



Confréries de France
**Bulletin de liaison et d'Information du
Conseil Français des Confréries
Fédération Officielle**
[http://www.conseil-francais-des-
confreries.com/](http://www.conseil-francais-des-confreries.com/)
octobre 2017

Editorial de la Présidente Solange Massenavette

Chers Amis,

Ce bulletin d'automne vous arrive un peu plus tard que d'habitude mais des événements extérieurs ont un peu perturbé cette parution. Veuillez donc nous excuser.

La vie des confréries a des hauts et des bas. Nous perdons des confrères et des consœurs et cela nous attriste.

Alors quand il y a de belles occasions qui se présentent, essayons d'en profiter, la vie est souvent bien courte !

Les confréries sont aussi là pour apporter de la chaleur humaine, de la convivialité et de l'amitié. Ne gâchons pas ces valeurs.

Il nous faut rester positifs et aussi penser à l'avenir de nos confréries.

Comment recruter et changer un peu notre image de marque, voire nos habitudes tout en gardant la base et le but primordial de nos associations.

Passez donc un bel automne et commençons à penser à notre fin d'année.

Au plaisir de toujours se retrouver et restant à votre disposition

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

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

Directrice publication : Solange Massenavette

IPNS Rédigé, réalisé, envoyé ou tiré par

Edmond-Louis Simoneau elsimoneau@aol.com

Sommaire

Un site Internet plus adapté pour le Conseil Français des Confréries
Cité de la Gastronomie de Dijon et le Conseil
Rencontres François Rabelais les 17 et 18 novembre 2017 à Tours 37
Bilan de la Fête de la gastronomie
Manifestation du Rotary à l'UNESCO avec les confréries
Académie des Confréries en Midi Pyrénées rencontre de Septembre 2017
Projet "Goût de France" - Partenariat Conseil Français des Confréries
Rappel de quelques avantages du conseil français des confréries

Un site Internet plus adapté pour le Conseil Français des Confréries

Un nouveau site du Conseil Français des Confréries est à votre disposition.
Il n'est pas totalement finalisé mais vraiment bien engagé.
Ce site est plus pratique. vous aurez toutes les informations concernant le conseil et les confréries, et, pour les adhérents, il y a des pages codées réservés aux membres du Conseil.
Plus besoin de sauter d'un site sur l'autre
Les confréries adhérentes recevront les codes par mail dans un avenir proche.
Vous aurez plus d'informations et les autres sites perdureront jusqu'au mois de juin pas plus.
A vous ne nous dire quelles améliorations on peut apporter.
L'adresse de ce site est simple

<http://www.conseil-francais-confreries.fr>

sans accents, sans cédilles

Il est déjà dans le référencement google

Je vous conseille d'ouvrir ce site puis de le mettre dans vos favoris en cliquant sur la petite étoile bleue à droite, en haut de la page d'ouverture sous google ou autre possibilités spécifiques à votre navigation.

Ce site va évoluer rapidement car nous pouvons faire plein de choses avec le nouveau logiciel.

Sachez que ce site ne coûtera qu'une centaine d'euro et non des milliers comme un site moins récent et qui n'a jamais vu le jour.

Un grand merci à Michel Devot qui a créé l'ossature de ce site et la mise en route

Le nouveau site du groupement Ile de France Cocorico est en ligne.

Voici son adresse internet :

<http://www.confreries-coordination-idf.fr/>

Ce site est similaire au site du Conseil

Cités de la gastronomie Tours et Dijon

La Présidente Solange Massenavette, comme convenu, s'est rendu avec Alain SENECHAL, Président de l'Ambassade de la Région Centre Val de Loire, à la Cité de Tours pour y rencontrer le Président de la dite Cité Emmanuel HERVE qui a déclaré que la Cité de la Gastronomie fonctionnait actuellement sur la Touraine / Indre et Loire et qu'il la verrait très bien aller de NANTES à ORLEANS et du MANS jusqu'à POITIERS voir LIMOGES. La Cité a fait une manifestation lors de la Fête de la gastronomie où une dizaine de Confréries de Touraine étaient présentes et vendaient leurs produits.

