



Confréries de France  
**Bulletin de liaison et d'Information du  
Conseil Français des Confréries  
Fédération Officielle**  
<http://www.conseil-francais-confreries.fr/>  
**juin 2021**

**Éditorial de la Présidente Solange Moreau-Massenavette**

Chers Consœurs et Confrères,

C'est avec un réel plaisir que je vous retrouve aujourd'hui par l'intermédiaire de ce bulletin.

Le Covid 19 nous a privé de beaucoup de choses : chapitres, manifestations diverses, et rencontres informelles.

Le relationnel est une chose importante dans la vie et là, il fut stoppé ; à part le téléphone, internet ou autres réseaux sociaux, plus rien.

Le pire étant maintenant, enfin je l'espère, derrière nous, nous allons peut-être reprendre une vie un peu normale en faisant toutefois encore très attention et en prenant certaines précautions.

Je constate que certaines confréries commencent à programmer des chapitres ou autres rassemblements pour l'automne.

Il serait bien que les ambassades, académies ou autres groupements régionaux puissent nous faire part de leur projet afin de les signaler sur notre site et en faire profiter un maximum de monde.

A ce sujet, je vous rappelle que le Conseil a été créé pour fédérer nos associations et leur apporter soutien et aide, mais en aucun cas nous n'intervenons dans leur organisation interne.

Je vais vous souhaiter un bel été en vous rappelant que les gestes barrières seront encore d'actualité et que tout relâchement peut nous priver d'une reprise douce et sereine.

Prenez soin de vous

Avec toute mon amitié

**La Présidente Solange Moreau-Massenavette**

---

Confréries de France

[smberry2@neuf.fr](mailto:smberry2@neuf.fr)

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

Directrice publication : Solange Massenavette-Moreau

IPNS Rédigé, réalisé, envoyé ou tiré par

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

# Sommaire

Editorial de la Présidente  
La Covid, et après par quatre Grands Maîtres  
Les 16èmes Rencontres François Rabelais  
Reconnaissance  
Autres Informations vous concernant  
Le Cassoulet de Castelnaudary  
Réflexions de nos confrères  
Le goût de France  
Les confréries culinaires se multiplient

---

## La Covid, et après

**Combien d'années, combien de mois, combien de semaines, combien de jours avons-nous traversés dans la nostalgie, dans l'attente et alors que le ciel s'éclaircit, nous ne savons plus quoi vraiment faire.**

**Aussi, il a été demandé par le Fessoué l'excellent bulletin de la Confrérie des Culs d'Ours en Pays de George Sand de connaître l'avis de quelques Grands Maîtres sur l'avenir des confréries et avec l'accord des Culs d'Ours en voici les témoignages.**

## CONFRÉRIES ET CRISE SANITAIRE COVID19

**Francis BRUÈRE Grand Maître de la Confrérie Gastronomique du Val de Claise  
"Le Coussin d'Amour"**

L'année 2020 s'en est allée... Elle ne laissera pas un souvenir impérissable pour nos Confréries, enfin si... Elle sera l'année de l'apparition de la covid19 en Europe, avec ses conséquences sanitaires et l'arrêt temporaire de nos activités. 2020 avait pourtant bien commencé avec ses chapitres autour de la Saint-Vincent, ses foires aux truffes, safran et autres produits du terroir. Le printemps s'annonçait convivial et gourmand, comme il est d'usage, nos agendas se remplissaient pour les week-ends à venir jusqu'à l'été... Mais, à la mi-mars 2020, l'expansion rapide de l'épidémie liée à ce

