



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

Editorial de la Présidente Solange Massenavette

Quelques frimas et déjà voici les fêtes de fin d'année
Dans la mesure du possible, je vous les souhaite bonnes et réussies
2017 arrive avec ses changements et peut être une embellie
Mais le Conseil, je l'espère, sera toujours à vos côtés
Qu'apporte le Conseil aux confréries ?
Peut-être pas encore assez de choses à mon avis
Un bilan sera fait à Toulon en mars prochain
Mais pour avancer, ce travail doit être fait en commun
En attendant, respectons la trêve des confiseurs
Profitons de décembre et que dans vos foyers la joie demeure
Je souhaite moins d'individualité mais plus de fraternité
Dans ce monde un peu fou, nos confréries doivent montrer leurs qualités
Mes meilleurs vœux, c'est le moment de vous les souhaiter
Bonheur, réussite et santé en priorité
Sans oublier le plaisir de se trouver en toute convivialité
Alors à vous tous, bonnes fêtes et bonne année

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

Editorial de la Présidente

Assemblées générales le 25 mars à Toulon. Programme, Hôtels, Transports.

Le Compte rendu de la réunion du CA du 8 novembre 2016.

Au gré des groupements régionaux :

Sondages sur les confréries

Nous commençons par l'Académie des Confréries en Midi Pyrénées
Cités de la gastronomie

La Lettre Gastronomique (Fête de la gastronomie)

Des liens qui peuvent vous intéresser

Infos pour les confréries

PETITE INFO :

Nous avons eu cette année des ambassades régionales qui n'ont pas souhaité cotiser au Conseil pour diverses raisons et nous respectons leur décision. Certaines laissent néanmoins leurs confréries libres d'adhérer à titre individuel.

Mais d'autres annoncent à leurs adhérents que le fait de ne pas régler la cotisation au Conseil ne veut pas dire être exclu.

Un petit rappel : lorsque la cotisation n'est pas réglée une année, la confrérie n'a plus aucun droit ou avantage apporté par le Conseil et elle est retirée du site.

Prochaines Assemblées Générales

Le programme de l'A.G. du 25 Mars 2017:

09h00 Accueil.

09h30 Conseil d'Administration pour les délégués. (Pour les accompagnants visite du marché ou du musée de la marine.)

11h15 Réception mairie de Toulon et verre de l'amitié offert par la municipalité.

Photo souvenir du groupe devant la statue du Génie de la Navigation dit "de Cuverville".

12h00 Pose déjeuner 20€ dans les restaurants partenaires.

14h00 Mise en habit.

14h30 Défilé dans les rues de Toulon.

15h30 Assemblée Générale Ordinaire puis extraordinaire.

20h00 Repas de Gala. 50€

Toutes les confréries sont conviées aux AG, adhérentes en 2016 ou non

Transports

Il serait raisonnable de privilégier le covoiturage

Certains groupements organisent un transport par car, c'est le cas du Grand Est et de l'Auvergne

Une autre information: Michel LAVERGNE, Président de l'Union des Confréries d'Auvergne propose de prendre des passagers dans leur car pour se rendre à TOULON.

Possibilité depuis Clermont Ferrand, Saint-Etienne et LYON pour un tarif de 50€ aller et retour.

Pour renseignements complémentaires concernant le transport, bien vouloir prendre contact avec Michel LAVERGNE par mail, à l'adresse suivante:

michel.lavergne4@wanadoo.fr

NOTE POUR HOTELS A/G TOULON 25 MARS 2017

1°) Partenariat avec Gd Hôtel Toulon (Inter-Hôtel) 3 *

Chambre double **AVEC PETIT DEJEUNER** : 70 € la chambre par nuit Petit déjeuner compris Ou 60 € pour 1 personne petit déjeuner compris

Bloqué les nuits des 24 au 25 et 25 au 26 mars 2017

Accord jusqu'au 31 décembre 2016.

Taxe de Séjour de 1.38 € par personne et par nuit.

2°) Hôtel Balladins La Valette (6 kms de Toulon) –

Chambre double : 64 € la nuit petit déjeuner compris.

Tarif groupe bloqué jusqu'au 26 décembre 2016.

L'avantage du grand hôtel, c'est qu'il n'y a pas besoin de véhicule pour se rendre aux activités.

