

10h : Accueil des participants,
Petit-déjeuner et mise en tenue

Place Saint Charles
face au parking du Casino
Place Paul Valéry
11210 PORT-LA NOUVELLE

11h : Défilé en front de mer avec
animation musicale

12h : Chapitre avec intronisation place
Saint Charles en plein air

13h : Apéritif et repas servi sur place

Nb: Pour les personnes intéressées,
jeu de l'anguille ouvert à tous,
mouettodrome du font de mer face à la
place Saint Charles de 10h à 12h



À TRÈS VITE DE SE REVOIR



Pour faciliter l'organisation
de cette journée festive, nous vous
demandons de bien vouloir respecter le
délai de réponse, au plus tard au 30 avril
2024.

Pour les personnes désirant séjourner sur
place, contacter :

Josy EYCHENNE au 06 20 40 90 14

[Anguille nouvelloise : jbey4262@gmail.com](mailto:jbey4262@gmail.com)

CONFRÉRIE : _____

NOM : _____

PRÉNOM : _____

TÉLÉPHONE : _____

MAIL : _____

NOMBRE DE PERSONNES : ____ X 45 euros

CHOIX DU REPAS :

BOURRIDE : ____ personne(s)

PAELLA : ____ personne(s)

Gorférie de l'Anguille Nouvelloise

DIMANCHE 12 MAI 2024





Deuxième chapitre, nous avons hâte de vous retrouver en aussi grand nombre que l'année dernière, pour partager avec vous notre passion envers la préservation de l'anguille nouvelleoise. Votre soutien et votre présence sont essentiels pour nous encourager dans cette mission ambitieuse.

Ensemble, nous aspirons à faire de cette tradition un héritage durable, pérennisant ainsi l'importance culturelle de l'anguille dans notre région. Votre participation active renforcera notre détermination à poursuivre nos efforts et à faire de cette aventure une réussite collective.

DIMANCHE 12 MAI 2024

Contact pour inscription :

Josy EYCHENNE

TEL : 06 20 40 90 14

Mail : jbey4262@gmail.com



LE GRAND MAITRE JÉRÔME MICHEAU

VOUS ESPÈRE **NOMBREUX**

POUR LE **DEUXIÈME CHAPITRE** AVEC LA
DÉGUSTATION DE SA BOURRIDE
D'ANGUILLE PRÉPARÉE PAR LES PÊCHEURS
SUR LA PLACE SAINT CHARLES



Adresse pour l'envoi des chèques avec
l'inscription :

Mme Josy EYCHENNE

75 rue des Sans Soucis

11210 PORT LA NOUVELLE



ATTENTION

Date butoir des inscriptions

30 avril 2024

MENU



Apéritif et ses amuse-bouche

Bourride d'anguille nouvelleoise

ou

Paëlla royale

Assortiment de fromages

Tartelette aux pommes

Café

Vin blanc, rouge

Crément de Limoux méthode ancestrale
de la Maison Rosier de Limoux