



Bulletin de liaison et d'Information du
Conseil Français des Confréries
Fédération Officielle
<http://www.conseil-francais-confreries.fr/>

décembre 2018



Editorial de la Présidente Solange Massenavette

Voici encore une année qui s'achève malheureusement pas dans de bonnes conditions.

Les événements actuels peuvent nous faire penser que nos confréries sont réservées à une élite. Mais nous pouvons peut être faire comprendre aux consommateurs qu'une filière courte grâce aux producteurs locaux peut apporter la qualité, lutter contre les effets de serre et participer à l'économie régionale, entre autres.

Quoiqu'il en soit, la solidarité doit être de mise et nous devons rester positifs. Oublions les rivalités, mettons les égos de côté et avançons dans le même sens, celui de la confraternité.

Que cela ne vous empêche pas de passer quand même une bonne fin d'année et des fêtes familiales ou amicales.

Et en cette période de vœux, je souhaite déjà que les confréries adhérentes nous restent fidèles et que les autres nous rejoignent en 2019 pour grossir cette famille confrérique déjà conséquente. Plus nous serons nombreux, plus nous pourrons être forts et continuer à montrer une image de fédération nationale avec qui il faut compter encore plus.

Que 2019 vous apporte pleins de belles choses, une bonne santé et d'agréables rencontres.

Tous mes meilleurs vœux avec ma sincère amitié.

La Présidente Solange Massenavette



8,

Confréries de France
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

Editorial de la Présidente

Les prochaines assemblées générales Tout ce qu'il faut savoir y compris l'ordre du jour

Fête de la Gastronomie

14ème Symposium des Vignes d'Ile de France

Hommages aux soldats de la Guerre 1914 1918

« Toulouse à table 2018 »,

La Confrérie du Pays de Nuy célèbre les 50 ans du Creusois

Compte rendu du dernier Conseil d'Administration qui s'est tenu le 16 octobre à Champlay 36

Des médailles pour les confréries

L'année 2019 va pointer son nez avec plein de vœux et espérons-le avec plus de sérénité.

Ce sera également le moment de penser à régler sa modeste cotisation.

Les confréries faisant partie d'un groupement régional font parvenir leur cotisation à ces mouvements.

Pour les confréries indépendantes et les confréries qui souhaitent nous rejoindre

La cotisation nationale 2019 s'élève à **18 €** par confrérie.

Ces cotisations sont à régler auprès de Henri-Pierre GAUTIER, trésorier

32 avenue de l'Europe * 49410 ST FLORENT LE VIEIL 06 86 97 03 25 *

henri-pierre.gautier@wanadoo.fr

Toutes les confréries qui le souhaitent peuvent adhérer au Conseil pour une cotisation démocratique de 18 € largement compensée par les avantages que nous leur offrons.

La prochaine Assemblée Générale suivie d'une Assemblée Extraordinaire auront lieu le samedi 16 mars à Tourcoing

Voici le programme et les documents concernant les deux assemblées Générale et extraordinaire.



INVITATION

la ville de **TOURCOING (Nord)**
accueille

**Assemblée Générale
du Conseil Français
des Confréries**

Samedi 16 mars 2019
organisée par:
Ambassade des Hauts de France
Avec la collaboration de la
Confrérie Festeuse des Ducs d'Havré



Ambassade de Confréries des Hauts de France
Siège social
62000 Arras

Contact:
Serge BUCHARD
2 ter rue du Moulin
60480 Froissy
Tél: 06 81 45 05 41
buchard.serge@orange.fr

Sécrétariat:
Joële DELAYE
23 rue de la Bombarde
62131 Verquin
tél: 06 62 25 50 27
joeledelaye@gmail.com

Les Confréries Membres de l'Ambassade

- Les Mangeurs de Pâté de Lapin en Morceaux de l'Artois .
- l'Ordre de la Ficelle Picarde Amiénoise et des Produits du Terroir.
- Docte Confrérie de la Pomme d'Amour.
- Gastronomique de l'Ordre du Poireau de France.
- l'Andouillette de Cambrai.
- Les Chevaliers de Saint Antoine.
- Les Arts de la Table.
- Les Ducs d'Havré.
- Le Doré Musis.
- Les Chevaliers de la Fraise de Violaine.
- Du Pinot Meunier.
- La Moule de Bouchot de Fort Mahon.
- La Crevette Grise de Fort Mahon.