La Valette ce n'est pas très loin, si c'est en voiture ça va mais en bus penser au temps de conduite du chauffeur.



BULLETIN DE RESERVATION

Pour la réservation, retourner ce bulletin à la Présidente Solange Moreau-Massenavette –
8 rues de la Poste 36110 VINEUIL

Tél. 02 54 36 64 08 - Port. 06 07 83 96 77

MR/MME

Adresse

Confrérie :

1°) GRAND HOTEL TOULON : 70 € la chambre par nuit Petit déjeuner compris

Soit un grand lit ou 2 lits séparés

Ou 60 € pour 1 personne seule petit déjeuner compris

OU

2°) HOTEL BALLADINS : 64 € la chambre par nuit

Soit un grand lit ou 2 lits séparés

Rayer l'hôtel non retenu

RESERVE chambre double pour les nuits des 24/25 mars et 25/26 mars 2017.

Ci-joint chèque de € représentant 30% d'arrhes (au nom du Conseil Français des Confréries)

et le solde sera à régler sur place par chaque participant pour le Gd Hôtel et pour l'hôtel Balladins 7 jours avant la date

Fait à

Le

Compte Rendu Réunion du Conseil d'Administration du Conseil Français des Confréries du 08 Novembre 2016 au Gîte de Champlay (Vineuil)

Les membres du Conseil d'Administration du Conseil Français des Confréries se sont réunis ce jour à 14h00

Ordre du jour:

- Lecture du CR en date du 14 Juin par Jean-Pierre.
- Point sur les adhésions et la situation financière par Henri-Pierre.
- Point sur le Site par Michel DEVOT.
- Point sur les partenariats par Mme la Présidente.
- Commission sur le devenir des Confréries.
- A.G. du 25 Mars à TOULON (programme) par Georges JEGOU.
- Projet de modification des statuts.
- Questions diverses.
- Prochaine réunion du C.A. le 25 Mars 2017

Etaient présents

Solange MOREAU-MASSENAVETTE, Cassis et Berry, Présidente du Conseil Français des Confréries

Jean RUAULT, Rillauds et Vins de Brissac, Vice-président du Conseil Français des Confréries

Georges JEGOU, La Cabochette, Vice-président du Conseil Français des Confréries

Jean-Pierre ROUSSEL, Rognons Blancs, secrétaire du Conseil Français des Confréries

Geneviève ESTIOT, Angélique, Trésorière-adjointe du Conseil Français des Confréries

Michel DEVOT, Saint Grégoire, Chargé de mission auprès du Conseil Français des Confréries.

Laurent GANGLOFF, Consulat Mirabelle, Président et délégué Fédération Grand Est

Annie GARNIER, Pissenlit, Déléguée Fédération Grand Est

Jean-François PORNIN, Orléans Cléry, Délégué Centre

Alain SENECHAL, Orléans Cléry, Délégué Centre

Serge BUCHARD, Ficelle Picarde, pourvoir Délégué titulaire de Hauts de France Ph

Haelterman

Michel LAVERGNE, Les Fins Palais Eloysiens, Délégué U.C.A Auvergne

Jean-Louis PIGNOT, Saint Nectaire, Délégué U.C.A Auvergne

Excusés:

Ruben MARTINOVSKY, Montmartre, Secrétaire-adjoint du Conseil Français des Confréries

Henry-Pierre GAUTIER, Joachim du Bellay, Trésorier du Conseil Français des Confréries

Edmond-Louis SIMONEAU, Tire Douzils, chargé de mission auprès du Conseil Français des Confréries

Marc MAINFONDS, Délégué indépendant, absent non excusé

Jean-Marie LIGRON-ROY, Délégué indépendant

Philippe JOUVIN, Délégué Ile de France
Bruno FERRAZZI, délégué Grand Est
Jacky HAIM, Délégué Grand Est
Alain GOURMANEL, Délégué Indépendant
Jean-Paul BASSET, Délégué Pays de Loire
Gérard PELLEGRINI, délégué Provence Alpes Côte d'Azur
Daniel BERTHELOT, Délégué Provence Alpes Côtes d'Azur

Début de réunion à 14h00:

Solange notre Président remercie les membres du Conseil d'Administration du Conseil Français des Confréries présents. Comme de coutume, au vu de l'ordre du jour il est demandé un peu de discipline dans les prises de parole.

