



Confréries de France
**Bulletin de liaison et d'Information du
Conseil Français des Confréries
Fédération Officielle
avril 2016**

Editorial de la Présidente Solange Massenavette

Depuis le 5 mars dernier, le Conseil a un nouveau bureau comme je vous l'ai appris par mail.

Pourquoi suis-je revenue ?

Sollicitée par plusieurs confréries et seule maintenant, je voulais de nouveau m'investir au sein du bureau.

Et ce sont les membres du bureau qui ont voté pour moi.

Maintenant c'est une nouvelle équipe avec 80% de nouvelles têtes, qui repart, qui va œuvrer dans la sérénité pour vous et qui va vous informer régulièrement de son travail.

Le bureau est à votre disposition et à tout moment vous pouvez l'interroger ou apporter vos idées.

Avec toute mon amitié

La Présidente Solange Massenavette



Confréries de France

8, rue de la Poste 36110 Vineuil

Tél. : 02.54.36.64.08

smberry2@neuf.fr

Directrice publication : Solange Massenavette

IPNS Rédigé, réalisé, envoyé ou tiré par

Edmond-Louis Simoneau **elsimoneau@aol.com**

Sommaire

Présentation du bureau

Compte rendu de l'Assemblée Générale du 5 mars 2016 à Avon 77

Compte rendu du Conseil d'Administration du 5 mars 2016 à Avon

Site Internet

Un beau recueil sur une confrérie alléchante avec plein de recettes succulentes de la Confrérie Populaire et Gourmande du Veau Fermier Commingeois

Colloque sur le Patrimoine immatériel et identité(s) Entre Terroirs et territoires :Les confréries et leurs discours

La Lettre Gastronomique

Chardonnay du Monde

Les vins septentrionaux ont enfin leur salon : VinoVision Paris

L'artisan costumier

Les figurines en plâtre à l'effigie de votre confrérie

CE QUE VOUS APPORTE LE CONSEIL

Ce bulletin reprend le cycle traditionnel des bulletins pour vous informer de la vie des confréries.

A la dernière assemblée générale une nouvelle équipe a été élue. Elle a commencé à travailler pour mettre en place le site internet fiable. Le site des confréries élaboré par l'équipe précédente ne fonctionne pas. Nous allons donc créer le plus vite un nouveau site plus simple et accessible.

Ce bulletin est envoyé à toutes les confréries adhérentes ou pas.

Mais il faut rappeler que les adhérents au Conseil français des Confréries bénéficie pour une cotisation modeste d'avantages indéniables comme le premier qui est une remise conséquente sur les charges de la SACEM, une assurance Macif avec une police avantageuse pour moins de 70€, vous en trouvez à ce prix mais pas avec les mêmes avantages. Ce tarif est réservé aux membres. Nous avons négocié des tarifs ou remises dans deux chaînes d'hôtels B&B et Logis de France, nous mettons à votre disposition le calendrier le plus crédible possible des chapitres, nous mettons à la disposition des confréries adhérentes la liste et les adresses de leurs confrères qui participent au succès du Conseil

Voici quelques-uns des avantages que vous procure le Conseil Français sans omettre les liens que procure notre entité.

Le bureau 2016 se compose ainsi :

Présidente : Solange Moreau-Massenavette (Indre Centre) : Gd Maître de la Commanderie Cassis et Berry smberry2@neuf.fr

1^{er} Vice-Président : Jean Ruault (Maine et Loire) : Gd Maître des Confréries des Rillauds d'Anjou et Vin de Brissac et Président de l'Ambassade des Confréries des Pays de la Loire)
ruaultjean@gmail.com

2^{ème} Vice Président : Georges Jégou (Var) : Secrétaire de la confrérie de la Caboche à Puget Ville et Secrétaire de l'Académie des confréries de Provence – Alpes- Côte d'Azur
tioti@sfr.fr

Secrétaire Général : Jean-Pierre Roussel (Vosges) : Secrétaire de la Confrérie des Rognons Blancs de Raon aux Bois et Secrétaire de la Fédération des confréries du Gd Est
jean-pierre.roussel22@orange.fr


Secrétaire adjoint : Ruben Martinovsky (93) Confrérie du Clos de Montmartre et Président de Cocorico cocorico.idf@gmail.com

Trésorier Général : Henri-Pierre Gautier (Maine et Loire) : Confrérie des Compagnons de Joachim du Bellay et Trésorier de l'Ambassade des Confréries des Pays de la Loire
henri-pierre.gautier@wanadoo.fr

