



79800



Membres actifs de la Confrérie

5 Femmes

13 Hommes

Notre Confrérie est née en **1983** à l'initiative des commerçants mothais afin de promouvoir cette pâtisserie. Mise en sommeil dans les années **2003-2004**, elle a été timidement, remise sur les rails en **juillet 2014** avec l'intronisation de trois Mothais membres du bureau actuel « grands amateurs de Fouace et qui aiment la faire connaître ». Il s'agit de **Christian Soullard** { Président } et également Président des **trufficulteurs des Deux-Sèvres**, de **Patrick Dubreuil** { Vice Président } et également Président des **commerçants et Artisans Mothais** et de **Joël Pin** { Grand Argentier et Archiviste de la Confrérie... }

#### SON ACTIVITÉ

Depuis **2016**, suite au centenaire de la **fête des Rosières**, pour redorer le blason de leur association, les membres du bureau et les membres actifs ont rejoint les anciens compagnons et mettent en place bon nombre d'actions, notamment la participation de la confrérie aux **foires de la brocante**, aux **fêtes des Rosières** avec les intronisations de nouveaux impétrants, la participation du 50ème chapitre de la **Commanderie du Gouste chèvre** chez nos voisins **Saint-Maixentais**. Et dernièrement la confrérie a accompagné le comité des fêtes Mothais à Montreuil le Gast en Bretagne, où elle a participé à l'animation et l'intronisation de la présidente des villes de rosières de France.

En 2021 à l'occasion du 200ème anniversaire du mariage de la Rosière, la Confrérie aura l'honneur de participer à l'union de la fille d'un de ses membres Fouaçous ( Solène épousera Kévin)

#### L' HABIT



Un couvre chef de forme carrée, bombé en son centre, une robe de la couleur de notre focace " bronzée ", surmontée d'un col en fourrure beige, relié de deux boutons à l'effigie de Rabelais et la Mothaise en coiffe .

#### LA FOUACE

La Fouace « est une sorte de pain fait de fleur de farine en forme de galette et cuit sous la cendre ».

L'étymologie du mot vient d'ailleurs du latin " focacius " « cuit sous la cendre » venant lui même de " focus " foyer et s'appliquant au pain romain jusqu'en 1054, date à laquelle se généralise l'usage des fours.



Fouaces entières et tranchées

La focace se déguste en tranches, nature, avec du beurre, de la confiture, du miel, grillée pour accompagner le foie gras, le chèvre chaud, ou rassie « façon pain perdu »



## COORDONNÉES

Confrérie de la Fouace & des saveurs spécifique  
79800 LA MOTHE SAINT HERAY

Mails :

Président

[christian.soullard@bbox.fr](mailto:christian.soullard@bbox.fr)

Archiviste & Grand-Argentier

[joel.pin@orange.fr](mailto:joel.pin@orange.fr)

Maître Fouacier : Daniel FAVREAU

15, rue du Maréchal Joffre 79800 LA MOTHE SAINT HERAY

<https://www.facebook.com/tourismedeuxsevres/videos/la-fouace-mothaise-fille-de-rabelais/1542007019153175/>

<https://www.facebook.com/France3Aquitaine/videos/tous-les-chemins-m%C3%A8nent-%C3%A0-vous-%C3%A0-la-mothe-saint-heray-en-deux-s%C3%A8vres/528019411286392/>



Situé sur la communauté de commune du Mellois en Poitou à proximité de la source de la sèvre Niortaise "Sevret" en haute sèvre . Dotée d'un patrimoine et de sites appelants à la balade pleine de découvertes et riche en histoires...

**La Mothe Saint Héray** mérite le détour !

➤ L'orangerie



➤ La Dame de Chambrille

➤ Maison de la Haute Sèvre

➤ Maison des Rosières