* Lecture du Compte Rendu du C.A. du 14 Juin dernier. Voté à l'unanimité

* Le point sur les adhésions = 284 au 06 Novembre 2016. Les finances sont saines et sont à la disposition de tous.

* Solange fait un point rapide sur la Cité de la Gastronomie de TOURS Val de Loire. Lors de notre dernière réunion le 14 Juin nous avons décidé que le Conseil Français des Confréries adhérerait à cette Cité. C'est chose faite, depuis, il y a eu une Assemblée Générale à laquelle je n'ai pu me rendre. Nous attendons toujours le compte rendu de cette A.G. tout comme le reçu de la cotisation et ce malgré plusieurs demandes par mail et par téléphone. Que fait-on l'année prochaine car il a été fait un semblant de manifestation le 23 Septembre jour de la fête de la Gastronomie (à savoir l'inauguration du Manoir et une petite présentation aux Halles de TOURS surtout avec les commerçants des halles et il avait une Confrérie de TOURS.) Depuis, nous ne savons pas comment cela s'est passée cette manifestation et nous n'avons pas plus d'écho sur les retours.

Solange interpelle les membres de l'Union des Confréries d'Auvergne pour savoir s'ils ont des échos sur la Cité de la Gastronomie de LYON. La réponse est claire et nette, rien pour l'instant. En l'état actuel, il nous faut attendre et revoir le problème le jour de l'A.G. du 25 Mars Prochain.

Le point sur les partenariats:

-La SACEM nous sommes toujours partenaires, mais en décembre, ils feront un point sur les cotisants et les Confréries qui ont fait une déclaration, et si le nombre qu'ils nous ont annoncé en Avril n'augmente pas, nous perdrons le partenariat et les avantages qui vont avec. . . Il serait souhaitable que les **présidents de chaque Région** fassent un sondage auprès leurs confréries.

- Les HÔTELS, nous sommes toujours en partenariat avec les B & B et LOGIS de FRANCE.

Nous continuons à être en contact avec les groupes LOUVRE - INTER HÔTEL.

Par l'intermédiaire de l'Ambassade des Pays de la Loire, nous avons obtenu un partenariat avec la Thalasso de PORNIC qui nous propose le tarif Comité d'Entreprise qui n'est déjà pas négligeable. **Les renseignements sont sur le site du Conseil.** Il vous faudra, lors de votre demande, intervenir en disant que votre Confrérie est adhérente au Conseil Français des Confréries et là ils vous feront le tarif remisé suivant le séjour que vous choisirez. C'est en application dès maintenant. (Information, il est nécessaire d'avoir une carte nominative voir avec votre Confrérie)

De son côté, le Conseil Français des Confréries se renseigne pour voir le coût d'une carte du Conseil Français des Confréries, format carte de crédit nominative au nom de chaque membre d'une confrérie adhérente.

- Les Assurances: 7 compagnies d'Assurances ont été consultées. Les deux qui ressortent sont la MACIF et le SMACL . Sur les deux ce serait cette dernière qui serait la plus "performante" (les dirigeants sont assurés jusqu'à 9 contre 6 à la MACIF - Concernant les franchises là aussi la SMACL est plus "compétitive") Le Conseil devra adhérer pour un coût de 200€ par an ce qui permettra aux Confréries de s'assurer pour bénéficier de ces avantages. Autre avantage non négligeable, toutes les Confréries de France n'auront qu'un seul et unique interlocuteur. A noter que nous vous communiquerons tous les éléments qui sont actuellement en cours de finalisation.

Sur le principe, le Conseil d'Administration est d'accord pour que le Conseil Français des Confréries adhère en réglant les 200€. La responsable de la SMACL est prête à venir éventuellement lors d'une réunion ou d'une A.G.

Le SITE. Michel nous présente le site tel qu'il est actuellement en nous précisant que celui-ci est appelé à être amélioré. Tous les mails ont été remis à jour. Il serait souhaitable que les Confréries nous communiquent les changements des responsables ainsi que les changements des adresses mails, le plus rapidement possible il y va de l'intérêt des Confréries.

Il est demandé de faciliter l'accès au site pour les confrères qui ne sont pas spécialistes **"COMMISSION JEUNE"** Nous en avons parlé ce matin en réunion de bureau, il nous faut voir comment créer une commission sur le devenir des Confréries en essayant d'y intégrer les jeunes.