Trésorière adjointe : Geneviève Estiot (Deux Sèvres) : Gd Maître de la confrérie de l'Angélique du Marais Poitevin et Présidente de la Chancellerie des Confréries Poitou Charentes
genevieve.estiot@asteur.fr

Chargé de mission de la prospective : Michel Devot (77) : Gd Maître de la confrérie des Chevaliers de St Grégoire saintgregoire@orange.fr

Chargé de mission de la communication : Edmond-Louis Simoneau (Loir et Cher) : Gd Maître de la confrérie des Tire-Douzils de la Gde Brosse de Chémery elsimoneau@gmail.com



**Conseil Français des Confréries Association loi 1901 enregistrée à Orléans: N°
W452004242 Siège social: 46 ter rue Sainte Catherine 45000 Orléans
Présidente: Solange MOREAU/MASSENAVETTE 8 rue de la Poste 36110
VINEUIL - Mail: smberrry2@neuf.fr Secrétariat: Jean-Pierre ROUSSEL 8 route de
Belle fontaine 88220 RAON aux BOIS Téléphone: 03 29 62 54 38 ou 06 61 10 54
38 Mail: jean-pierre.rousseau22@orange.fr**

**Compte rendu de l'Assemblée Générale
du Conseil Français des Confréries
Le Samedi 05 Mars 2016 à AVON (77210)
Maison de la Vallée 27-29 rue du vieux Ru**

APPEL à COTISATION

Nous profitons de ce compte-rendu pour vous rappeler que la cotisation pour 2016 est de 18€. Nous demandons aux confréries indépendantes qui ne l'ont pas encore réglée de bien vouloir y penser. La cotisation reste à 18€ pour l'année 2017. Nous demandons aux confréries adhérentes à un groupement de bien vouloir passer par l'intermédiaire du dit groupement.

Nous remercions les confréries qui ont déjà réglé leur cotisation.

L'Assemblée Générale a été ouverte à 17h15 par le Président Jean-Marie CAMBEFORT, qui remercie les confréries présentes. Avant l'Assemblée Générale et en l'absence de Daniel JOURNO, concepteur du nouveau site du Conseil Français des Confréries, retenu par des obligations professionnelles, Jean-Marie CAMBEFORT Président, assisté de Jean-François PORNIN Chargé de Mission communication nous présentent le nouveau site. Il est à noter que Jean-François s'est beaucoup investi pour la mise en place de ce site qui demande encore beaucoup de travail pour la mise en place définitive des données. Jean-François demande aux Confréries d'être réactives lorsqu'elles seront sollicitées afin que le site vive. A l'issue de cette présentation, le Président Jean-Marie CAMBEFORT nous a demandé de nous recueillir en mémoire de nos confrères disparus au cours de l'année 2015.

Approbation du Compte rendu de l'Assemblée Générale en date du 28 Mars 2015 à NANTES.

Jean-Marie CAMBEFORT Président du Conseil Français des Confréries, demande s'il y a des modifications à apporter au Compte rendu de cette Assemblée Générale. Pas de modifications demandées, le Compte rendu est adopté à l'unanimité.

Rapport Moral:

Jean-Marie CAMBEFORT, a insisté et précisé le rôle du Conseil Français des Confréries, en reprenant une partie de son programme annoncé à l'AG de NANTES du 28 Mars 2015

Le Conseil Français des Confréries, par l'intermédiaire de ses Confréries Locales au sein de leurs Ambassades, Académies ou groupement Régionaux, rassemble des hommes Responsables, ayant pour but de réunir des personnes de profession, confession et milieux culturels variés qui acceptent leur différence et s'enrichissent de leurs expériences mutuelles. Chaque Confrérie a le devoir de promouvoir: la Gastronomie, la Fraternité, l'amitié et la convivialité.

Définir les objectifs

Valoriser le Conseil Français des Confréries

En définissant le sens et le but du Conseil Français des Confréries. En relevant l'importance du/des protocole(s). En augmentant la notoriété du Conseil Français des Confréries "notre fierté"

Développer le Conseil Français des Confréries

En prolongeant le développement des Ambassades, Académies ou Groupements Régionaux. En encourageant le développement du nombre de Confréries adhérentes. En augmentant le nombre de membres dans les Confréries. En s'approchant d'autres Associations.

Développer une stratégie

Porter l'histoire même récente du Conseil Français des Confréries. Mise en place et valoriser le protocole auprès de l'ensemble des membres. S'intégrer dans nos cités en contactant les responsables et en conviant les médias et la presse à nos manifestations. Introniser des nouveaux membres transmettant nos valeurs, nos us et coutumes. Augmenter notre notoriété pour susciter l'intérêt auprès de notre entourage et des instances publiques. Favoriser les contacts et les échanges directs de Confrérie à Confrérie, de Région à Région et avec les Confréries étrangères.

