Les origines du mot talmelier.

Tameliers viens du mot talemetarius venant de talleà metari, compter sur une taille, de tous temps les boulangers ont eu pour usage de marquer sur des tailles de bois la quantité de pain qu’ils fabrique

Les statuts donnes par saint Louis leurs donne la qualité de boulangers talmeliers.

L’ordonnance du roi Jean, du pénultième Février 1350 dit que nul boulanger ou tameliers ne pourront mettre deux sortes de blé dans le pain.

Le mot talmelier vient aussi que du fait le boulanger devait acheter sont blé chez le paysan le faire écraser au moulin et ensuite le tamiser pour enlever le gros son ainsi que les déchets restants et de tamiseur ont arrive à talmeliers

Les Talmeliers en tant que confrérie ont étés créé a Angers il y a 25 ans par des boulangers dynamiques dont messieurs Jean Brulfert, Gérard Delaissart et Jean Claude Larteau étaient membres et sous leurs entraînements, 20 ans âpres nous nous sommes retrouvés a 10 couples et sur invitation de monsieur Marcel Foubert nous nous sommes réunis à Soisy sous Montmorency le 7 octobre 2010 pour créer notre confrérie.

Depuis nous avons participé au chapitre des Talmeliers de touraine en 2010, 11, 12,13,14 ,15 aux Talmeliers d’Angers en 2011, 12, 13,14 15 aux Talmeliers de l’Orne en 2012, à la confrérie du hareng côtier a Berck en 2012 à la confrérie de l’asperge et du vin d’Argenteuil et Sannois en à la confrerie de la teurgoule a Houlgate ,de St.Jacques a Montebourg,de la carotte a Creances en 2013

Les origines du mot talmelier.

Tameliers viens du mot talemetarius venant de talleà metari, compter sur une taille, de tous temps les boulangers ont eu pour usage de marquer sur des tailles de bois la quantité de pain qu’ils fabrique

Les statuts donnes par saint Louis leurs donne la qualité de boulangers talmeliers.

L’ordonnance du roi Jean, du pénultième Février 1350 dit que nul boulanger ou tameliers ne pourront mettre deux sortes de blé dans le pain.

Le mot talmelier vient aussi que du fait le boulanger devait acheter sont blé chez le paysan le faire écraser au moulin et ensuite le tamiser pour enlever le gros son ainsi que les déchets restants et de tamiseur ont arrive à talmeliers

Le pain c’est mon copain

La tenue portée par les talmeliers représente pour

La cape la mie crème du pain

La bordure marron la croûte dorée du pain

Les plumes du chapeau les flammes du four

Les gants et la chemise blanche représente la farine