

des grandes familles

REPÈRES

Histoire. L'origine des confréries gastronomiques remonte au Moyen-Âge. Ainsi, celle des anysetiers a-t-elle été fondée en 1263. Elle existe toujours, elle est même internationale et a des délégations en région, dont le Limousin. Celle-ci organise d'ailleurs une soirée le 27 mai au "Golf de la Porcelaine" à Panazol.

Original. Certaines confréries se distinguent : à Bellegarde-en-Marche, en Creuse, existe une confrérie de mangeurs de chèvres.

Fédération. Sept confréries limousines adhèrent à la Fédération nationale des confréries (trois en Corrèze, deux en Creuse, deux en Haute-Vienne). Il en existerait une dizaine au total.

Fête. Toutes les confréries sont invitées à participer à la 6^e Fête de la gastronomie, lancée par le gouvernement, du 23 au 25 septembre prochains.

Limousin. Ostensions obligent, le Limousin se distingue par son grand nombre de confréries non gourmandes mais religieuses, celles qui sont chargées de veiller sur les saintes reliques et qui, bien sûr, préparent les ostensions et y participent activement.



PANORAMA. En haut à gauche : les gourmets de la châtaigne lors de la fête dédiée à ce fruit à Beynat (photo Pascal Perrouin) ; en bas à gauche, la confrérie de l'agneau de Bellac est incontournable dans le paysage bellachon (photo P. Lachenaud) ; en haut à droite, les confrères de La Bréjaude et du bœuf limousin, à Saint-Junien, défendent cette soupe au lard et aux légumes qui a longtemps constitué l'unique plat du paysan ; en bas à droite : en 2013, Sainte-Fortunade (19) s'est auto-proclamée « épicerie de la farciure » grâce à l'inauguration du kilomètre zéro, matérialisé par une borne gallo-romaine, en présence bien sûr de la confrérie de la farciure et du millassou (spécialités à la pomme de terre).

De la difficulté de perdurer

Comme pour les autres confréries (voir page précédente et ci-contre), celle des massepains de Saint-Léonard-de-Noblac ne cherche pas à recruter à tout prix.

« C'est plutôt nous qui sollicitons les personnes », explique Frédéric Rougerie, à l'origine de la confrérie avec des amis et le pâtissier miaulétois Fernand Coignac. Du coup, entre le vieillissement des membres qui les rend moins disponibles et les décès, il n'est pas facile de garder une équipe active.

À sa naissance en 1991, la confrérie comptait une quinzaine de membres actifs. Nettement moins aujourd'hui. Du coup, organiser des chapitres (réunion de confréries) à Saint-Léonard est plus difficile.

Pour autant, la confrérie continue de défendre le massepain (*). Elle est présente chaque mercredi de juillet et août devant l'office de tourisme pour promouvoir les produits locaux. Idem lors de visites touristiques d'ateliers de pâtisseries. Frédéric Rougerie assure

aussi quelques conférences sur le massepain. Mieux : en janvier 2015, il a participé à l'émission de télévision *Les carnets de Julie*, sur France 3.

La confrérie, de régime associatif à but non lucratif (mais elle n'est pas subventionnée et ne vend rien), est restée en vie grâce au tourisme, selon M. Rougerie. « Des



« Notre objectif est de valoriser le massepain »

FRÉDÉRIC ROUGERIE Chef du protocole de la confrérie du massepain

confréries limousines ont disparu faute d'activités, d'autant qu'organiser uniquement des chapitres coûte cher ».

Son président actuel, Vincent Coignac, pâtissier à Saint-Léonard, fait ce qu'il peut pour maintenir la confrérie en vie, compte tenu que son entreprise lui prend tout son temps. Mais il ne refuse jamais une sollicitation de l'office de tourisme pour une visite guidée de son atelier où l'on fabrique l'authentique massepain, « avec de vraies amandes », contrairement à d'autres recettes moins fidèles à la tradition. Justement, ce petit gâteau aurait pu devenir une marque déposée si les pâtisseries de jadis s'étaient entendus sur sa recette. Ce ne fut pas le cas. Qu'importe, la confrérie et son président font le maximum pour le promouvoir. ■

(*) Petit gâteau d'origine méditerranéenne, à base d'amandes. En 1899, Camille Petitjean, pâtissier à Saint-Léonard, en a proposé une recette qui fit son succès. Depuis, la cité miaulétoise a la réputation d'être celle du massepain.

Laurent Bonilla

« C'est un engagement profond »

À La Souterraine, dans la Creuse, la confrérie du Pays de Nuy veille depuis vingt ans à défendre l'identité limousine. Forte d'une trentaine d'adhérents, cette dernière ne souhaite pas grandir à tout prix et trie sur le volet les nouveaux arrivants.

« Chez nous, c'est un peu un recrutement sur dossier ». Max Jammot le dit avec le sourire mais... Pour intégrer la confrérie du Pays de Nuy, unique confrérie bachique du Limousin, il faut montrer patte blanche. « Nous recevons des courriers, avec des CV, mais nous fonctionnons plutôt par parrainage », explique le grand maître de cette confrérie creusoise née en 1995.

Intronisation unique tous les deux ans

Chaque année, la confrérie se réunit pour promouvoir le Limousin, en présence du ou des impétrants. « Nous apprenons à les connaître et ensuite, nous en parlons en bu-



PAYS DE NUY. Les membres de la confrérie creusoise ont pour objectif de promouvoir et défendre le patrimoine limousin.

reau pour voir si ces personnes partagent nos valeurs d'humanisme, d'amour de la région », précise Max Jammot. Les intronisations ont quant à elles lieu en Creuse, tous les deux ans. Une ou deux personnes à la fois seulement. « Nous sommes très sélectifs car pour nous, c'est un engagement profond », insiste le grand maître.

Outre l'aspect convivial, les compagnons du Pays de Nuy assurent un im-

portant volet caritatif. Depuis 2010, avec une centaine de sympathisants, ils sont les relais en Creuse de l'association « Les bouillons d'amour ». Une activité qui leur a déjà permis de soutenir quatre projets d'aide à des enfants handicapés.

Sans jamais oublier la raison de leur existence, la défense de leur identité limousine, de sang ou de cœur. Deux tiers des compagnons ne sont pas limousins d'origine. ■

M.E.