Développer et Alimenter notre site Internet en y annonçant nos manifestations et en créant l'annuaire des Confréries.

L'ensemble de ces points doivent être développés mais avant tout, en redéfinissant la structure. Rôle et composition du Conseil Français des Confréries. Rôle et composition des Ambassades, Académies, Régions.

Assurer le recensement annuel des Régions, des Confréries et des Membres.

Jean-Marie CAMBEFORT Président du Conseil Français des Confréries nous précise qu'au cours de l'année écoulée, se sont tenues:

3 réunions de bureau * Révision des statuts * Site Internet

1 réunion avec les Présidents de Régions * Présentation évolution souhaitées du Conseil Français des Confréries

1 réunion Conseil d'Administration * Présentation des statuts

2 réunions "Fête de la Gastronomie" * Possibilité de création d'une convention avec le portail de l'Economie et des Finances en 2016

Participation importante de chacun des concernés aux différentes réunions, témoignant de l'envie de participer à la vie du Conseil Français des Confréries. Des divergences importantes ressortent de ces réunions, montrant tout le chemin restant à parcourir pour en tracer la route et atténuer l'égo de chacun frein majeur au travail collaboratif. Rapport Financier

Le bilan financier est présenté par le Président Jean-Marie CAMBEFORT

Pour ce bilan 2015, Jean-Marie CAMBEFORT nous présente un parallèle du bilan par rapport à celui de l'année 2014. Le résultat de l'exercice fait apparaître un excédent de : 1527,84€ pour 2015 (1078,07€ pour 2014) Il commente ces résultats point par point. Ensuite il nous présente un budget prévisionnel équilibré à 18000€ ne nécessitant pas l'augmentation de la cotisation pour 2017 qui restera donc à 18€. Mise au vote du bilan présenté: Personne ne votant contre, pas d'abstention, le rapport financier est adopté à l'unanimité.

Le Président Jean-Marie CAMBEFORT a informé les confréries présentes qu'il n'y aurait pas d'Assemblée Générale Extraordinaire comme annoncée dans le programme car les statuts n'avaient pas été approuvés le matin par le Conseil d'Administration.

Il a donc repris le cours de l'Assemblée Générale Ordinaire en demandant aux Confréries présentes de sortir de la salle, sauf les délégués.

Election des membres du Bureau

Le Président Jean-Marie CAMBEFORT demande s'il y a des candidats. Se présentent: Solange MOREAU/MASSENAVETTE - Hadrien LACOSTE - Geneviève ESTIOT - Jean RUAULT (courrier) - Georges JEGOU - Henri Pierre GAUTIER - Edmond Louis SIMONEAU - Ruben MARTINOVSKY et Jean Pierre ROUSSEL.

Jean-Marie CAMBEFORT, Bernard GIRAUD, Jean-Louis LEQUINTREC, Jean-François PORNIN, Didier LINDRON, Yvon JOUSSON et Jean Claude ESTIRACH annoncent ne pas vouloir se représenter et Jean-Claude ESTIRACH s'exprime en ces termes: "Vous nous demandez pourquoi nous ne nous représentons pas, c'est simple à partir du moment où vous n'avez pas accepté les statuts lors du C.A. de ce matin, vous nous avez désavoué. On ne peut pas se présenter à partir du moment où l'on est désavoué. Dans toutes les démocraties c'est comme cela. Il s'en suit une discussion tendue qui n'est pas digne de réunions confrériques. Les 7 membres qui ne se représentent pas, ne souhaitent pas participer au vote et quittent la salle.

Toujours après discussion, Hadrien LACOSTE, demande une suspension de séance de 10 à 15 minutes. Il revient et informe qu'il ne se représente plus et ne participera pas au vote.

Liste des délégués qui sont restés pour le vote:

Solange MOREAU/MASSENAVETTE - Laurent GANGLOFF - Annie GARNIER - Geneviève ESTIOT - Henri Pierre GAUTIER - Georges JEGOU, Alain SENECHAL, Philippe HAELTERMAN, Michel DEVOT, Edmond Louis SIMONEAU - Ruben MARTINOVSKY, Jean Paul BASSET et Jean Pierre ROUSSEL. Soit 13 plus 4 pouvoirs.