Les autres pages du prospectus se trouve sur le site du Conseil
<http://www.conseil-francais-confreries.fr/>

Assemblées Générales du Conseil Français des Confréries à Tourcoing

Programme du Samedi 16 mars 2019

Des 7h30: Chambre de Commerce, place Charles et Albert Roussel à Tourcoing.
- Accueil des confréries, remise des documents et badges.
Possibilité de déposer vos tenues, portants à votre disposition. - Petit déjeuner du terroir.
Les confréries présentes pourront vendre leurs produits. - Visite guidée de Tourcoing ou quartier libre.

**9h: Salle des Fêtes de l'Hôtel de Ville de Tourcoing,
Assemblées Générales du Conseil Français des Confréries
11h: Conseil d'administration (salle des fêtes)**

12h -13h30: Restaurant le "Ptit Quinquin", 9 place de la république plan
Une délicieuse "Planche Flamande" réglera vos papilles
Café gourmand et 1 boisson (menu 20€)
13h30 - 14h: Chambre de Commerce.
Mise en habit afin de participer à la parade des Géants.
14h: Photo souvenir sur le perron de l'Hôtel de Ville.

14h30 -17h: Parade des Géants.
Venez parader et défiler avec eux au rythme des fanfares et vous verrez tout au long
du parcours briller les yeux des petits et des grands.
A ne pas manquer !!!
Vers 17h15: Rigodon final ... danse des géants !
18h - 19h30: Quartier libre
19h30: Soirée de gala, salle des Fêtes de l'Hôtel de Ville
Menu 60€ boissons comprises, soirée animée par "Jan Parent et ses chanteuses "

**Le bulletin d'inscription à retourner avant le 1^{er} mars se trouve sur
le site du conseil**

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

Ordre du Jour du 16 mars 2019

AGO :
approbation CR de l'AG d'Epinal
Rapport moral
Rapport d'activités
Rapport financier
Rapport vérificateur aux comptes
Approbation cotisation 2020
Questions diverses

AGE : modification et approbation des statuts

(Ce projet se trouve dans le compte rendu du CA qui l'a approuvé)

CA : Election bureau



Fête de la Gastronomie - Goût de France

L'édition 2018 a rassemblé près de 3,2 millions de participants autour de plus 7 100 événements !

Du 21 au 23 septembre, vous avez été près de 3,2 millions de personnes à participer à cette 8^{ème} édition ! Plus de 7 100 événements ont été organisés par près de 310 000 professionnels, partout en France. Nous tenions à remercier tous les participants et tous les acteurs qui ont célébré avec nous le patrimoine gastronomique français.

Transmission, partage, plaisir, rencontres, découvertes, éducation... Telles sont les valeurs mises en lumière au cours de ces 3 jours de fête dédiés à la cuisine française et à ses professionnels. La Fête de la Gastronomie – Goût de France confirme une nouvelle fois son ambition de fédérer un grand nombre d'acteurs autour d'événements festifs et pédagogiques proposés à tous les publics. Chaque année, elle contribue à rendre la gastronomie accessible, à stimuler le développement économique du pays et valoriser les territoires.

« La Fête de la Gastronomie est porteuse de belles valeurs de partage et de transmission. J'ai fait la découverte de femmes et d'hommes très engagés pour son développement et son évolution, avec qui nous avons célébré, partout en France, la diversité de notre patrimoine culinaire. La Fête de la Gastronomie – Goût de France contribue aussi à valoriser tous les métiers du secteur dont on ne parle pas assez : celui de serveur, d'aubergiste ou de restaurateur dans les écoles, et j'en suis très fière ».

Fanny Rey, marraine de la 8^{ème} édition de la Fête de la Gastronomie – Goût de France

Les 3 temps forts de cette 8^{ème} édition

« L'expérience des sens » : les 5 sens des participants ont été sollicités tout le week-end à travers plus de 600 événements dédiés : dégustations à l'aveugle, découvertes sensorielles ou encore de nouveaux produits...

Le tourisme : des milliers de professionnels du tourisme se sont, de nouveau mobilisés pour promouvoir la richesse du patrimoine culinaire français. L'enthousiasme des professionnels, des habitants et des touristes venus spécialement pour l'occasion s'est fait ressentir sur les places et dans les rues, de Paris à Marseille, en passant par Dole, Nice, Mulhouse ou encore Perpignan !

