**Académie du Châteaubriant**

L’Académie du Châteaubriant, fondée en 1994 par Pierre MAINGUET est une confrérie gastronomique qui regroupe des hommes et des femmes de tous horizons. Dans une ambiance de franche amitié et de convivialité, elle fait la promotion de la viande du Pays de Châteaubriant et de ses préparations gastronomiques, ainsi que des atouts touristiques de la région.

Des membres fondateurs de l’Académie voyageant dans le monde entier avaient remarqué que le mot « Châteaubriant » était connu partout comme le symbole même de la haute tradition culinaire de la viande. Dans notre région, ce n’était à l’époque guère le cas... Aucun restaurant ne proposait le fameux pavé, alors qu’on était dans un pays d’élevage traditionnel. Personne ne réalisait que ce plat servi dans les plus grands restaurants en France comme à l’étranger était considéré comme un des sommets de la cuisine française et en conséquence se révélait un véritable atout pour faire connaître et apprécier le Pays de Châteaubriant.

C’est en s’appuyant sur cette notoriété internationale que l’Académie a su sensibiliser les acteurs de la filière bovine à produire et commercialiser une viande de haute qualité. La crise de l’ESB (la vache folle) l’a confortée dans cette démarche qualitative.

[](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/IMG/jpg/foire-Bere---2007-1.jpg)

**A la Foire de Béré - 2007**

Après avoir organisé pendant dix ans les "Journées gastronomiques de Châteaubriant" et participé activement à la création de la marque "Tradition bovine du Pays de Châteaubriant", l’Académie étend désormais son activité à toutes les activités touristiques dont cette région est fort riche.

Chaque année, après dégustation et notation par un jury, elle remet à des restaurateurs un diplôme attestant de leur savoir-faire et de leur créativité dans la préparation du "Châteaubriant".

Dans les mois qui viennent, elle concrétisera son idée de décerner un diplôme pour des plats qui valorisent d’autres morceaux de viande bovine.

[](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/IMG/jpg/foire-B--r---2007-2.jpg)

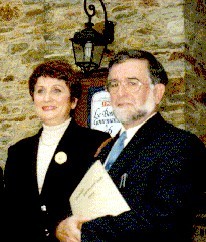
**A la Foire de Béré - 2007**

En 2004, elle a pour la première fois ouvert un restaurant au sein de la Foire de Béré « Au bon Boeuf » pour permettre de faire déguster aux visiteurs un "Châteaubriant" de qualité.

Les restaurateurs ont aussi été sollicités pour mettre ce plat au menu de leurs restaurants.

Certains proposent même maintenant un « Menu de l’Académie ».

Le guide Michelin ne lui-même, et c’est une référence, associe désormais dans ses plus récentes éditions, le pavé de Châteaubriant à notre ville. Notre ami Jean-Pierre COLIGNON, responsable de la langue française pour tous les journaux du groupe Le Monde, fait de même dans son ouvrage « Etonnantes étymologies ». Les Dicos d’Or de Bernard Pivot (Albin Miche !), ce qui est pour l’Académie une véritable consécration.

[](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/IMG/jpg/nohra-mainguet.jpg)

**Mme Nohra, M. Mainguet**

Rappelons que le « Châteaubriant » est une création de Montmirail, cuisinier de François-René de Chateaubriand, et descendant des barons de notre ville, comme il le dit si bien au début des Mémoires d’Outre-tombe.

C’est Montmirail qui a mis au point pour le vicomte, alors ambassadeur de France à Londres, la fameuse recette de coeur de filet de boeuf grillé ou poêlé. (Vers 1820, seuls les Anglais commençaient à avoir un élevage de qualité suffisante pour manger une viande très peu cuite). Le filet devant être saisi à l’extérieur, rouge à l’intérieur, tout en étant bien chaud dans sa totalité. Aujourd’hui, les cuisiniers ont toute latitude pour decliner les recettes les plus audacieuses à base de « Châteaubriant ».

Les passés Grands Maîtres de l’Académie sont Pierre MAINGUET, Marie-Annick BELOEIL, Yves BILLARD, Bernard STRADI . Martine BURON.

L’actuel Grand Maître est Pierre MAINGUET, le grand Argentier est Jean Pierre WIESINGER, le grand Scribe est Françoise BILLARD.

L’Académie compte 26 membres titulaires et a intronisé plus de 100 membres Honoris Causa, dont 25 sont restent actifs dans la région.

En 2002 à l’invitation du CG 44 (Conseil Général de Loire-Atlantique), l’Académie a fait déguster durant deux jours, de la viande bovine régionale à des milliers de visiteurs du Salon de l‘Agriculture à Paris. Elle fait régulièrement ce genre d’animation dans les points de vente à la demande des éleveurs de l’association des « Maîtres Herbagers du Pays de Châteaubriant »

En 2007-2008-2009-2010, au Château, nous avons organisé en partenariat avec le CG 44 une dégustation de viande bovine, grillée et en gelée, pour mieux faire connaître les richesses de ces produits. Plus de 200 personnes ont ainsi dégusté ces viandes avec satisfaction.

L’Académie se rend régulièrement aux chapitres d’autres Confréries et en 2003 elle était présente à Bruxelles pour le rassemblement de toutes les Confréries européennes au Parlement Européen.

Charles VIGNAUX habitant dans les Landes, est actuellement bailli d’Aquitaine.

Pierre MAINGUET, Grand Maître Fondateur, a reçu le Mérite Agricole en 2004 pour son action pour la promotion de la viande bovine.

Au-delà d’une apparence quelque peu folklorique, l’Académie du Châteaubriant se veut avant tout un ambassadeur actif du Pays de Châteaubriant et de sa production bovine. Ses membres, qui à part quelques exceptions n’ont rien à voir avec l’élevage, se réunissent une fois par trimestre dans une ambiance amicale, ils se veulent une force de proposition efficiente et y travaillent énergiquement.

Les Chapitres nous permettent de recevoir une centaine de personnes venues représenter des Confréries issues de nombreuses régions de France, ainsi qu’une quarantaine d’Académiciens et Membres d’Honneur du « Châteaubriant ».

Cette journée permet de faire apprécier notre ville et notre région avec leurs atouts touristiques, d’accueil et aussi gastronomiques, mais c’est également l’amitié et la convivialité qui nous animent et nous conduisent à aller à notre tour visiter des Confréries en France et même à l’étranger et faire ainsi connaître notre ville et notre région directement.