La Présidente Solange Massenavette s'est rendue avec le secrétaire (Jean-Pierre) à DIJON pour y rencontrer des responsables de la future Cité de la Gastronomie et du Vin. Suite à cette réunion où étaient présent: Mr DESEILLE Adjoint à la Mairie de DIJON, Mr ARGOULLON Sébastien du Groupe EIFFAGE, Mr HUDEL François chargé de projet "S'PASS" pôle Salons & Congrès, Mr Christian POYER Grand Maître de la Confrérie de la Moutarde qui était à l'initiative de cette réunion.

Voici un compte rendu de cette réunion.

Mr DESSEILLE nous présente les différents projets existant actuellement:

*TOURS pour le côté historique qui fonctionne déjà.

*PARIS-RUNGIS, coté commercial et international qui ne sera opérationnelle qu'après la réalisation de la ligne RER (pas avant 2024)

*LYON pour le coté Santé (2020/2022 ? ? ?)

*DIJON coté Gastronomie et du Vin (fin 2019)

Où en est la Cité de la Gastronomie du bien manger et aux produits du terroir de VALENCE prévue en 2019 ? La réponse de Mr DESEILLE est claire, actuellement VALENCE ne fait pas partie du réseau des 4 villes retenues. Elle n'entrera pas dans le réseau avant 7 à 8 ans. Puis Mr DESSEILLE nous commente le projet de la Cité de la Gastronomie et du Vin de DIJON qui sera implanté sur le site de l'ex Hôpital au cœur de la ville sur 6,5 ha.

D'un coût évalué à plus 300 millions d'euros, elle comprendrait sur 70 000 m²:

1 Pôle culture sur 5 000 m²

1 Pôle commercial sur 4 500 m²

1 Complexe cinématographique de 13 salles

1 Hôtel 5 étoiles de 83 chambres (groupe HILTON)

1 éco quartier de plus de 600 logements et 3 résidences "services"

Aux bâtiments existants des XVème - XVIème et XVIIème siècles rénovés, s'ajouteront des constructions contemporaines. Un parking de 350 à 400 places est actuellement en cours de constructions aux abords.

Cette Cité est aussi:

* Un lieu d'accueil pour les entreprises, les associations qui pourraient y installer leur siège, leur bureau ou un point de vente.

* Un centre de formation avec l'installation d'un centre de recherche sur la gastronomie et une annexe de l'école Hôtelière FERRANDI avec 2 pôles de formation (cuisine et pâtisserie)

Manifestations à venir

Rencontres François Rabelais les 17 et 18 novembre 2017 à Tours 37

La 13ème édition aura pour thème Cuisine et développement durable : un mariage heureux ?

Vendredi 17 novembre

8h30-9h00 Accueil des participants et petit-déjeuner proposé par le lycée des métiers Albert Bayet de Tours.

9h00-9h30 Mots d'ouverture Bruno LAURIOUX, président de l'IEHCA 9h30-11h00 Table ronde : **Cuisine et développement durable : qu'en pensent les chefs aujourd'hui ?** À l'égard de la planète et de son avenir, les préoccupations des chefs, leurs pratiques et leurs discours, reflètent ou éclairent de plus en plus ceux des clients. Sont-ils des acteurs créatifs, exemplaires, pédagogues, vis-à-vis des nouveaux comportements écoresponsables ou suivent-ils plus simplement une tendance qui préoccupe globalement les consommateurs ?

11h30-13h00 Table ronde : **Permaculture, agroécologie les bonnes pistes pour un développement durable agricole ?** La crise agricole a incité les paysans à ouvrir, depuis des décennies, de nouvelles pistes pour surmonter les dégâts du productivisme. L'agroécologie remet les pendules à l'heure agronomique et la permaculture s'avère être une piste très prometteuse.

13h15-14h45 Déjeuner à la salle des fêtes de l'hôtel de ville de Tours proposé par le Centre de formation d'apprentis de la ville de Tours (sur inscriptions).

