à la période médiévale. On parle alors de ragoût, plat de viande en sauce qui mijote longuement auprès du feu. Un grand ouvrage de cuisine marque le XIV^e siècle : « le Viandier » écrit par Taillevent, de son vrai nom Guillaume Tirel, cuisinier de plusieurs rois durant 60 ans. Dans son ouvrage, vraisemblablement dicté, Taillevent fait la part belle aux pâtés et ragoûts, dont le ragoût de mouton et de porc aux fèves. Les historiens de la cuisine pensent que Taillevent aurait pu s'inspirer d'un ouvrage arabe rédigé par Mohamed de Bagdad en 1226, qui révèle une cuisine extrêmement raffinée. Cet ouvrage fait appel à un déploiement d'épices, d'herbes, de légumineuses et de viande de mouton. Certains historiens pensent que l'origine du cassoulet est arabe. Ce serait eux qui, au VII^e siècle, auraient introduit dans le sud de la France, la culture d'une fève blanche et qui enseignèrent aux habitants du pays à apprêter cette légumineuse. Le ragoût de mouton à la fève blanche figure parmi les recettes du Traité de cuisine de Bagdad. Taillevent a repris cette recette dans son Viandier.

Le Cassoulet au fil du temps

Les traditions culinaires évoluent considérablement jusqu'au XVII^e siècle, considéré comme le grand siècle de la cuisine française. Le cassoulet qui portait alors le nom d'« estouffet » ou de « ragoût », prend officiellement son nom au cours du XVIII^e siècle. En 1836, s'installe à Castelnaudary, la première fabrique industrielle de cassoulet. Il s'agit de la maison Bouissou qui produit la marque « La Renommée » et vers 1880, fleurissent les hommages au cassoulet dont cette chanson anonyme :

En 1929, Proposer Montagné, célèbre chef cuisinier à Paris d'origine Carcassonnaise, reconnaît la suprématie du Cassoulet de Castelnaudary dans son ouvrage intitulé « Le Festin Occitan » : « Le cassoulet est le Dieu de la cuisine occitane ».

Un Dieu en trois personnes : Dieu le Père qui est le cassoulet de Castelnaudary, Dieu le fils qui est celui de Carcassonne et le Saint-Esprit, celui de Toulouse ». Il semble donc sans conteste, que le cassoulet a été créé dans le Lauragais, même si nous l'avons vu, son origine est issue d'un ragoût rustique, qui somme toute, pouvait se faire n'importe où et qui trouva au fil des siècles des variantes comme celui de Carcassonne ou de Toulouse. Mais, Castelnaudary a su s'approprier la cassole, le haricot lingot et perfectionner au mieux la recette qui fut rendue officielle en 1909. La tradition chaurienne donna à ce plat une saveur inégalée en l'apportant à cuire au four de boulanger, chauffé avec du bois de la Montagne Noire. Pour le rendre encore plus savoureux et si particulier, il est recommandé de faire tremper les haricots dans l'eau de « Co d'en Sens », source qui alimente la ville depuis 1853 !

Ainsi depuis le moyen-âge, Castelnaudary et le Lauragais ont su préserver une légende populaire qui fit du cassoulet le patrimoine culinaire emblématique de cette ville et de ce petit « pays ».

La Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary sert le prestige et défend la qualité de ce précieux trésor de l'art culinaire.

DERNIÈRE MINUTE... DERNIÈRE MINUTE... DERNIÈRE MINUTE....

Et pendant ce temps là... Un de nos Chevaliers, accompagné de son épouse, se « tapait » la cloche...

Le dimanche 10 avril nos amis de la Confrérie des Chocolatiers Catalans bénissaient au Canet plage une magnifique cloche en chocolat de 35 kgs qu'ils venaient de confectionner

Frédéric DUBOIS et son épouse représentaient notre Confrérie à cette très sympathique manifestation où la Confrérie des Chocolatiers Catalans intronisait Cécile HERNANDEZ Médaille d'or en « Snowboard » aux derniers jeux para-olympiques d'hiver.



Frédéric Dubois et son épouse, accompagnés de Cécile HERNANDEZ Médaille d'or en « Snowboard » aux derniers jeux para-olympiques d'hiver.



La superbe cloche avant sa bénédiction.

PARTICIPEZ À LA RÉDACTION DE LA NEWS-LETTER

La News-Letter vous attend....

Si vous avez des sujets en rapport avec nos activités.... N'hésitez pas!

La News-Letter nous concerne tous et nous en sommes tous les rédacteurs potentiels.

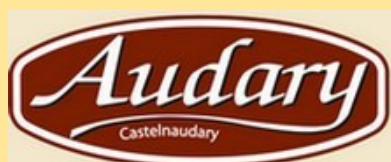


La Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnau-d'Aud

LES CONSERVEURS

LES CONSERVEURS

LES CONSERVEURS



Audary
ZI d'En Toure
1, rue H Becquerel
BP 1155
11400 Castelnau-d'Aud
Tel : 04 68 94 45 80
www.audary.com
sodicas@audary.com



Maison Escudier
9 Rue de Dunkerque
11400 Castelnau-d'Aud
Tel : 04 68 23 12 79
www.cassoulet-escudier.fr



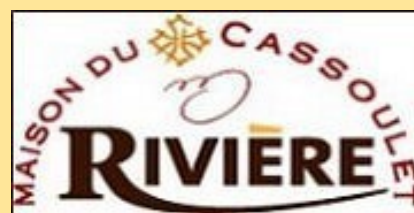
Maison Escourrou
9, rue JB Perrin BP 1275
11400 Castelnau-d'Aud
Tel : 04 68 23 16 88
www.escourrou.com



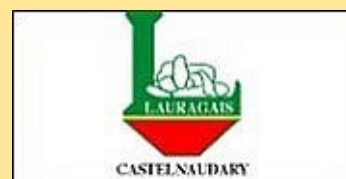
La Belle Chaurienne
ZI d'En Toure
75 rue Paul Sabatier
BP 1356
11400 Castelnau-d'Aud
Tel : 04 68 23 10 85
boutique@labeledchaurienne.com
www.labeledchaurienne.com



Occitane Plats Cuisinés
99, av du Docteur Guilhem
11400 Castelnau-d'Aud
Tel : 04.68.94.47.55
www.lesoccitanes.com
www.larnaudie.com



Maison Rivière
57 av. Frédéric Passy
BP 1266
11492 Castelnau-d'Aud cedex
Tel : 04 68 94 01 74
www.maisonriviere.com



**Syndicat des Producteurs
de Haricots à Cassoulet**
Loudes
11400 Castelnau-d'Aud
Tel : 04 68 94 44 27

19 août 2022 Chapitre à Castelnau-d'Aud

18 au 21 août 2022 à Castelnau-d'Aud: Fêtes du Cassoulet



LES RESTAURATEURS

LES RESTAURATEURS

LES RESTAURATEURS



Auberge du Poids Public

31540. SAINT FÉLIX LAURAGAIS

05 62 18 85 00



11400 CASTELNAUDARY

04.68.94.19.62



11400. LA POMARÈDE

04 68 94 13 76



11320. LA BASTIDE D'ANJOU

04 68 60 10 08



Hôtel de France

11400. CASTELNAUDARY

04 68 23 10 18



La Calèche

11400. PEYRENS

04 68 60 40 13



31290. AVIGNONET

05 61 27 14 50



11400. CATESLNAUDARY

04 68 23 15 34



11400. CASTELNAUDARY

04 68 23 45 58



11400. CASTELNAUDARY

04 68 23 27 23