Dans un premier temps il nous faut trouver des personnes motivées qui formeraient cet atelier ou cette commission.

Une solution est avancée, faire des ateliers dans nos confréries pour initier les jeunes et les intéresser à la gastronomie voir à l'œnologie et pourquoi pas dans l'avenir les voir revenir garnir nos rangs.

Notons que nous rencontrons des difficultés pour intégrer les écoles hôtelières au vu de la législation, des horaires de classe, et des programmes scolaires.

Nous pourrions dans un premier temps, réfléchir et faire un inventaire des questions que nous nous posons, et les faire remonter au secrétariat du Conseil Français des Confréries pour début janvier 2017, afin qu'il puisse en faire une synthèse que nous présenterons à l'A.G. (Cette démarche concerne l'ensemble des membres du bureau et du Conseil d'Administration)

Le programme de l'A.G. du 25 Mars 2017:

Georges JEGOU de l'Académie des Confréries de Provence, nous présente avec son accent chantant le programme de la journée.

09h00 Accueil.

09h30 Conseil d'Administration pour les délégués. (Pour les accompagnants visite du marché ou du musée de la marine.)

11h15 Réception mairie de Toulon et verre de l'amitié offert par la municipalité.

Photo souvenir du groupe devant la statue du Génie de la Navigation dit "de Cuverville".

12h00 Pose déjeuner 20€ dans les restaurants partenaires.

14h00 Mise en habit.

14h30 Défilé dans les rues de Toulon.

15h30 Assemblée Générale Ordinaire puis extraordinaire.

20h00 Repas de Gala. 50€

Nous allons faire un nouveau sondage plus pointu auprès des confréries avec une date butoir.

Les statuts. Le Conseil d'Administration a étudié la dernière mouture faite après le C.A. du 14 juin dernier.

Des précisions sont demandées sur l'article 10 concernant les votes à l'Assemblée Générale. Cet article fait l'objet de discussions pointues sur les termes à employer afin de dissiper toutes ambiguïtés.

Ce matin, nous avons évoqué la possibilité de vote par correspondance qui semblerait être une mauvaise solution, car il suffit de mettre un timbre, plus la peine de se déplacer et nous n'aurons plus personne en Assemblée Générale.

Questions diverses : La 3ème croisière des Confréries: Laurent fait un historique de ces croisières.

S'agissant d'une affaire commerciale, nous n'avons pas à lui faire de la publicité. Notre Présidente a reçu une demande en ce sens à savoir que l'on soit "partenaire". Solange est mandatée pour lui faire une réponse négative.

Jean-Pierre informe que la Confrérie de la Moutarde de Dijon (21) où il n'y a pas de groupement Régional, demande à adhérer à la Fédération Régionale des Confréries du Grand Est.

Il est précisé que cette Confrérie cotisait déjà auprès du Conseil Français des Confréries.

Ordre du jour des l'Assemblées Générales Ordinaire et extraordinaire du 25 Mars 2017 à TOULON.

5

AG Ordinaire :

Approbation du CR de l'AG tenu à AVON Mars 2016
Rapport moral de la Présidente
Rapport financier par le Trésorier et cotisations 2018
Rapport d'activités par le Secrétaire
Bilan des actions et partenariats 2016
Changement de siège social
Interventions de partenaires divers
Questions diverses

AG Extraordinaire (qui suivra)

Approbation des nouveaux statuts
Fin de la Réunion à 17h15

Petit sondage sur nos confréries :

1°) Quelle est la proportion de femmes dans les confréries ?

2°) Quel est le (ou la) dignitaire le plus jeune?

Une réponse de votre part nous serait agréable

Soit à la présidente : smberry2@neuf.fr

Soit au secrétariat : jean-pierre.rousseau22@orange.fr

On attend vos réponses avec intérêt

Au gré des groupements régionaux

Nous commençons par l'Académie des Confréries en Midi Pyrénées



L'Académie des Confréries en Midi Pyrénées a pour but de concourir à la promotion des produits du patrimoine, des cultures et de l'art de vivre en Midi Pyrénées.

