



1^{ER} CHAPITRE DE LA TARTE AU LÉBOULI OU LIBOULI – SAMEDI 16 JUIN 2018

Cette Confrérie est composée de 16 membres très actifs. Elle est née en 2015. Le Grand Maître est Marc Dhedin.

**CONFRÉRIE DES DORÉS MUSIS
CARENCY**

Notre histoire

La confrérie des Dorés musis a été fondée en 2015 et se compose d'un nombre croissant de membres.

Le nom de la confrérie « des Dorés Musis », désigne le nom sobriquet dont sont affublés les habitants de Carency: à l'occasion des ducasses ceux-ci avaient la réputation de réaliser des tartes en grande quantité. Ne lésinant pas sur la bonne pâte, ils faisaient trop de « dorés ». Tant et si bien qu'en l'absence de moyens de conservation, les tartes à la crème ou tartes au «Lebouli» moisissaient, d'où le terme de «Muis» (moisis).

Notre vie

Les buts de la confrérie sont de mettre en valeur et de perpétuer la tradition locale de la tarte au « Lebouli » mais aussi de promouvoir son procédé de fabrication.

Le premier accueil se fait déjà au niveau du parking où nous attendait un membre afin de nous diriger dans le stationnement.

Le second accueil, un partage autour d'un copieux petit déjeuner.

Dans un troisième temps, une visite guidée à la brasserie Page 24 de St Germain.

Dans un quatrième temps LES INTRONISATIONS.

REPAS avec présence d'un orchestre de jazz.

Le Grand Maître nous explique l'origine de la tarte au LIBOULI (voir doc-cidessus)

VISITE DE LA BRASSERIE PAGE 24

Afin de nous y rendre, la CONFRERIE mit en place un bus.

HISTOIRE DE LA BRASSERIE

La Brasserie a été fondée en 2003. Elle se trouve au coeur de l'Artois à AIX NOULETTE.

Plusieurs types d'orges et d'houblons cultivés dans le Nord Pas de Calais sont utilisés pour la fabrication des bières.

Les bières PAGE 24 sont brassées artisanalement par infusion. Elles sont considérées comme "bières de garde". Elles sont conservées durant plusieurs semaines au froid avant la mise en bouteille afin d'en affiner le goût. Ce sont des bières de haute fermentation re-fermentées en bouteille, ce qui apporte une richesse aromatique.

La Brasserie SAINT GERMAIN a obtenu de multiples récompenses au concours général agricole de Paris et s'est vu décerner en 2008, 2009, 2012, 2013, 2015 le prix d'excellence par le ministère de l'agriculture.

Quelques montages photos en PJ (de Christian, Maryse et de la Confrérie de la Tarte au lébouli).