coronavirus invisible, sournois et très contagieux, donna un coup d'arrêt à nos retrouvailles tant attendues, à tous nos déplacements, à toutes nos activités tant professionnelles que personnelles. Le confinement était provisoire, pour un mois, le temps de juguler cette covid19. Cependant, de nouvelles semaines de confinement quasi total furent nécessaires, avant de retrouver début juin, un peu de liberté pour nos déplacements. Les réunions, les regroupements festifs et conviviaux étaient, quant à eux, toujours interdits ; nos chapitres et réunions de Confréries ne pouvaient donc se tenir... En ce début d'été, l'espoir était tout de même là, la situation sanitaire s'améliorait, à la rentrée de septembre, tout repartirait sur de bons rails, patience... Juillet et août, malgré la chaleur et l'ensoleillement, a priori défavorables au développement viral, n'ont pas permis l'extinction de la pandémie. Bien au contraire, le brassage de la population, par ses déplacements estivaux, a permis à ce virus de garder un niveau résiduel suffisant pour reprendre force et vigueur, petit à petit, à partir de la rentrée de septembre, jusqu'à nécessiter un nouveau confinement ; douchant ainsi, nos espoirs de retrouvailles et ripailles ! Un à un, de nouveau, les chapitres furent annulés jusqu'à la fin de l'année. Tristesse... L'année 2020 s'est terminée, comme étant une année quasi blanche pour nos Confréries, sans nos rassemblements hauts en couleur ; l'année 2021 suit, à ce jour, le même chemin... Cependant, des espoirs nouveaux apparaissent et nous laissent entrevoir des jours meilleurs où nous pourrons, enfin de nouveau, nous rencontrer, partager ces moments de convivialité et de gaîté qui nous sont chers, déguster et apprécier nos spécialités du terroir. Encore un peu de patience et espérons que les chapitres prévus à l'automne prochain puissent avoir lieu. Même si nous espérons tous "repartir" comme avant, cette crise sanitaire, avec l'arrêt des activités associatives pendant plus d'un an, va sans nul doute laisser des traces. Traces que nous allons devoir effacer en retissant et resserrant nos liens d'amitié, en soutenant activement, lors de nos prochains chapitres, foires et réunions, celles et ceux qui ont été affectés par ce virus, par cette crise sanitaire et économique. Et plus particulièrement, celles et ceux qui élèvent et produisent les excellents produits que nous avons plaisir à déguster, les maîtres queux, les marmitons et les brigades, qui chaque week-end, nous régalent et réjouissent nos papilles, celles et ceux qui sonorisent et animent nos déjeuners et dîners et enfin, celles et ceux qui nous accueillent, nous hébergent lors de nos chapitres. Les Confréries, outre les aspects conviviaux et festifs, jouent un rôle important dans la vie sociale et économique, et bien sûr dans le paysage culturel en défendant l'art "du bien manger" et du "bien boire", les us et coutumes autour des produits locaux, de la gastronomie et de la viticulture. Pour mémoire, il y a 10 ans, en 2010, l'UNESCO inscrivait le repas gastronomique des français au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Repas organisés pour célébrer des moments importants de la vie d'une famille, d'un groupe social. Repas qui nous manquent énormément depuis que la Covid19 occupe notre quotidien ! Mais le Repas pour fêter nos prochaines retrouvailles, lui, nous fait déjà saliver...