**La liste des candidats est mise au vote. Votants: 17 Contre: 0
Abstention: 2 Pour: 15**

Les 9 candidats sont élus. Après concertation, il en ressort la composition du bureau suivant: Présidente : Solange MOREAU/MASSENAVETTE Vice-président : Jean RUAULT Vice-président : Georges JEGOU Trésorier : Henri Pierre GAUTIER Trésorière Adjointe : Geneviève ESTIOT Secrétaire : Jean-Pierre ROUSSEL Secrétaire Adjoint : Ruben MARTINOVSKY Chargé de Mission Prospective: Michel DEVOT Chargé de Mission Communication: Edmond Louis SIMONEAU
Faute de Président, le secrétaire clôt la séance à 19h10.

Compte rendu du Conseil d'Administration du Conseil Français des Confréries

**Le samedi 05 Mars 2016 à Avon
Maison de la Vallée 27-29 rue du vieux Ru**

Présence

Délégués du Conseil Français des Confréries le samedi 05 Mars 2016
Président Camembert Normandie Maine Jean-Marie Cambefort Vice-président Bière Godefroy de Bouillon Champ. Ardenne Bernard Giraud Vice-président Commande Majeure Langu. Roussillon Jean-Claude Estirach Vice-président Saint Romain en B. Aquitaine Yvon Jousson Vice-président P. de Terre Bourbonnais Auvergne Didier Lindron Trésorière Adj. Cassis et Berry Centre Solange Moreau-Massenavette Secrétaire Rognons Blancs F.R. Grand Est Jean-Pierre ROUSSEL Secrétaire Adj. Gastronomes Puy de Dôme Auvergne Hadrien Lacoste Chargé de Mission Vignerons Orléans Cléry Centre Jean-François Pornin Chargé de Mission Petits Gris Cessonnais Bretagne Jean-Louis Le Quintrec Haut de France Lapin en Morceaux de l'Artois Philippe Haelterman F.R.C.G.E. Consulat de la Mirabelle Laurent Gangloff F.R.C.G.E. Gousteurs Produits du Pissenlit Annie Garnier Ile de France Cocorico Ruben Martinovsky Ile de France Saint Grégoire Michel Devot Centre Vignerons Orléans-Cléry Alain Sénéchal Centre Tire Douzils de la Grande Brosse Ed-Louis Simoneau Pays de Loire Vigneron Joachim de Bellay Henri-Pierre Gautier Pays de Loire Fouasse du pays nantais Jean-Paul Basset Poitou Charente Angélique marais Poitevin Geneviève Estiot Pro Alpes Cote Azur Caboché Georges Jégou
Excusés Marc Mainfonds Chipiron de Bidart Jean Despiesse Caillette de Chabeuil Jean-M. Ligron-Roy Hume Piot du Loudunois Philippe Jouvin Petit Vin Blanc Chantal Vitelli Amis du Vin Max Fossac Jacques Radondy Bruno Ferrazzi Tourte à la Pomme de Terre Jacky Haim Truffe en Lorraine Alain Rouquier Ail Rose de Lautrec Robert pages Ail Rose de Lautrec Alain Gourmanel Fins Gourmets Longny au Perche Jean Ruault Rillauds de Brissac Gérard Pellegrini Olivado de Provence Daniel Berthelot

21 présents sur 36 délégués, le quorum est atteint

Le Président Jean-Marie CAMBEFORT ouvre la séance à 11h50

Approbation des comptes rendus du C.A. de Nantes (28/03/15) et d'AVON (15/12/15)

Le président Jean-Marie CAMBEFORT demande s'il y a des rectifications à faire, pas

de rectifications, on passe au vote séparément les C.R., pas de votre contre, pas d'abstention, les deux C.R. sont adoptés à l'unanimité à 11h55

Lecture du nouveau Projet de statuts par le président Jean-Marie CAMBEFORT.

Après un débat contradictoire soutenu le projet de statuts est mis au vote. A la demande de Bernard GIRAUD le vote se fera sur appel nominatif. Solange MOREAU-MASSENAVETTE, Edmond-Louis SIMONEAU, Michel DEVOT, Ruben MARTINOVSKY, Laurent GANGLOFF, Annie GARNIER, Jean-Pierre ROUSSEL, Philippe HAELTERMAN, Jean-Paul BASSET, Henri-Pierre GAUTIER, Geneviève ESTIOT et Georges JEGOU votent contre le projet (12) Alain SENECHAL s'abstient (1) Didier LINDRON, Hadrien LACOSTE, Jean-Louis LE QUINTREC, Jean-François PORNIN, Bernard GIRAUD, Jean-Claude ESTIRACH, Jean-Marie CAMBEFORT et Yvon JOUSSON votent pour (8) Proclamation du résultat par Jean-Marie CAMBEFORT avec 12 voix contre, 1 abstention et 8 pour, les nouveaux statuts ne sont pas adoptés.