15h00-16h30 ATELIERS AU CHOIX ›

17h00-18h30 Table ronde : **Quels sont les leviers dont disposent les politiques?**

Samedi 18 novembre

9h15 Accueil du public

9h30-11h00 Table ronde : **Tourisme culinaire et développement durable.** Les Nations-Unies ont proclamé 2017, « Année internationale du tourisme durable pour le développement » afin d'encourager les politiques et les pratiques touristiques favorisant la croissance inclusive, l'utilisation rationnelle des ressources et la préservation des diversités culturelles. Cet échange vise à analyser les objectifs d'un tourisme fondé sur la mise en valeur des productions alimentaires et culinaires rattachées à un territoire.)

11h00-11h30 Pause

11h30-13h00 Table ronde : **La nécessaire éthique alimentaire.** Qu'il s'agisse d'une éthique de la production, de la transformation, de l'hospitalité, du corps, du bien-être, comment se traduit-elle ? Sous quelles formes de discours, de pratiques, d'engagement ? L'éthique peut-elle se nourrir au principe de plaisir ou obéit-elle à un principe de réalité, de raison, avec un corps de connaissances, d'impératifs et d'obligations pesant sur notre bonne conscience alimentaire ?

14h30-16h00 Table ronde : **Viande : évitons les préjugés !** Lorsque le fait de manger de la viande devient un choix, voire une identité, les arguments ne manquent pas en faveur d'une alimentation raisonnée aux niveaux nutritionnels, santé, éthique ou religieux. Mais les idées sont plus confuses lorsque la viande est associée à l'élevage, et l'élevage aux paysages, aux

patrimoines et à notre environnement passé et futur. 16h00-17h30 Table ronde : **Du végétarisme au véganisme**. L'abandon de la consommation de la viande s'inscrit aujourd'hui dans de multiples choix, qui vont du végétarisme au véganisme. Ces choix ont une histoire, parfois lointaine. Ils se sont construits et continuent à se construire en lien avec des positionnements intellectuels et moraux.

Pour avoir l'intégralité du programme

http://iehca.eu/sites/default/files/fichiers/programme_13e_rencontres.pdf

En savoir plus

<http://iehca.eu/fr/manifestations-culturelles/les-rencontres-francois-rabelais/13emes-rencontres-francois-rabelais>

Vous inscrire :

[https://docs.google.com/forms/d/19Y0NN-](https://docs.google.com/forms/d/19Y0NN-Sio_WaTbv1qdVZmVQAteOyjV8bbeTcWQGm6rg/viewform?edit_requested=true)

[Sio_WaTbv1qdVZmVQAteOyjV8bbeTcWQGm6rg/viewform?edit_requested=true](https://docs.google.com/forms/d/19Y0NN-Sio_WaTbv1qdVZmVQAteOyjV8bbeTcWQGm6rg/viewform?edit_requested=true)

Fête de la gastronomie

Bilan de la septième édition de la Fête de la Gastronomie a eu lieu les 22, 23 et 24 septembre 2017, autour de la thématique « Au cœur du produit ». Véritable réflexion sur le monde du vivant et sur le savoir-faire, ce thème fédérateur a permis de valoriser le produit, brut ou transformé, ainsi que ses nombreuses saveurs et tous les métiers qui le mettent en lumière au quotidien.



Plus de 11 700 événements partout en France pour célébrer la gastronomie et ses acteurs :
MERCY !

2017, une année record !

Les 22, 23 et 24 septembre, 11 707 événements ont réuni gastronomes érudits, assoiffés de découverte et de culture, et professionnels, partout en France (et au-delà !). Une septième édition record pour la Fête de la Gastronomie dont la thématique « Au cœur du produit » a fait émerger plus de projets ambitieux.

La Fête de la Gastronomie ici et ailleurs...

À chaque édition, des villes et régions entières se mobilisent : elles rejoignent les acteurs fidèles qui nous suivent depuis déjà plusieurs années... Les régions Occitanie, Normandie, Bourgogne Franche-Comté, Bretagne et Provence-Alpes-Côte-D'azur, et les villes de Dole, Grenoble, Valence, Mulhouse, Clermont-Ferrand, ainsi que le Golfe du Morbihan se sont particulièrement impliqués en 2017.