## **Edmond-Louis Simoneau Grand Maître des Tire Douzils de la Grande Brosse**

L'année 2020 a commencé avec l'arrivée d'un inconnu nommé coronavirus. On n'y a pas fait grande attention. Mais les confréries ont tout de suite été touchées. Lors de l'Assemblée générale des Confréries d'Iles de France, en février, une vingtaine de consœurs et de confrères ont été personnes contaminées sur la cinquantaine de participants. C'était en février, nous avons ouvert le bal. Nous avons découvert le problème et le confinement est arrivé avec son lot de contraintes souvent mal comprises. Pour nous plus de chapitre, plus de réunion. C'est la base même de notre vie confrériale qui est touchée : faire la promotion de nos produits et surtout la convivialité qui nous habite. Hélas, certains d'entre nous en ont profité pour attiser une haine incompatible avec notre pensée et notre convivialité. Elles ont cependant fait beaucoup de mal. Mais les confréries sont solidaires et regardent vers l'avenir. C'est mon ressenti, mais c'est difficile. Nous avons trop souvent le sentiment de subir. Nous avons en face de nous des mots nouveaux. On remet à jour le principe de précaution qui a fait tant de mal. Arrive également les mots confinement, vulnérabilité, essentiel, non essentiel, immunité, quarantaine de sept jours. Bref la panique ou l'appréhension nous a envahie. Ce sont d'autres termes barbares que l'on regarde avec méfiance comme anosmie, asymptomatique, écouvillonnage, soins intensifs, test PCR, respirateur artificiel.... Les confréries subissent, elles n'ont pas le choix. Une grande partie d'entre elles baissent les bras et l'on peut se demander pourquoi. Se posent d'une façon plus pertinente les questions de « à quoi servons nous », « sommes-nous vraiment utiles ». Les confréries sont nombreuses à voir l'avenir assez sombre. Beaucoup envisagent de lever le pied. Une scission semble se créer. Les confréries rurales souvent fragiles n'envisagent pas l'avenir avec enthousiasme alors que celles des villes attendent le retour à la normale. Il en est de même entre les confréries qui luttent vainement pour faire connaître leurs produits et celles qui nombreuses ont un but assez mercantile. Deux aspects qui vont jouer pour l'avenir des confréries. C'est un sentiment que je ressens en traversant le gué de l'isolement et de l'absence de cette confraternité qui nous manque. Va-t-on se revoir pour être entre amis, pour rendre des invitations avec nos chapitres ou pour vendre nos produits ? Que d'interrogations. Les confréries vont avoir à subir le destin des choses. C'est un sentiment personnel que je ressens au vu de mes contacts avec nombre d'amis des confréries.

**Robert Pagès Grand maître de la confrérie de l'ail rose de Lautrec–**

### **LA VIE DES CONFRERIES EN 2020**

Avant tout, les confréries adhérentes à l'académie Midi Pyrénées vous présentent leurs meilleurs vœux de bonheur et surtout de santé pour 2021. Que cette nouvelle année voit se réaliser nos plus chers souhaits de retrouvailles dans l'amitié et la

convivialité climat hebdomadaire de nos confréries. Le contexte sanitaire que nous vivons depuis bientôt un an, nous a conduit à annuler nos chapitres respectifs. Pour notre part, dans notre région d'Occitanie, nous avons effectué quelques sorties : La confrérie de la violette de Toulouse, la confrérie des vins de Fronton, la confrérie de la Dive bouteille de Gaillac, la confrérie de la Montillana, la confrérie de St Romain en Bordelais... Ainsi le 11 mars le rideau a été tiré. Ce contexte sanitaire nous a indiscutablement éloigné les uns des autres ; aussi aux prochaines retrouvailles, certains manqueront à l'appel !!! nous aurons en conséquence une pensée émue pour ceux qui nous auront quittés. La vie des confréries repose sur des hommes et des femmes qui ne ménagent ni leur temps ni leurs efforts afin de promouvoir les produits locaux, mais dont la moyenne d'âge est avancée !!!! Plusieurs questions peuvent se poser : -les confréries vont-elles survivre à cette interruption d'activité ? -A la reprise, quelle sera l'attitude des confrères et consœurs ? Enthousiasme des retrouvailles ou morosité et donc absence ? Cette crise sanitaire aura ainsi pour conséquence d'accélérer la précarité des confréries. Alors, soyons réactifs et mobilisons-nous afin que nous puissions poursuivre et atteindre les objectifs de nos confréries. Soyons positifs et espérons des jours meilleurs qui nous permettront de nous retrouver autour d'une belle table empreinte d'amitié de fraternité et de convivialité.