Question d'Edmond-Louis SIMONEAU: "Y-a-t-il une A.G. Extraordinaire cet après-midi"? Réponse du Présidant J.M CAMBEFORT, il n'y a plus d'A.G. Extraordinaire.

Le Président J-M CAMBEFORT, nous présente un budget prévisionnel pour 2016 et nous propose de ne pas augmenter la cotisation qui restera à 18€ pour 2017.

Faute de temps et de liaison Wifi, le site internet n'a pu être présenté comme prévu à l'ordre du jour. La séance est levée à 13h15.

Le site Internet

Le nouveau site Internet du Conseil aurait dû être présenté au Conseil d'Administration et à l'Assemblée Générale lors du Colloque d'Avon.

Pour des raisons technique dues à l'absence de WIFI il n'a pu être présenté d'une façon globale mais simplement dans les grandes lignes.

Depuis le colloque d'Avon nous avons des problèmes pour gérer ce site qui est vraiment très sophistiqué et qui ne semble pas être trop adapté à nos besoins.

Nous faisons ce que nous pouvons pour mettre à votre disposition un site simple et complet.

Un rappel sur l'ancien site du Conseil : Mirabelle Design ayant fait faillite nous n'avions plus de site, ni d'hébergement.

Un site provisoire a été mis à disposition du Conseil, un site privé des Confréries de France, nom déposé à l'INPI. Ce site a été largement critiqué et piraté

Hélas, ces nombreux piratage ont paralysé ce site.

Le nouveau site est vraiment très sophistiqué. Aucune maintenance n'a été prévue.

Priorité est donnée à la mise en place d'un site fiable



Un beau recueil sur une confrérie alléchante avec plein de recettes succulentes

La Confrérie Populaire et Gourmande du Veau Fermier Commingeois a été créée en 1996 à Cassagnabère Tournas 31420, petit village de Haute Garonne situé à 8 km de Saint Gaudens ; pour défendre et promouvoir le Veau Fermier Commingeois.

Le Grand Maître Michel Martin et les membres de la Confrérie Populaire et Gourmande du Veau Fermier Commingeois vous présentent e le recueil "20 ans - 20 recettes"

Bienvenue dans l'univers du Veau Fermier Elevé Sous La Mère
Chez nous, les cèpes c'est sous les chênes et les veaux, sous la mère.
Ce livre a été réalisé avec la participation de nombreux membres de notre Confrérie.
Un grand merci pour leur dévouement, leur disponibilité et leur esprit de convivialité que nous défendons.

Préface d'André DAGUIN

Oui, c'est un fait, le veau a régné sur la grande cuisine et il continue à le faire puisqu'il structure la plupart des recettes classiques de sauce et de jus. Le fond de veau en cuisine, c'est comme les arrière-plans somptueux de Rembrandt, des Flamands et de bien des grands de la peinture. Capable de jouer les solistes, et brillamment, le veau est imbattable en sauté, en blanquette, en rôtis, mais il sait être original quand il s'agit de chateaubriand, de foie, de rognon rôti en cocotte avec sa graisse, sans parler de son exclusivité : le ris. Il n'est en effet de ris que de veau : la preuve, c'est qu'après Pentecôte le veau fait disparaître ses ris avant de devenir bovin adulte. Les gens du Comminges respectent leurs veaux, ils les aiment et les font aimer. Les mères ont ce qu'il faut d'hectares pour que la bonne herbe du Piémont pyrénéen fasse du bon lait pour leurs petits confortablement installés par box de quatre comme les élèves dans les pensionnats chics. Le lecteur trouvera dans ce beau petit livre des recettes intéressantes, toutes à base de veau et plus savoureuses les unes que les autres grâce au talent et à l'imagination des chefs, mais aussi grâce aux goûts, aux parfums, aux arômes que seul le veau sait développer pendant les cuissons bien menées. Rien ne vaut le veau... et ses ris pour les gens avertis.

Pour plus de renseignements, voir le site : www.veau-commingeois.fr



**Anne Parizot et Laurent Gautier de l'Université de Reims
ont préparé les journées sur le**

Patrimoine immatériel et identité(s)

Entre Terroirs et territoires :

Les confréries et leurs discours

6 et 7 mai 2016

Auditorium de la Médiathèque

2 Place Jacques Felix 08000 Charleville-Mézières

PROGRAMME

Vendredi 6 Mai

9 h 30 Conférence d'Ouverture Pascal Lardellier, Univ. Bourgogne Franche Comté,
*La confrérie, fille du rite... Quelques perspectives sémio-anthropologique sur
l'intronisation comme enchantement cérémoniel*

