

# 10ème Grand Chapitre des 1001 pâtes

Article Thau-Info du 6/11/2016 par C.GRESSIER



Cette année le Grand Chapitre des 1001 pâtes avait une saveur toute particulière car cette Confrérie gastronomique dont le Grand Maître est M.Christian Britto fêtait samedi 5 novembre sa 10ème année d'existence. 34 confréries venues de plusieurs régions de France et de Belgique ont répondu favorablement à l'invitation

pour fêter cet événement.

Dès 9h et même avant, la salle Brassens a commencé à se remplir pour le partage d'un pantagruélique petit déjeuner concocté de concert par les cuisiniers confirmés de la Confrérie mais également par les confrères et consoeurs qui ont rejoint au fil des ans les pères fondateurs en raison de l'intérêt qu'ils portent à la gastronomie de leur terroir et à la défense de ces valeurs culinaires patrimoniales.

Du sucré au salé il y en avait pour tous les goûts accompagnés par les vins de notre terroir qui accompagnent les différents plats fournis par les confréries bachiques et caves du crû.

Après cette restauration matutinale, les confréries ont revêtu leurs tenues, et, en fanfare et escortées de leurs portegonfalons ont rejoint la Décennale St Louis où le père Frioux a célébré une magnifique messe avec les belles voix de la Chorale de Sète et orchestrée par le chef de chœur M.Ballester.

Ensuite les Confréries ont défilé dans les rues de la ville créant ainsi une belle animation, avant de rejoindre la salle Brassens pour les traditionnelles intronisations.

6 personnalités ont reçu le diplôme et la médaille des 1001 pâtes : Mme Rosay, maire de Bouzigues, Mme Marie de la Forest Adjointe au maire de Sète, déléguée au tourisme, M. Jean-Guy Majourel Président du Conseil de Développement de Thau-Agglo, M.Tissot, Grand Maître de la Croustade et du Rosé de Bessan, Mme Delon 1er Consul des barons de Caravettes et M.Ballester.

A l'issue de cette cérémonie, les agapes du matin digérées, vint le moment de l'apéritif suivi d'un repas animé par un DJ, constitué de produits locaux et d'un somptueux et délicieux dessert confectionné par un pâtissier sétois pour clôturer en beauté cette journée.

Mais si la gastronomie et les vins tiennent une place importante dans les Confréries ce qui prime c'est le partage, le plaisir de retrouver des confrères avec lesquels se sont tissés des liens chaleureux au fil des années, et de faire connaître les valeurs de nos terroirs et de les faire perdurer: et rien ne peut réjouir plus les différents confrères que de voir un jeune endosser la tenue et se faire le garant des traditions comme ce petit garçon qui arborait fièrement la tenue des "Torsades de Frontignan".