

Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

PROYECTO DE DECLARACION

La Honorable Cámara de Diputados de la
Provincia de Buenos Aires

DECLARA

Que vería con agrado que el Poder Ejecutivo, de la Provincia de Buenos Aires, declare de interés provincial a la "FIESTA DEL OMELETTE GIGANTE" a realizarse cada año el primer domingo de diciembre en el Distrito de Pigüé.

ANAÍA RICHMOND
Diputada Provincial
de Buenos Aires



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados



De 1973 a 1984, la fiesta de la Omelette Gigante se extiende, es cada vez más creciente el número de personas que asisten, se realiza algunas veces bajo la lluvia e inclusive bajo la nieve.

Es en 1984 que una delegación de los Caballeros de la Omelette Gigante inaugura la fiesta en Dumbéa (Nueva Caledonia), a través de los años la fiesta de la Omelette ha devenido en la más grande de la isla.

En 1985, una docena de Caballeros de la Cofradía asisten a la primera Omelette Gigante de Abbeville en Louisiana (EEUU).

En 1987, una cuarta acta de nacimiento es firmada, nace la cofradía de Fréjus (Francia).

Soplan vientos de locura sobre Bessières en 1987, luego de Louisiana, los Caballeros parten hacia Québec con la esperanza de encontrar un nuevo "nido" para la Omelette, un grupo de personas de Québec asisten a Bessières para la Pascua de 1987 y, en Junio de 1988 nace la Omelette Gigante de Granby (Canadá).

La Cofradía de la Omelette de Malmedy (Bélgica) ve la luz en 1996.

La Cofradía Mundial de los Caballeros de la Omelette Gigante de Pigüé, nace en septiembre de 1.999 cuando llegan a nuestra ciudad los Caballeros de la Cofradía Mundial de Bessières, reuniéndose con un grupo entusiasta de personas al que brindan detalles e instrucciones para la realización de este singular evento.

Queda establecido que el día de realización de la fiesta será siempre el primer domingo de diciembre, en coincidencia con la fecha fundacional de Pigüé.

Este grupo trabaja sin descanso en la preparación de los elementos necesarios para la elaboración de la Omelette.

ANALÍA RICHMOND
Diputada Provincial
de Buenos Aires



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados



El día 2 de diciembre de 1.999 se realiza la primera fiesta de la Omelette en el Parque Municipal de Pigüé con la asistencia de los Cofrades de Bessières, invitados especiales y todos los miembros de la Cofradía de Pigüé y queda establecida como la única en Latinoamérica

Como FIGUE es la colonia francesa mas importante de la Argentina, los Cofrades se esfuerzan y el trabajo sigue y el grupo se consolida.

El día 3 de diciembre de 2.000 se realiza la segunda fiesta en el mismo lugar y con el mismo suceso que la anterior.

Para el 1 de diciembre de 2.002 se contó con la visita de miembros de las otras Cofradías del mundo y el éxito obtenido fue como en fiestas anteriores habiéndose servido 6000 platos de Omelette.

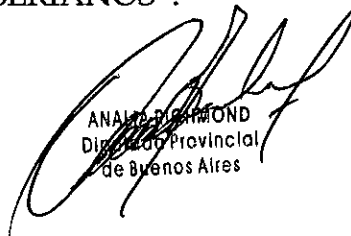
El domingo 4 de diciembre de 2005 se llevó a cabo la séptima fiesta de la Omelette Gigante en el marco del ciento veintiún aniversario de la ciudad de Pigüé, se contó con la presencia de cofrades de Francia, Bélgica y Canadá.

El 3 de diciembre de 2006 se realizo la octava fiesta de la Omelette Gigante con la presencia de cofrades de Bessières.

El primer domingo de diciembre de 2007 se nos acompañaron cofrades de Canadá, Frejus, Bessières

Siguiendo con la tradición en los años 2008 y 2009 se realizo la Omelette ahora ya con 15.000 huevos y distribuida gratuitamente a más de 8300 personas.

La Cofradía Mundial de los Caballeros de la Omelette Gigante nace en Bessières (Haute-Garone-) Francia. Los habitantes de esta ciudad se caracterizaron siempre por la facilidad para organizar fiestas, es así que en 1973 se crea una "Amicale" (Sociedad), con el objetivo de "PREPARAR Y HACER DEGUSTAR EN LA ALEGRÍA, GRATUITAMENTE, LA OMELETTE GIGANTE A LOS BESERIANOS".


