



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

Editorial de la Présidente Solange Massenavette

Nous sommes en été et pourtant la météo n'est pas celle d'un mois de Juin.

Comme promis voici votre 2<sup>ème</sup> bulletin à lire attentivement comme vous le faites d'habitude, je n'en doute pas.

Le premier objectif de notre Conseil c'est la communication : site, bulletins et notes d'informations séparées. Ces 3 postes ont été mis en place.

Nous devons aussi réfléchir à ce que nous pouvons apporter aux confréries. Qu'attendent les confréries d'un groupement national ?

Les idées doivent venir de nous tous et particulièrement de vous. Faites-les remonter au bureau qui les étudiera. Nous sommes là pour vous.

L'heure est maintenant à l'évolution du Conseil et redonner confiance aux confréries.

Nous devons tous travailler dans le même sens pour nos associations et par pour nous.

La convivialité et l'amitié doivent être les maîtres mots de notre Conseil Français des Confréries.

Vous pouvez compter sur moi et le bureau.

Alors bonne lecture, bon été et rendez-vous à la rentrée avec toujours le même plaisir de se rencontrer.

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](mailto:smberry2@neuf.fr)

Directrice publication : Solange Massenavette

IPNS Rédigé, réalisé, envoyé ou tiré par

Edmond-Louis Simoneau [elsimoneau@aol.com](mailto:elsimoneau@aol.com)

# Sommaire

Présentation

Aider nous à avoir des renseignements fiables concernant vos coordonnées et vos dates de chapitres

*Le Compte rendu de la réunion du CA du 14 juin 2016 en présence de quelques présidents des groupements du Conseil vous parviendra bientôt.*

Nouveau Site Internet, (le site créé en 2015 n'étant plus gérable)

Les avantages procurés par le Conseil Français des Confréries

La fête de la gastronomie, il est temps de s'inscrire

Le Festival de la Gastronomie à Caen

Les vins septentrionaux ont enfin leur salon : VinoVision Paris

Le langage des confréries

L'artisan costumier , Les Figurines

---

**Avant de lire 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**

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 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 bénéfiques 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
- 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 sur 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 deux chaînes d'hôtels 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.
- 
- 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.

---

Le compte rendu de la réunion du Conseil d'Administration, qui s'est déroulée en présence de certains présidentes et présidents de groupements régionaux adhérents ou non au Conseil, le 14 juin 2016 à Vineuil près de Châteauroux vous sera envoyé ultérieurement  
Une autre réunion de CA se tiendra en Novembre en un lieu à préciser

---

## **APPEL à COTISATION**

***Nous profitons de ce compte-rendu pour vous rappeler que la cotisation pour 2016 est de 18€.***

*Avis à ceux qui ne l'aurait pas réglé et qui souhaitent nous rejoindre*

**Une chose à savoir : conformément à la loi concernant les données privées et à la CNIL les confréries qui adhèrent au Conseil peuvent avec leur accord figurer sur le site du Conseil Français des Confréries mais, elles ont également le choix de ne pas figurer dans les sites et listings publics. Les clauses de la CNIL nous interdisent de faire figurer vos coordonnées si vous ne le souhaitez pas. A vous de nous dire si vous ne souhaitez pas figurez sur le site et les listings**

*Nous signalons aux confréries dont les groupements n'adhèrent pas au Conseil, qu'elles peuvent adhérer individuellement et bénéficier des avantages du Conseil. Pour une cotisation de 18€, vous avez des avantages importants couvrant très largement cette cotisation.*

*Pour les confréries indépendantes adhérentes les années précédentes qui n'ont pas encore réglé leur cotisation de 18€ pour 2016, nous leur demandons d'y penser.*

*Quant aux confréries des rares groupements qui ne souhaitent plus adhérer au Conseil, elles peuvent entrer dans le collège des indépendants pour bénéficier des avantages que leur procure le Conseil et non plus par le biais de leur groupement régional qui a souhaité se retirer.*

***Ces règlements doivent être envoyés directement au Trésorier Henri-Pierre GAUTIER 32 Av. de l'Europe 49410 ST FLORENT LE VIEIL***

*Nous remercions les confréries qui ont déjà réglé leur cotisation.*

Actuellement le Conseil a dépassé à ce moment, la barre des 240 adhérents

---

## **Cités de la gastronomie**

Avec la nouvelle équipe le dossier de la présence du Conseil Français des Confréries au sein des Cités de la Gastronomie est ressorti.