10 h Témoignage d'Anita Drohé, préfète des études Belgique
Confrérie bachique : Les Sossons d'Orvaux

10 h 30 Ikrame Selkani, Univ. Grenade *L'attractivité du territoire via le Place
Marketing : le Cas Moussem de TanTan (Maroc)*

11 présentation des posters de doctorants (Zaho Lv, Univ. Lumière-Lyon 2, *Les
confréries d'Avignon : une protection sociale contribue à l'identité urbaine (XIVe et
XVe siècles)*)

11 h 30 Benoit Verdier et Marianne Cailloux, Univ Champagne-Ardenne
Discours et images sur les confréries dans la Champagne Viticole de 1909 à 2015

12 h Laurent Gautier, Univ. Bourgogne Franche Comté
*Les formules rituelles des discours de confréries vineuses entre la France et
l'Allemagne*

14 h Jean-Jacques Boutaud, Univ. Bourgogne Franche Comté
L'imaginaire du vin cultivé en confréries : tradition, folklore et symboles

14 h 30 Tatjana Matje, Univ. Yaoundé 1, Cameroun
*L'évolution des confréries basaa du Cameroun de la période précoloniale à l'ère de
la mondialisation*

15 h Boloh Yanne, Thierry Michaux, Christian Peltier, journaliste historien et
photographe
*Les confréries d'avant l'an 2000 : trois voix et trois regards. Histoire du Tradivarius et
de la Lettre des Confréries, Projet photographique*

15 h 30 Sylvie Pellerin Drion, Univ. Paris-Ouest Nanterre la Défense
La confrérie du grand ordre du trou normand, retour sur les origines

16 h 30 Alexandre Eyries, Univ. Bourgogne Franche-Comté
La mêlée au rugby. Une confrérie invisible ?

17h Christophe Hugoniot, Univ. de Tours
Les banquets des collègues dans le monde romain

Samedi 7 mai

9 h Damien Framery, Univ. Paris 8 *L'espace réticulaire d'une confrérie et le réseau des coopératives : les approches géographiques dans l'exemple des confréries de Saint-Vincent en Champagne.*

9 h 30 Nicolas Raduget, Univ. François Rabelais *Le rôle des confréries dans la reconnaissance du patrimoine alimentaire tourangeau (de 1937 aux années 1980)*

10 h Houria Habdennebi Oularbi, Univ. Tizi Ouzou *La robe kabyle : entre usage économique et usage politique.*

11 h Témoignage de Catherine Coutant

Le patrimoine gastronomique entre terroirs et territoires.

11 h 30 Témoignage de Laure Pétrus, Grand Maître adjoint de la Confrérie des chevaliers du Sacavin *La Confrérie des Chevaliers du Sacavin d'Anjou et de Saumur : Un ancrage local, une ouverture au monde.*

La Lettre Gastronomique (Fête de la gastronomie)

6^{ème} Fête de la Gastronomie, les 23, 24 et 25 septembre 2016.

*La gourmandise et le goût se nourrissent de diversité et de créativité ;
diversité des produits, des techniques et des métiers.*

*Pour nourrir la vitalité de cette création toujours renouvelée, une notion est
essentielle : assurer la pérennité et la perpétuation de la connaissance par la
transmission. Nous avons choisi d'évoquer cette notion avec vous à travers plusieurs
sujets : mère-fille avec la famille Sammut, culture et divertissement grâce à la bande
dessinée et au théâtre sur les semences porteuses de vie, les femmes de la
Gastronomie à l'honneur... Une énergie positive pleine de projets novateurs et de vie
au service de l'information et d'une transmission joyeuse. Comme la terre qui fait
monter sa sève d'une année à l'autre pour faire naître de nouveaux fruits.*

Fabien Rodhain, écrivain engagé

La coquille en fait des tonnes ! 29 :

C'est le nombre de tonnes de coquilles écoulées lors de la **8^{ème} Fête de la Coquille Saint-Jacques de Villard de Lans** ! Des milliers de visiteurs ont participé à ces deux jours chaleureux et festifs organisés par l'association Cuisine et passion en Vercors. Le coquillage est arrivé de la baie de Saint-Brieuc spécialement pour l'occasion. Prochain défi : Dépasser les 30 tonnes pour la 10^{ème} édition !

La Fête en images, c'est par ici : <http://bit.ly/1TOF7u9>

Manger... au cinéma !

Le repas se met en scène au Forum des images ! Il offre une infinité de possibilités aux cinéastes qui en font souvent une scène phare de leurs films. Le cycle se propose d'étudier les dimensions symboliques, sociales, économiques et politiques de l'acte de manger à travers **75 œuvres du burlesque au fantastique**.

