

La Confrérie de la Fève, fidèle à son idéal humaniste

Une fois encore, le bénéfice du Marcat réservé à une action généreuse



La Confrérie de la Fève, fidèle à son idéal humaniste

S'il y a , au Marcat de Beth Temps'A , une animation qui ne marque pas le pas , contrairement à tout le reste , c'est bien le repas organisé par la confrérie de la Fève.225 repas servis cette année, une demande toujours en progression, près d'une centaine de postulants refusés en raison du manque de place et toujours la même satisfaction pour les convives.

Les tables sont dressées à l'avance avec places réservées nominativement pour chacun d'eux., le service est impeccable avec un serveur unique et responsable pour chaque rangée, le menu est copieux et de qualité , sans compter les petites mains qui assurent les rôles ingrats comme la vaisselle . On peut constater que ce sont des messieurs , sans doute peut portés sur la cuisine ou le service, qui ont assumé avec beaucoup d'efficacité

Pour arriver à un tel succès, il faut savoir que tout est maîtrisé de bout en bout , depuis les semis de fèves jusqu'à la composition du menu et sa réalisation par le maitre cuisinier Jean-Pierre Haubre qui n'hésite pas à fermer durant plusieurs jours son restaurant « le Relais de la Chalosse » à Cauna dans les Landes. Pour ce membre de la Confrérie de la Fève dès la première heure , ce manque à gagner n'a aucune importance par rapport à l'esprit humaniste qui anime cette association

En effet , le bénéfice de ce repas est chaque année investi dans des achats en faveur de causes qui tiennent à cœur les membres . Après les pompiers l'an dernier, c'est sans doute vers des enfants que s'orientera le solde positif de cette journée. Aussi une telle initiative devrait perdurer même si Jean-Pierre Haubre, décidé à faire valoir ses droits à une retraite bien méritée, ne devrait plus... théoriquement.... s'investir derrière les fourneaux pour ce repas emblématique. .Pour ce qu'il considèrerait comme « sa dernière » , pour des questions pratiques, il avait un peu innové dans le menu mais la fève restait présente dans tous les plats, excepté comme d'habitude le ...fromage et le dessert. Parmi les nouveautés, la garbure à la fève comme la poule au pot farcie à la fève , seul un grand cuisinier pouvait les proposer !

Félicitations à la Confrérie de la Fève qui est un bel exemple dans le milieu associatif



Jean-Pierre et son second en cuisine P1140452 (Copier).JPG



Une garbure à la fève, il fallait oser et c'est réussi !



On prépare les desserts !



La vaisselle, tache ingrate mais indispensable