L'Académie des Confréries en Midi Pyrénées a été créée le 24 mai 2007 par une réunion préparatoire avec quelques confréries, inscrite au J.O en septembre 2007. L'Académie des Confréries en Midi Pyrénées est née dans le même état d'esprit que les confréries, défendre, avec les mêmes convictions « un savoir-faire et un savoir être ancestral »

Nous souhaitons défendre les mêmes valeurs et porter haut notre terroir, nos traditions culinaires, culturelles et nos producteurs. Tous ceux qui par leur efforts de chaque instant maintiennent la qualité d'un produit et d'une tradition sans lesquels nos confréries n'auraient pas raison d'être.

La convivialité le sens de l'accueil l'esprit chaleureux unis autour d'un idéal partagé

L'Académie des confréries en Midi Pyrénées regroupe 26 confréries qui sont des confréries historiques représentant un savoir-faire qui peut être

L'art de la pierre :

Confrérie de la Pierre de Salles sur Cérou, - Confrérie de la Cunhère du Sidobre

culinaires :

Confrérie des Maseliers des monts de Lacaune – Confrérie Pacifique et Souveraine des Tasto Mounjetos du Comminges – Confrérie de la Poule Farcie du Tarn et Garonne – Confrérie de Lous Tasto Fabos du Lauragais – Confrérie de l'Escargot Ariégeois – Confrérie de l'Echaudé de Carmaux – Confrérie du Chaoudelet de Carbone – Confrérie de la Garbure Bigourdane – Confrérie des Ripailleurs Toulousains – Commanderie du Tasta Rit de Najac

Productions

Confrérie Souveraine et jubilatoire de la Carotte de Blagnac – Confrérie de l'Ail Rose de Lautrec – Confrérie de la Tarte aux fraises – Confrérie du Haricot Tarbais –

Confrérie Populaire et Gourmande du Veau Fermier Commingeois – Confrérie des Chevaliers de la gerbe d'ail et du Chabrot Lomagnol – Confrérie de la Violette de Toulouse – Confrérie du Porc Noir de Bigorre

Viticole

Commanderie des Maîtres Vignerons du Frontonnais – Confrérie des coteaux des vins du Quercy – Confrérie de l'ordre des Capitouls du Tarn et Garonne – Confrérie de l'ordre de la Dive bouteille de Gaillac – Confrérie de l'Eschansonnerie de Marcillac

Tradition pastorale

Confrérie de la Houlette du Couseran

Histoire de Midi Pyrénées

Situé entre le Massif Central et les Pyrénées, la nature est belle, spectaculaire et riche d'histoires

Le gouffre de Padirac premier site au monde souterrain en France, nous permet d'accéder aux entrailles de la terre les très belles gorges vertigineuses du Lot, de l'Aveyron, du Tarn. Au pied des Pyrénées le cirque de Gavarnie qui a une renommée mondiale. L'Ariège ; le site de Monségur et Foix qui nous rappellent et ravivent la mémoire du catharisme qui nous gorgent à la spécificité occitane

Toulouse chargée d'histoire par la personnalité et la puissance du Comte de Toulouse par le pastel plus connu sous le nom de l'or blanc en lauragais ; produit pour avoir étendu sa domination sur l'ensemble du Languedoc fut victime de la croisade des Albigeois, l'Art Romain et gothique méridional se découvrent et se contemplent et s'admirent dans de magnifiques abbayes : Moissac Conques etc.... et de très belles cathédrales Ste Cécile d'Albi

Notre dame de Rodez, Ste Marie d'Auch avec son escalier monumental, St Etienne, St Sernin...à Toulouse Lourdes, Rocamadour qui sont des centres actifs de pèlerinage.

Toulouse ville rose, capitale de l'aéronautique et dernièrement, le viaduc de Millau : ouvrage unique au monde qui franchit le Tarn et assure la jonction du Causse rouge et le Causse du Larzac.

En ce temps de mondialisation et d'incertitude, de désertification de nos campagnes, siège de notre savoir vivre, posons-nous une question

La méconnaissance de nos terroirs par une population à la recherche d'un nouvel idéal ; où sont nos racines qui sont au cœur de notre civilisation ?

Face à nos mégalofoles impersonnelles, avons-nous encore un rôle à jouer?

Je crois que oui ; OUI.