Du côté du Commissariat Général

Gastronomie au féminin À l'occasion de la Journée Internationale des droits des femmes, Sophie Le Bouleise Mise, Commissaire générale à la Fête de la Gastronomie, invitée par Philippe Mille chef des *Crayères* à Reims, est intervenue lors de la conférence Visions PluriElles d'Épernay. L'événement a réuni des exemples féminins remarquables du monde de l'entreprise, et notamment des domaines de l'artisanat et de la cuisine, autour du thème « **Gastronomie au féminin : les ingrédients du succès !** ».

Les talents féminins de la cuisine ont été mis à l'honneur par le Trophée de la Cuillère d'Or 2016. Le Commissariat général a assisté au concours qui a réuni 12 participantes divisées en deux catégories, « professionnelles » et « amatrices ». Elles ont chacune réalisé un plat et un dessert devant un jury prestigieux, rassemblé au Lycée des métiers de l'hôtellerie Jean Drouant à Paris. **Sabine Pendarès Issaurat et Patricia Georgin** ont reçu le meilleur prix de leur catégorie respective. Félicitations !

**Retrouvez les créations des participantes : <http://on.fb.me/1R2pVPv>
FDG 2016 :**

Grenoble se prépare ! Toute l'année le Commissariat général vient à la rencontre des porteurs de projets pour les soutenir dans leurs ambitions. La semaine dernière, il était à Grenoble où les idées fusaient déjà ! La ville a confirmé sa participation à la 6^{ème} Fête de la Gastronomie, les 23, 24 et 25 septembre prochains.

Le Marché d'Intérêt National va accueillir **un bel événement destiné au grand public, qui rassemblera tous les acteurs de la gastronomie**, producteurs locaux, artisans, chefs cuisiniers, professionnels de la restauration...

23^e édition 2016, Bourgogne, France Chardonnay de France et du Monde

La 23^e confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du Monde[®] vient de s'achever. En compétition, une extraordinaire concentration de vins issus de chardonnay d'une très grande diversité géographique : **782 échantillons représentant 39 pays**.

Chardonnay du Monde[®] occupe une place à part parmi les concours internationaux par son ampleur internationale et l'exigence de sa méthode. Des normes de qualité au-delà des standards et des conditions de dégustation optimales ont permis aux

experts jurés internationaux de délivrer **259 Médailles reconnues comme un critère de sélection fiable.**

Au Top 10 2016 dix pays :

L'Afrique du Sud, l'Autriche, l'Australie, le Canada, le Chili, l'Espagne, la France, la Nouvelle-Zélande, la République Tchèque et la Suisse.

La France obtient cinq médailles d'Or au Top 10 :

Deux pour des Champagnes, deux pour des vins de Bourgogne et une pour des vins du Pays d'Oc. Un chardonnay du Canada se classe au sommet du Top 10. Entrée au Top 10 de la Nouvelle-Zélande.

Fait marquant, confirmant la tendance des années précédentes, on observe au Top 10 une proportion importante de vins élevés sous-bois de chêne et de vin de plus de 5 ans d'âge.

De nombreux pays remportent de très belles médailles : l'Afrique du Sud, l'Australie, le Canada, le Brésil, les États-Unis, l'Espagne, l'Italie, la France, la République Tchèque et la Suisse.

Palmarès 2016 :

300 experts jurés internationaux

39 pays, 782 échantillons

259 médailles : 63 Or, 196 Argent

Tous les résultats sont disponibles sur le site

www.chardonnay-du-monde.com



Vinovision

C'est prévu pour février 2017 seulement mais Cocorico et le Conseil Français des Confréries se doivent de vous en faire part dès maintenant, nous sommes concerné par les vins septentrionaux.

Un salon professionnel du vin à Paris ?

A part ceux des Vignerons Indépendants, il n'y en avait pas. Alors, plusieurs grands vignobles septentrionaux – Val de Loire, Centre Loire, Bourgogne et Champagne, via le Syndicat général des vignerons de la Champagne – se sont réunis pour créer VinoVision Paris, un salon professionnel du vin qui se déroulera à Paris. La première édition aura lieu en février 2017. Voici, à date, tout ce que l'on sait de ce nouveau salon.

Les acteurs des vins de Loire, de Champagne, de Bourgogne et des autres vignobles septentrionaux auront leur salon en 2017

Les vins septentrionaux, soit ceux qui sont élaborés au-dessus d'une ligne qui va du Beaujolais aux Charentes, n'avait pas jusqu'ici de salon dédié.