ANA MARÍA PICHON
Diputada Provincial
de Buenos Aires



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados



Muchos cocineros estropean las salsas, es bien conocido...

Los Grandes Maestros toman conciencia y deciden editar reglas comunes a todas la Cofradías.

Es así que nace la idea de la "COFRADIA MUNDIAL".

El primer Congreso Mundial tiene lugar en abril de 1990 en Dumbéa.

De la reflexión de todos surge la luz, se decide la elaboración de un estatuto, algunas decisiones se toman:

- Perpetuar la tradición de gratuidad de la Omelette.
- Recibir gratuitamente a los miembros de las otras Cofradías en ocasión de la Omelette Gigante.
- Vestimenta única para las ceremonias.
- El fin de la Cofradía es bien definido: "ANTES DE TODO PRACTICAR LA AMISTAD, MULTIPLICAR LOS INTERCAMBIOS CULTURALES, DESARROLLAR LA FRANCOFONIA".

La preparación de este plato tarda unos 45 minutos e involucra a 16 equipos de 4 integrantes (llamados cofrades). Ellos se encargan de la rotura los 500 maples de huevos y de cortar las baguettes de 30 kg. Mientras la sartén de 4,30 metros de diámetro se calienta poniéndola sobre el fuego de leña en tres oportunidades.

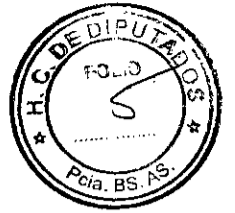
Más de 15.000 huevos, 100 kilos de jamón y varios kilos de distintos condimentos se convierten en el centro de atención de los visitantes que concurren cada primer domingo de diciembre a Pigüé, considerada la colonia francesa más grande del país.

Una vez calentada la sartén se vierten 30 litros de aceite. Ya caliente el aceite se pone a dorar 100 kg de jamón picado. Una vez que ha dorado el jamón se agregan 3 kg de cebolla de verdeo, 4 kg de perejil y 5kg de ciboulette.

ANALA RICHMOND
Diputada Provincial
de Buenos Aires



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados



Mientras esto sucede, se baten los huevos con 3 kg de pimienta y 4 kg de sal. Se ponen en la sartén los 15.000 huevos y se revuelven con los demás ingredientes. Los cofrades mueven la omelette permanentemente para que el huevo no se pegue a la sartén y se queme. Cuando la omelette está casi lista se retira del fuego. La temperatura adquirida termina de cocinar la omelette mientras se ponen las mesas alrededor de la sartén preparándose el momento de servir.

La fiesta

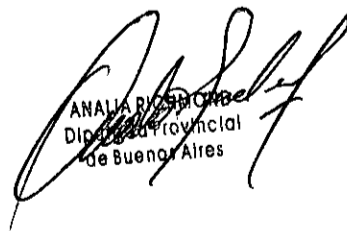
Luego de un muy simpático desfile con banderas, estandartes, pancartas de los países que tiene sede la Cofradía, los más de 60 Cofrades vestidos con saco blanco, pantalón y zapatos negros, camisa blanca, corbata amarilla y un impactante gorro de cocinero de 45 cm de copa se disponen a romper los huevos que luego de ser batidos con sal y pimienta, son vertidos en una sartén de 4,30m de diámetro, donde anteriormente se ha salteado la ciboulette, cebolla de verdeo y 100kg.de jamón cocido y luego de 40 minutos es servida a los presentes en platos descartables con su correspondiente tenedor y una rodaja de la baguette de 3,50m que se hace preparar especialmente para la ocasión.

¡A comer!

Por las entradas previstas en el vallado, las personas pasan recibiendo el plato descartable. Se acercan a las mesas al lado de la sartén y allí reciben su porción de la omelette. Una vez servidos, en las salidas, se les entrega un tenedor descartable y un trozo de las baguettes de 3 metros que se prepararon especialmente para la ocasión.

Y a disfrutar de este plato típicamente francés.

Por lo mencionado ut supra, solicito a mis pares de esta Honorable Cámara me acompañen con su voto afirmativo a la presente iniciativa.


ANALÍA RÍOS
Diputada Provincial
de Buenos Aires