Écrit par Eliane Imbert novembre 2016



Cités de la gastronomie

Cité de Tours :

La Présidente Solange Massenavette a rencontré les responsables de cette cité. Le Maire de Tours nous ayant quitté étant décédé. Une nouvelle association a repris le concept.

Bilan, il n'y aura pas de nouveaux bâtiments mais quatre Pôles pour synthétiser la Cité de la Gastronomie en Val de Loire.

Ces quatre pôles sont :

Formation, Chercheurs, Sciences alimentaires avec le concours de l'IEHCA un Institut de très haut niveau. L'inauguration de ce pôle aura lieu en septembre 2016 lors de la fête de la gastronomie

Education Santé Bien Etre qui organise un grand repas en janvier 2017 et qui comptera près de 100 000 repas dans les restaurants, les collectivités, les écoles, lycées, Facultés et autres. Le même repas gastronomique pour tous

Culture et tourisme

Et enfin le pôle qui intéresse les confréries celui des : **Produits, Producteurs et terroirs et valorisation des terroirs** qui devrait être inauguré le 23 septembre dans le cadre de la Fête de la gastronomie.

Le Conseil français des Confréries fait partie intégrante de la structure de cette Cité et souhaite s'investir dans les quatre autres cités.

C'est un premier pas qui a été réalisé après des années de recherche et de tentatives pour être présents dans les Cités de la gastronomie et une année d'attente.



la lettre Gastronomique **(fête de la gastronomie)**

Les dates de la Fête de la Gastronomie 2017. Rendez-vous les 22, 23 et 24 septembre autour de la thématique « Au cœur du produit ».

La Lettre Gastronomique

#UneFêtePourTous

Chaque être humain de notre jolie planète si vivante aura un jour 2 ans, un autre jour 87 ans, sera en pleine forme ou blessé, entouré ou seul, pourra s'offrir un jour du turbot ou restera dans la zone maquereau... C'est la diversité et la richesse de notre vie. Se nourrir et vivre la gastronomie est de ce fait un sujet prolix et varié, divers et prometteur, pour tous les publics. Au commissariat de la Fête de la Gastronomie, nous aimons penser que les projets qui naissent de nos rencontres et de notre sujet sont destinés à tous les publics avec le même appétit de partage, de pédagogie et de compréhension. Pour cette dernière Lettre Gastronomique consacrée à l'édition 2016, nous avons souhaité partager avec vous cette diversité et votre succès, vous

remercier encore une fois pour votre implication et espérer que ces expériences auront été positives pour vous-mêmes, vos organisations et vos entreprises.

*Sophie Le Bouleise Mise,
Commissaire générale à la Fête de la Gastronomie*

Horizon... 2017 !

Dans son communiqué de presse, Martine Pinville a annoncé les dates de la Fête de la Gastronomie 2017.

Rendez-vous les 22, 23 et 24 septembre autour de la thématique « Au cœur du produit ».

Une thématique riche en déclinaisons, que nous vous invitons à découvrir dans les prochaines Lettres Gastronomiques.



UN DERNIER RAPPEL

Le salon des vins septentrionaux

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 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).

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.

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

Contacts

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



Des liens qui peuvent vous intéresser


Revue de l'œnologie déc 2016

<http://www.oeno.tm.fr/fr/web/oenotmfr/mailings/rdoe/161s.html>

wine tourism

http://newsletter.neteor.com/online/view_120a5f49c7123d46b12cdd423b28c7c7_1337.htm

https://legendaduvin.com/newsletter-hebdo/cfc51b5dfe8b3d447c3111f07ed92fa1/6425c33a881ce7ecb6bf6e9f232eaeaabcd04cb?utm_source=Newsletter-hebdo-ext&utm_medium=email&utm_campaign=NLX-20161122



Alors que vous lisez sans doute ce bulletin, nous demandons aux confréries adhérentes de bien vouloir prendre un tout petit moment pour aller vérifier leurs coordonnées dans le site du Conseil.

<http://www.conseil-francais-des-confreries.com/>

En cliquant sur adhérents de leur région et ensuite en allant sur les pages chapitres. Cela ne concerne que les adhérents

Nous invitons également les confréries non adhérentes à aller voir la structure du site où elles peuvent figurer si elles souhaitent devenir adhérentes pour la somme de 18 €, largement compensée par les avantages que procurent le Conseil Français des Confréries. Les fiches d'adhésion figurent en fin du bulletin

Ce site est récent et n'a pas fini son développement.