A la différence des vins méditerranéens qui peuvent se rejoindre sur Vinisud, organisé à Montpellier (34). Voici cet "*oubli*" réparé: les 12,13 et 14 février 2017 aura

lieu à Paris, le premier VinoVision Paris. Un salon professionnel qui, pour plus de commodités pour les acheteurs internationaux, se déroulera à Paris.

Qui sont les organisateurs ?

Ce sont les organisations viticoles du Val de Loire, du Centre Loire, de Bourgogne et le Syndicat général des vignerons de Champagne qui se sont réunis pour créer ce premier salon professionnel, cela avec l'aide de l'organisateur de salons, Comexposium. *"Les acteurs des autres régions viticoles septentrionales sont bien sur invités à nous rejoindre"*, assure Pierre Clément, vigneron à Ménéton-Salon et président de l'association des vignobles septentrionaux fondateurs de VinoVision Paris. Avis notamment à l'Alsace, le Jura et la Savoie...

Pour quels exposants ?

Tous les acteurs des régions viticoles septentrionales. Citons ainsi la Bourgogne, tout le Val de Loire, la Champagne, l'Alsace, le Jura, la Savoie, le Beaujolais... *"Ce sera un salon à taille humaine"*, précise Valérie Lobry-Granger, directrice de Comexposium. Cela tombe bien car les domaines de ces régions sont en général plus petits que ceux de Bordeaux ou du Languedoc. De ce fait, ils ne se sentent pas toujours à l'aise dans les grands salons, style Vinexpo ou Prowein, à côté des stands des grands groupes.

Pourquoi en février ?

"Nous avons souhaité que VinoVision Paris soit en ouverture des grands salons internationaux qui ne sont pas organisés dans les vignobles comme Prowein", poursuit Valérie Lobry-Granger. Et puis, janvier est une période creuse dans les vignes : les viticulteurs ont alors plus de temps à consacrer à la vente de leurs nectars.

Quels types de vins seront les plus présentés ?

Une majorité de vins blancs et de vins à bulles car les régions septentrionales sont spécialistes de ces deux types de vins.

VinoVision Paris en bref

Entre 600 et 700 exposants attendus

10 000 visiteurs français et internationaux (objectif)

12-14 février 2017

Hall 4 du Parc Expo de la Porte de Versailles, à Paris

Accueil LSA Salons et Foires

Les vins septentrionaux ont enfin leur salon : VinoVision Paris

SYLVIE LEBOULENGER |

<http://www.lsa-conso.fr/les-vins-septentrionaux-ont-enfin-leur-salon-vinovision-paris,233535>

Winetourisme

Enfin pour les confréries bachiques voici l'adresse de Wine tourisme avec la dernière lettre de cet organisme qui est très proche du conseil Français des Confréries

Winetourisme mars 2016

http://newsletter.neteor.com/online/view_120a5f49c7123d46b12cdd423b28c7c7_1321.htm

Informations pour les confréries

En ce qui concerne toutes les confréries

Dans ce premier bulletin depuis l'élection du nouveau bureau je vous rappelle deux choses vous concernant

L'artisan costumier est toujours à votre disposition si vous souhaitez voir ce qu'il est possible de réaliser avec talent et technique de pointe dans le domaine des habits et accessoire vous pouvez vous rendre sur le site <http://www.lartisan-costumier.com>

L'artisan costumier est proche du Conseil et ce petit mot n'est pas une publicité mais simplement un rappel de ce qui se passe dans le monde des confréries. Nous reviendrons sur cet aspect de notre monde vivant et coloré

Frédéric METAIRIE

74, route de Vernaison - 69540 IRIGNY

Téléphone : 04 78 46 04 86 - Port : 06 22 81 51 01

ligne directe : 04 78 46 24 67

Site : <http://www.lartisan-costumier.com>

E-mail : fm@lartisan-costumier.com

Figurines à l'effigie des confrères et consœurs

D'autre part nous vous rappelons que Jean Marc Gautier est toujours à votre dispositions pour créer des figurines en plâtre à l'effigie de votre confrérie.

Un contact : j.m.distribution@gmx.fr

Je distribue des figurines en plâtre auprès des confréries, des géants, des groupes folkloriques ..., en France et en Belgique.

Je viens de changer d'artisan, le produit est toujours fabriqué en France dans les Landes.

Si vous le souhaitez en échange de plusieurs photos récentes, je vous fais parvenir un [devis gratuit](#).

**Dans le prochain bulletin, vous trouverez
notamment des informations sur**

Le Festival de la Gastronomie à Caen

La gastronomie et sa fête

Les vins de septentrion et leur salon

Le langage des confréries