Il faut et cela commence à se concrétiser que le Conseil soit partie prenante de l'évolution des Cités de la Gastronomie

Le Conseil Français des Confréries s'intéresse donc à nouveau aux Cités de la Gastronomie qui évoluent.

|

Il y a à l'heure actuelle 4 Cités en prévision

La Cité de Rungis avec des moyens financiers importants. C'est la coordination des confréries d'Ile de France qui va s'occuper des liens à tisser avec cette Cité.

Il y a également les cités de Tours qui est sans doute la plus avancée, puis les Cités de Dijon et de Lyon

Pour l'instant le Conseil français des Confréries s'est investi dans la Cité de Tours.

### **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.

---

## **Historique du nouveau site Internet**

Le site Internet du Conseil qui a été brièvement présenté au Conseil d'Administration et à l'Assemblée Générale lors du Colloque d'Avon, n'est plus à notre totale disposition.

Il a coûté au Conseil la somme de près de 3 000€. **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 n'avons pas les coordonnées de l'hébergeur qui a mis un terme à la possibilité d'entretenir le site Nous n'avons toujours pas les identifiant ni les codes.**

Michel Devot et moi-même, Edmond-Louis Simoneau, chargé de communications, avons construit un site gratuit qui est à votre disposition, c'est un site simple et complet. **Il est** d'un coût **d'hébergement** très modeste mais demande une somme de travail impressionnante

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



## La Lettre Gastronomique (*Fête de la gastronomie*)

**6<sup>ème</sup> Fête de la Gastronomie,  
les 23, 24 et 25 septembre 2016.**

Inscrivez vos projets 2016 !

C'est officiel : nous vous annonçons l'ouverture des inscriptions des projets 2016 sur le site internet de la Fête de la Gastronomie !

Vous souhaitez devenir acteur de cette 6ème édition ? Rien de plus simple : inscrivez gratuitement votre événement sur notre site :

<http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/participer>

L'équipe du Commissariat général examinera chaque proposition d'événement dans les meilleurs délais et vous fera parvenir une confirmation d'inscription, accompagnée d'un kit de communication.

Pour toute question sur vos projets, contactez-nous via :

[projet@fete-gastronomie.fr](mailto:projet@fete-gastronomie.fr)

- 01 53 18 85 21

**Le site général pour la fête :**

<http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil>

# Rappel sur 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>

---

## *Salon Tous en Cuisine*

*11, 12 et 13 novembre 2016*

*de 10h à 19h Caen Parc Expo*

Une communication ciblée s'appuyant sur un plan média d'envergure

- **Campagne d'affichage régionale** affiches 4x3, affichettes chez les commerçants
- **Campagne Radio** France Bleu Normandie (1ère radio régionale), France Bleu Cotentin
- **Campagne dans la presse régionale** Ouest-France, Liberté, Tendances Ouest... et **presse spécialisée** Normands en Cuisine
- **Référencement Internet et réseaux sociaux** Facebook, Twitter

- **Supports promotionnels** sets de table, cartes d'invitation, plaquette de présentation, dossier de presse...
- **Marketing direct** envoi ciblé d'invitations
- **Relations presse** communiqués et conférence de presse.

Votre contact commercial

**Carole MARCHETEAU**

c.marcheteau@caenevent.fr - Ligne directe 02 31 29 99 89

CAEN EVENT - 3 rue Lebailly - BP 36260

14065 CAEN CEDEX 4

Standard : 02 31 29 99 99

[www.caenevent.fr](http://www.caenevent.fr)

## L'événement gastronomique en Normandie

**La Normandie, terre de gastronomie, entre terre et mer, avec ses 600 km de côtes, détient un patrimoine agroalimentaire d'une grande diversité.**

Le savoir-faire local est inégalable avec des produits phares connus dans le monde entier (13 produits AOC/AOP), avec des entreprises agroalimentaires performantes et de nombreuses filières garantes de qualité.

**Caen, carrefour de toutes les saveurs normandes.** Avec ses départements limitrophes (Manche, Orne, Eure, Seine-Maritime), Caen, dans le Calvados, est au cœur d'une métropole de plus de 380.000 habitants, gastronomes avertis. 4 restaurants étoilés au Guide Michelin constituent le fleuron de la cuisine caennaise.