Les confréries adhérentes qui n'ont pas le code pour entrer dans la partie réservée aux membres peuvent nous le demander en contactant l'adresse : e.lestersystems@gmail.com

CE QUE VOUS APPORTE LE CONSEIL

A la dernière assemblée générale une nouvelle équipe a été élue. Elle a commencé à travailler en mettant en place un site internet fiable et raisonnable financièrement puisqu'il est gratuit. Le site des confréries élaboré par l'équipe précédente ne fonctionnant pas, nous avons donc créé 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 bénéficient pour une cotisation modeste d'avantages indéniables :

- comme le premier qui est une remise conséquente sur les charges de la SACEM, remise accordée uniquement aux confréries adhérentes et présentant la carte d'adhérent au Conseil
- ATTENTION si la Sacem constate que les confréries ne font pas de déclarations, elle peut dans un premier temps pénaliser lesdites confréries et dans un deuxième temps arrêter l'avantage qu'elle nous accorde.
- 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. Bien sûr c'est un tarif de base. Des options peuvent être demandées suivant les caractéristiques de chaque confrérie
- Nous avons négocié des tarifs ou remises dans plusieurs chaînes d'hôtels dont B&B et Logis de France, avec une précision :
 - o Les B&B offrent 10% de remise uniquement les WE
 - et sur les Logis de France La réduction de -10% est uniquement applicable sur les réservations d'hébergement effectuées sur Internet via le lien URL fournis. Vous ne pourrez pas bénéficier de -10% uniquement sur la restauration ou sur toute autre prestation réservée sur place.
Si vous prenez une chambre avec petit-déjeuner ou demi-pension, les -10% s'appliqueront sur l'ensemble de la réservation, car les repas sont compris dans le prix de la chambre.
Ces remises hôtels sont également valables en dehors des chapitres.
-
- 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.

Et nous négocions encore avec des partenaires pour améliorer et augmenter nos partenariats.

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



Des figurines représentant vos membres

Créateur de figurines je peux vous proposer mes services.
Je fais un travail soigné et pratique des tarifs plus que
compétitifs

C'est un travail entièrement made in FRANCE je m'occupe
depuis l'élaboration du projet en coopération avec mon
interlocuteur jusqu'à la livraison en passant bien sûr par le
prototype et la création du moule

Les figurines sont on ne peut plus traditionnelles puisque
en argile de Provence

adresse : Mr TONDE Jean-Pierre 14 rue Joan miro 84130
le pontet 06 62 57 03 70

mail : jrcoignet2@wanadoo.fr





FICHE D'ADHESION AU Conseil Français des Confréries Fédération Officielle

Merci de nous fournir tous ces renseignements une bonne fois pour toute avant votre adhésion

NOM EXACT DE LA CONFRERIE :
Région.....

Adhérez-vous à un groupement régional de confréries ?

Nom du Grand Maître :

Adresse du Grand Maître

Tél.

Fax.

Port.

Eventuellement autre adresse pour le courrier

Indispensable : Adresse e-mail, d'une personne de la Confrérie

.....@.....

Site Internet de la Confrérie (s'il y a)

Date de création :

Créneau du chapitre s'il est fixe, sinon date du prochain chapitre

Buts de la confrérie (à joindre sur une autre feuille si nécessaire)

Lieu du dépôt des statuts Préfecture

Mentions légales à prendre connaissance et à signer pour adhérer au Conseil

Je certifie avoir pris connaissance du fait que

Adhérent du Conseil Français des confréries je m'engage à reconnaître et à respecter les statuts tels qu'ils sont. D'autre part je prends connaissance que :

"Les informations recueillies sont nécessaires pour votre adhésion. Elles font l'objet d'un traitement informatique et sont destinées au secrétariat de l'association et au site du Conseil. En application de l'article 34 de la loi du 6 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. Si vous souhaitez exercer ce droit et obtenir communication des informations vous concernant, veuillez-vous adresser au secrétariat de l'association à l'adresse en en tête, dans les règles de la CNIL."

La liste des confréries adhérentes au Conseil et les renseignements figurant sur cette fiche pourront être envoyés aux membres du Conseil ou figurer dans notre site

Fait à le

Le Grand Maître

LA COTISATION 2017 EST DE 18 €