La transmission : un intérêt particulier a été porté aux questions de transmission de savoir-faire et de passion des métiers, ainsi qu'à l'alimentation durable, avec l'organisation d'un grand nombre de conférences et tables rondes.

Chardonnay du Monde

Dans le cadre des grandes manifestations concernant le vin il y a la 26^{ème} confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du monde

Elle se déroulera du 6 au 8 mars 2019

Une ampleur internationale avec plus de 40 pays, plus de 900 échantillons, plus de 300 experts jurés internationaux

Une méthode exigeante, une organisation sans faille

L'ambition de cette confrontation est d'attribuer des médailles fiables et traduisant les mots d'ordre : diversité, qualité, rigueur.

Le Concept

La 26^{ème} confrontation qualitative des meilleurs Chardonnay du Monde se déroulera du 7 au 9 mars 2018 dans le cadre du Château des Ravatys, Domaine Viticole de l'Institut Pasteur à Saint Lager (ville internationale de la vigne et du vin), au cœur de l'appellation Brouilly au pied du Mont Brouilly en Bourgogne viticole.

Il s'agira de réunir en un lieu de qualité, le Château des Ravatys - Domaine viticole de l'Institut Pasteur, les meilleures productions de Chardonnay du monde.

Cette confrontation internationale des vins issus du seul cépage Chardonnay a pour ambition de faire le choix du meilleur pour sa qualité en tant que telle.

Dossier d'inscription et informations :

<http://www.chardonnay-du-monde.com>

Informations pour les confréries

14ème Symposium des Vignes d'Ile de France

20 OCTOBRE 2018

En premier lieu le bureau de COCORICO adresse à Yves Bozon, Grand Maître de la confrérie Balnéonaise des Chevaliers de St Bacchus, son équipe et tous ses membres, ses félicitations pour la très grande qualité des prestations, que ce soit au niveau des conférences, des parties spectacles, et de l'excellent menu à caractère original.

C'était le deuxième symposium pour cette confrérie, il a été conduit avec succès.

Le concours des vins s'est déroulé ce 18 Octobre, le jury composé de personnes compétentes a souverainement décidé, après dégustation à l'aveugle.

Certaines confréries ne participaient pas en raison des problèmes liées à leurs vignes et les conditions météo de 2016 voir aussi 2017.

Ils ont attribué deux prix spéciaux du jury et les médailles de bronze, argent et or.

Prix spécial du Jury.

Rosé 2016 Confrérie du Clos de Clamart
Effervescent 2017 Confrérie des Coteaux de Sucy en Brie.

Médailles de Bronze

Blanc 2016 Confrérie des Coteaux de Sucy en Brie
Blanc 2017 Confrérie des Compagnons d'Irminon de Combs la Ville
Blanc 2017 Confrérie les 3 Grappes de Villiers sur Marne
Rouge 2016 Confrérie du Clos de Bréon de Coubron.
Rouge 2017 Le Clos st Fiacre de St Prix

Médailles d'Argent

Blanc 2016 Confrérie Le Clos des Pierrottes de Livry sur Seine
Blanc 2016 Confrérie Les Compagnons d'Irminon de Combs la Ville
Blanc 2017 Confrérie des Coteaux de Sucy en Brie

Médailles d'Or

Blanc 2016 Confrérie Le Pressoir Auversois
Blanc 2017 Confrérie le Pressoir Auversois
Blanc 2017 Confrérie St Vincent de Issy les Moulineaux
Rouge 2016 Le Clos des Morillons Paris XV

DEVOT Michel Secrétaire général Comité de Coordination des Confréries en IDF

Hommages aux soldats de la Guerre 1914 1918

La Confrérie des Chevaliers des Traditions rend hommage aux morts de la guerre, 100 ans après.

C'est l'occasion pour David Olaïzola de chanter la vie des traditions en pays rural, loin de la modernité galopante.

Ce sont deux chansons à écouter avec respect car elles rendent hommage à notre pays des campagnes. Elles se trouvent sur le site du Conseil. Ces deux chansons se trouvent dans le même lien l'une après l'autre

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

Autres Informations

Un nouveau bureau pour la Fédération Régionale des Confréries du Grand Est après les dernières élections du 1er Décembre dernier.

Président Laurent GANGLOFF de la Confrérie Sénatus Singularis Porcus Porcelettarum de Porcelette.

Vice-président Jean-Michel BUCHLER de la Confrérie de la Cerise et du Kirsch de Forbach et environ

Secrétaire Claude-Louis CONTOUX de la Confrérie des Taste-andouille et Gandoyaux du Val d'Ajol.