Méditons sur la faible participation des confréries à ces journées.

Manifestation du Rotary à l'UNESCO avec les confréries

Un grand événement organisé par le Rotary Club Paris Haussmann se déroulera le 29 novembre 2017 à Paris, à 19h, sur le thème de la préservation du patrimoine culinaire.

Les confréries sont cordialement invitées



Rotary Paris Haussmann

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Déclaration Préfecture de Police à Paris

Siège social : c/o J.Ph. Baur 21, rue Descombes 75017 PARIS

Lieu de réunion les mercredis : Cercle Foch 33 avenue foch 75116 Paris

Rotary Paris Haussmann

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Déclaration Préfecture de Police à Paris

Siège social : c/o J.Ph. Baur 21, rue Descombes 75017 PARIS

Lieu de réunion les mercredis : Cercle Foch 33 avenue foch 751 16 Paris

Chère Présidente,

Le Rotary Club Paris Haussmann désire organiser cette année un évènement de prestige lié à l'art culinaire. C'est la raison pour laquelle, j'ai souhaité organiser une rencontre et une présentation des confréries. Vous pourrez défiler sous vos bannières et tenir un stand pour vous présenter ainsi que vos produits.

C'est avec plaisir que je vous propose de participer à notre manifestation qui se tiendra à l'UNESCO le mercredi 29 novembre 2017 à partir de 19 heures. Nous y remettons le prix du travail manuel, le prix Servir ainsi qu'un prix en faveur de l'éradication de la polio dans le monde.

Nous attendons pour cette manifestation, outre les représentants de l'UNESCO et des pays membres, environ 1000 rotariens, chefs d'entreprises, professions libérales ou acteurs de la vie sociale qui pourront découvrir et apprécier vos richesses culinaires.

J'en profite pour vous souhaiter une excellente année 2017 et j'espère que vous répondrez favorablement à cette proposition.

Jean-Philippe BAUR Président du gala 2017
Rotary Club Paris Haussmann



Informations pour les confréries

ACADEMIE DES CONFRERIES EN MIDI PYRENEES Septembre 2017

A l'occasion de l'anniversaire de la création de l'Académie des Confréries en Midi Pyrénées qui s'est déroulée à la cave coopérative de Labastide de Levis le dimanche 20 août 2017, pour cette journée nous nous sommes rassemblés pour fêter cet événement.

Nous avons invité les confréries adhérentes et non adhérentes. La journée est marquée sous le signe du terroir et les produits des nos confréries de Midi Pyrénées.

Notre journée a commencé par l'accueil et un petit déjeuner à 8 h 30

Charcuterie des monts de Lacaune : saucisse/melsat/jambon etc.... – vin de Gaillac et café

Mise en place du défilé mot d'ouverture de la part d'Henri Plageoles grand maître de la Confrérie de la Dive Bouteille de Gaillac

En deux groupes visite de la cave de Labastide de Levis en parcours de légende

– le jardin des vignes

– le chai de vinification

la chaîne d'embouteillage

– le chai à barriques

invitation à la dégustation en demi cercle dans la cour pour les photos

- Mot d'introduction de la part d'Henri Plageoles
- présentation des 15 confréries présentes
- 8 confréries excusées et le Conseil Français des Confréries
- mot de la part de Mme le doyen Éliane Imbert
- mot de la part du directeur adjoint de la cave

Intronisation dans l'ordre de la Dive bouteille de Gaillac

*Apéritif

repas– le tout arrosé de vin de la cave de Labastide de Levis – café –

et suite à un partenariat avec un chocolatier – dégustation de différents chocolats ensuite direction de Broze pour visiter le conservatoire de la vigne et du vin.

- Visite de + de 9 000 objets relatant la vigne.

Projet "Goût de France" - Partenariat Conseil Français des Confréries

Ce projet consiste en un tour de France à vélo pour aller à la rencontre des Français, des confréries, des producteurs, des foires et des fêtes gastronomiques afin de transmettre et promouvoir la cuisine traditionnelle française et son terroir, via les réseaux sociaux, en France et à l'international.

