

CREST

FÊTE MÉDIÉVALE

VI^e chapitre des chevaliers de la défarde

Après avoir défilé samedi au cœur du marché médiéval, les membres de 11 confréries ont été chaleureusement accueillis par Claude Pieragostini, grand maître et président de la confrérie de la défarde crestoise. Une brève présentation de chaque confrérie permit l'ouverture du VI^e grand chapitre. Étaient donc présents les compagnons du Bugey, la confrérie de la Clairette de Die fondée en 1988, celle de Saint-Péray, les goutevins de l'enclave des papes à Valréas, les mange-tripes d'Alès, les chevaliers du Tasse caillette de Chabeuil, la jolie treille et des trois tours St Joseph-Hermitage, la confrérie du foie gras de la Provence des papes, celle du diamant noir et de la gastronomie, les chevaliers de l'ail de la Drôme, et bien sûr les représentants de la défarde

crestoise. Cette dernière a pour but d'assurer la gestion et le bon fonctionnement de la confrérie, dont la mission est de promouvoir la défarde crestoise partout et en tout lieu que cette préparation culinaire typique à base exclusivement de tripes d'agneaux soit conforme à la tradition. Les membres fondateurs de la confrérie crestoise sont Claude Pieragostini, Jean-Louis Brun, vice-président, trésorier et secrétaire, le regretté Jean Pellier et Gilles Rabois, vice-président. Depuis 1982, le traditionnel concours annuel de défarde crestoise se perpétue au mois de septembre. De nombreux professionnels et particulier se sont présentés au fil de toutes ces années. La réunion se termina par quatre intronisations et l'entrée « totale » de Marc Pouzin au sein de la confrérie de la défarde crestoise. □



Munis de bannières, insignes et tenues aux couleurs ardentes, les représentants et défenseurs de produits locaux étaient venus nombreux.

Une cape et quatre intronisations

Claude Pieragostini eut l'honneur de présenter Marc Pouzin (en médaillon), qui fut intronisé chevalier en 2009, et qui portera dorénavant la tenue des dignitaires.

Il vante les mérites de ce cuisinier hors pair : « il a obtenu des bonnes places ces dernières années lors du concours de défarde, et en plus il sait faire « la gratinée » comme personne ! ». Ce fut ensuite le tour des intronisés : René Lattier, restaurateur à Crest durant de nombreuses années au Grand-Hôte, Tristan Jaureguy, journaliste à La Provence, Léo Rousin, de la confrérie des goutevins de l'enclave des papes et Maurice Maurin, des mange-tripes d'Alès. □



Pour être pleinement accepté l'intronisé doit déguster quelques morceaux de défarde et répondre positivement à cette question : « oui, je m'engage à défendre et à perpétuer la recette de la défarde crestoise. »