Trésorier Jean-Pierre ROUSSEL de la Confrérie des Rognons Blancs de Raon aux Bois. Correspondant avec le C.F.C.

Trésorière-adjointe Monique PETIT de la Confrérie de la Patate de Ronchamp.

Administrateurs: Jean-Marie LANGLARD de la Confrérie du Boitchu véritable saucisse de Montbéliard.

Henri DEMANGEON de la Confrérie des Beignets Râpés de Golbey.

Académie des Confréries en Midi Pyrénées

A l'occasion de l'événement « **Toulouse à table 2018** », l'Académie des Confréries en Midi Pyrénées a été invitée le vendredi 21 septembre 2018 par cette association au Marché d'Intérêt National à Toulouse pour une photo.

La réussite de cette matinée a permis de célébrer le plaisir des goûts. Treize confréries ont répondu présent et ont contribué à une rencontre sous le signe de la convivialité tout en partageant un repas élaboré avec les produits régionaux.

Nous étions entourés par Mme la Présidente de Région Carole Delga, le chef étoile André Daguin, les Académiciens du Prix Lucien Vanel et les élèves des lycées hôteliers du département de la Haute Garonne.



La Confrérie du Pays de Nuy célèbre les 50 ans du Creusois



Dimanche 10 juin 2018, une délégation de la Confrérie du Pays de Nuy (Jean-Luc, Jean-Louis, Jean-Marie et Max) a traversé le département de la Creuse afin de se rendre à l'invitation de la Confrérie de la Gastronomie Creusoise pour fêter à Crocq, les 50 ans du gâteau emblématique de la Creuse : le Creusois... (certainement le seul gâteau en France à porter le nom de ses habitants...)

Au programme : procession vers les tours du village pour l'inauguration d'une plaque commémorative (en l'honneur des créateurs du Creusois : Robert LANGLADE et André LACOMBE).

Médailles et trophées

Dans chacun de nos bulletins nous vous donnons des adresses d'artisans fabricant soit des habits soit des objets pouvant être utile aux confréries. Ce n'est pas de la publicité mais simplement une information pour toutes les confréries.

Si vous souhaitez faire réaliser une médaille pour votre confrérie, voici les coordonnées ???

Vous trouverez les tarifs indicatifs actuels sur le site.

Pour tout devis, il suffit de leur envoyer les principaux éléments :

Logo, dessin ou photo et de nous indiquer : diamètre, quantité, finition, etc.....

Cette société peut faire tout modèle à votre convenance, à partir de 25 pièces.

Contacts Didier GOY

Trophées PRESTI-FRANCE

17 rue Marcheroux - 01450 Cerdon

Tel. 04 74 39 99 01

www.trophees-prestifrance.com

didier@cuvrieriedecerdon.com



Un site Internet plus adapté pour le Conseil Français des Confréries

Le site du Conseil Français des Confréries est à votre disposition.
A vous ne nous dire quelles améliorations on peut apporter.

Ce site est le votre dites nous ce que vous souhaitez que l'on y mette.

L'adresse de ce site est simple

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

sans accents, sans çédilles

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 ou jaune 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 coutera 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



Conseil Français des Confréries
site : www.conseil-francais-confreries.fr
APPEL DE COTISATION 2019

Pour les Confréries Indépendantes

La cotisation nationale 2019 s'élève à **18 €** par confrérie. Merci de bien vouloir faire le nécessaire (chèque à l'ordre du Conseil Français des Confréries), en précisant le nombre souhaité de cartes nominatives et les coordonnées de la personne destinataire du reçu, de la carte d'adhérent et des cartes nominatives, auprès de :

Henri-Pierre GAUTIER, trésorier 32 avenue de l'Europe * 49410 ST FLORENT LE VIEIL 06 86 97 03 25 *
henri-pierre.gautier@wanadoo.fr

Nom Officiel de la Confrérie : _____
Département d'Implantation (ou Pays) : _____

Si oui, votre cotisation nationale doit-être réglée à ce Groupement Régional.

Nombre de Cartes Nominatives souhaitées : _____
Coordonnées de la personne destinataire des documents (Nom et Prénom, Adresse Postale, Code Postal, Commune, Téléphone, Adresse Courriel) : _____

***.Bonne Année à vous tous
dans l'amitié et la sérénité***