## 3 jours, 85 exposants et 10 000 visiteurs

### Un Salon convivial et animé,

met tant en valeur des produits de qualité, innovants et créatifs (foie gras, viandes, produits mers et rivières, fruits et légumes, fromages et produits laitiers, chocolats et douceurs sucrées, cidres, vins et spiritueux...) proposés par les exposants suivants :

- les producteurs et artisans du terroir normand,
- les producteurs et artisans des terroirs de France et d'ailleurs,
- les vigneron,
- les entreprises agroalimentaires avec leurs produits alliant tradition et innovation,
- l'épicerie fine, les arts de la table.

### Un Festival d'animations

pour tous, sur 3 jours, avant les fêtes de Noël

- cours de cuisine et ateliers pédagogiques pour petits et grands,
- cours d'œnologie, jeux œnanthiques
- réalisations de recettes par des grands chefs,
- concours culinaires accessibles aux amateurs,
- dégustations de produits du terroir, traditionnels ou innovants.

Un large public d'amateurs de cuisine, de bons vins, les passionnés d'innovation culinaire mais aussi les gourmands et les familles.







**Stimulez vos papilles pendant 3 jours à Manosque !**

### **Salon du Chocolat, saveurs er senteurs**

La seconde édition du **Salon du Chocolat, des Saveurs & Senteurs** va se dérouler les **14, 15 & 16 Octobre** 2016 à Manosque, au dessus d'Aix en Provence.

L'année dernière **plus de 5000 visiteurs** ont répondu présents pour découvrir vos produits, alors pour être des nôtres, vous pouvez obtenir le dossier de présentation et d'inscription du Salon à l'adresse suivante

<http://www.salonchocolatetgastronomie.com/exposer-à-manosque-2016/>

---

## **En bref**

La gastronomie provençale sera de nouveau en fête les 23, 24 et 25 septembre prochains !

Les Bouches-du-Rhône renouvelleront leur formule « **Marché-Pique-nique** » avec une belle répartition géographique et de nouveaux porteurs de projets. Valorisation des talents locaux et partage entre les acteurs de la gastronomie et le grand public sont les objectifs de ces trois jours de fête. Symphonie gourmande au rythme, bien sûr, du chant des cigales provençales...

## Les Marchés de gros à l'honneur

Le Marché d'Intérêt National (MIN) de Rungis a accueilli la seconde **Journée nationale des Marchés de gros de France**. Jean-Jacques Pinet, chargé de mission auprès de la Commissaire générale, était présent à l'événement marqué par **le lancement de la vitrophanie des Marchés de gros**. Désormais, ce macaron distribué aux commerces de proximité permettra une meilleure identification de la provenance des produits par le consommateur. En 2016, le Commissariat général renouvellera sa convention de partenariat avec la Fédération des Marchés de gros afin de renforcer leur contribution à la prochaine édition de la Fête de la Gastronomie.

Les Marchés de gros sont des sites dédiés à la distribution des produits alimentaires et non-alimentaires. Ils constituent un maillon indispensable entre la production, le commerce de détail et la restauration. En France, le secteur représente 30 000 emplois et **approvisionne chaque jour 45 millions de consommateurs**.

## L'Alsace fête ses produits

Alsace Destination Tourisme (CDT 67 et 68) et leurs partenaires réfléchissent à de nouveaux projets pour les trois jours : de belles propositions sont en préparation !

À Schoenbourg, la carotte sera en fête le dimanche. Du côté de Krautergersheim, c'est la célèbre choucroute qui sera à l'honneur lors de la **43<sup>ème</sup> édition** de la foire qui lui est dédiée. Les oignons seront quant à eux célébrés tout le week-end à Brumath.

## Les Beaux-arts culinaires en Normandie

L'impressionnisme s'invite à la Fête de la Gastronomie !

L'idée ? Les grands chefs normands sont invités à **créer des recettes originales, inspirées des tableaux exposés** dans les musées participants à l'opération. Des dégustations valorisant à la fois les tableaux et les produits normands seront proposées aux visiteurs. Ce projet rebondit sur le Festival Normandie Impressionniste qui se déroulera jusqu'au 26 septembre.

Découvrez les détails de l'événement sur notre site : <http://bit.ly/1OkashZ>

---

## 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](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](mailto: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](mailto: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 2016 EST DE 18 €