Vous pouvez télécharger la présentation détaillée du projet via le lien suivant :

<https://drive.google.com/open?id=0B0A8Yc00XSUQTjk2RHdYdjJaTIU>

C'est dans le cadre de ce projet que je vous sollicite pour la mise en place d'un partenariat. En effet, je souhaiterais intégrer ce projet à la communication du conseil français des confréries. Ce partenariat se veut d'ordre moral, technique et logistique, mais en aucun cas financier.

Pierre-Louis Tourneur [mailto:goutdefrance.projet@gmail.com]

Rappel de quelques AVANTAGES du **CONSEIL FRANÇAIS DES CONFRERIES**

Les confréries adhérentes au Conseil français des Confréries bénéficient :

Premièrement : D'une remise conséquente sur les charges de la SACEM, Cette remise équivaut bien souvent à près de dix fois le coût de la cotisation.

Attention, pour bénéficier de cet avantage vous devez être adhérent au Conseil Français des Confréries, c'est à dire que nous ayons reçu votre cotisation au jour de votre chapitre, ce qui n'est pas toujours le cas.

Deuxièmement : D'une assurance Macif avec une police avantageuse pour moins 70€, vous en trouver à ce prix mais pas avec les mêmes avantages. Ce tarif est réservé aux membres J'attire votre attention sur le fait que vous devez être adhérent pour bénéficier de ce tarif.

Et une assurance SMACL nouvel accord pour cette année 2017. Une note a été adressée aux confréries le 17 janvier 2017.

Les membres des confréries adhérentes bénéficient :

- De tarifs ou remises dans deux chaînes d'hôtels B&B et Logis Hôtels et à partir de fin mars avec le réseau SEH qui regroupe la chaîne Inter-Hôtel, Qualys-Hotel, Relais du Silence et P'tit Dej-Hotel. Ce réseau peut aussi vous obtenir des tarifs préférentiels en cas de voyage en groupe.

- D'un accord avec Alliance Pornic Resort Hotel Thalasso et Spa

L'Ambassade des Pays de la Loire par l'intermédiaire de Gabriel PRIGENT Gd Maître de la nouvelle confrérie des Compagnons de l'Huitre de la Baie de Bourgneuf, a eu un contact très intéressant avec Alliance Pornic Resort Hotel Thalasso et Spa.

L'Ambassade et le Conseil ont signé une convention de partenariat

*La réduction s'applique aux membres des confréries, sur présentation d'un justificatif d'appartenance au Conseil Français des Confréries

*La réduction s'applique à la réservation et n'est en aucun cas rétroactive. La personne doit informer l'Hôtel au moment de la réservation de son appartenance au Conseil

*La réduction est valable pour les forfaits de « Remise en Forme » uniquement, hors cures spécifiques et suppléments (boissons, soins carte).

C'est pourquoi des cartes nominatives sont adressées aux confréries adhérentes pour tous leurs dignitaires.

Tous les renseignements sur ces accords sont sur notre site.

<http://www.conseil-francais-confreries.fr>

Les confréries adhérentes au Conseil qui signalent des hôtels sur leur invitation devraient ajouter ce partenariat afin que les participants appartenant à des confréries adhérentes, puissent bénéficier des avantages

Nous mettons à votre disposition le calendrier le plus crédible possible des chapitres soit sur ce site pour les chapitres des confréries du Conseil Français des Confréries soit dans la partie réservée aux adhérents avec la liste complète des chapitres. Pour accéder à cette partie il vous faut utiliser le code qui vous est remis avec le justificatif d'adhésion.

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. Nous souhaitons que les confréries vivent dans la confraternité, la convivialité, l'amitié et la sérénité. Nous sommes toujours heureux de nous retrouver et de travailler tous ensemble pour le bien de nos confréries et des produits que nous représentons.

Le bureau actuel 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) : 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 Caboché 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.rousseau22@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 l'Académie des Confréries Poitou Charentes genevieve.estiot79180@gmail.com

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

En attendant de vous revoir à un chapitre, nous vous souhaitons de bons chapitres et une bonne préparation des fêtes de fin d'année.