**Jean-Louis Pignot Grand Maître de la Commanderie du fromage Saint-Nectaire**

## **La Commanderie du fromage Saint-Nectaire et la pandémie**

Tout d'abord une brève présentation de la Commanderie du fromage Saint-Nectaire. Reconnus et adoués par la guilde des fromages, vêtus de leur cape bleu roi, les Membres de la Commanderie détiennent les clés de l'histoire et du savoir-faire d'une appellation d'origine contrôlée. Nous avons pour mission de faire rayonner à travers la France, l'exception de ce produit auvergnat de qualité. Par ses statuts, elle organise manifestations, concours et dégustations, elle se doit de faire développer la consommation du fromage Saint-Nectaire et d'en améliorer la qualité, en établissant des liens étroits et privilégiés avec les producteurs, les affineurs, et les distributeurs. Elle doit promouvoir le fromage Saint-Nectaire en développant les échanges avec diverses Confréries du goût et de la gastronomie. Concernant, maintenant la vie de la Commanderie durant l'année 2020, elle se résume par une absence quasi totale de sorties, à l'exception de la cérémonie des vœux à la Région, participation de la Commanderie en tenue, avec présentation de la Commanderie et dégustation de Saint-Nectaire bien sûr. Le confinement en a décidé autrement, ne permettant aucune rencontre et nous a donc forcés à une forme d'immobilité liée aux contraintes sanitaires de cette pandémie. Cependant, les échanges en mode virtuel ont été maintenus pour garder le contact en nous, garder la convivialité c'est très important. Un mot sur la filière A.O.P. Saint-Nectaire qui se mobilise derrière tous ses producteurs pour un fromage bien de chez nous le Saint Nectaire. Déjà soumis à rude épreuve, le monde

agricole continue à subir lui aussi les conséquences de cette crise sanitaire du Covid-19. Dans les faits, la vente du fromage Saint-Nectaire sur le marché est plus compliquée et nous avons dû faire face à de nombreuses annulations de commandes de restaurateurs, mais aussi de particuliers. Les fermetures de restaurants ou autres suspensions de nombreux marchés en début de confinement ont stoppé net le circuit de distribution. Mais hors de question de rester les deux pieds dans le même sabot. Les producteurs ont été contraints de rebondir et de s'adapter en mettant en place des livraisons, il faut continuer à travailler et rappeler aux Auvergnats et aux Français de consommer du Saint-Nectaire. Le choc a été violent, une baisse des ventes d'ores et déjà constatée, ne pourra être évaluée qu'à la fin de cette crise. Les producteurs de Saint-Nectaire fermier et laitier ont posté des vidéos sur Facebook appelant les consommateurs à passer commande et à soutenir la filière auvergnate fortement impactée par la crise sanitaire. C'est donc toute la filière AOP Saint-Nectaire qui s'organise pour maintenir l'accès à la consommation des Saint-Nectaire fermiers et laitiers via les réseaux de proximité (vente à la ferme, magasins d'affineurs, crémiers, grandes surfaces et marchés). Ces commerces alimentaires sont ouverts dans le respect des consignes édictées par le Gouvernement. Cette mobilisation vaut évidemment pour l'ensemble de la filière fromagère auvergnate. Plus que jamais, les producteurs locaux ont besoin de tous. Continuez à manger du Saint-Nectaire ! C'est très important pour notre filière. Nous restons tous optimistes avec l'arrivée du vaccin, qui devrait éradiquer progressivement cette pandémie.



## **Les Rencontres François Rabelais du 22 janvier au 1<sup>er</sup> mai.2021 à Tours à l'initiative de l'iehca, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation**

**Les 16èmes Rencontres François Rabelais vous ont invité à suivre un cycle de tables rondes en virtuel.**

Les Rencontres François Rabelais qui se tiennent chaque année depuis 16 ans sont au cœur du dispositif de l' « université ouverte des sciences gastronomiques » organisés par l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) et l'université de Tours qui visent à mieux faire connaître au grand public les travaux et les réflexions sur l'alimentation humaine, la cuisine et la gastronomie.

Avec le thème « Gastronomie pour tous ? », l'Institut Européen a voulu mettre l'accent sur l'idée que la gastronomie soit entendue comme « l'action de bien manger », autrement dit « manger et boire avec modération des produits de bonne qualité ». Il s'agit entre autres de produits qui respectent la santé et l'environnement, qui se dégustent avec plaisir et se partagent pour favoriser le bien être ensemble.

Les confréries y étaient bien sûr invitées par le biais du Conseil Français des Confréries.

Pour ce faire il y a eu plusieurs tables rondes réparties la moitié de l'année 2021.

### **1<sup>ère</sup> Table Ronde :**

#### **La gastronomie qu'est-ce que c'est ?**

Comme tous les mots courants, le terme de gastronomie est frappé d'évidence, car chacun s'en fait une idée selon son imaginaire et son expérience, mais peine à s'enfermer dans une définition univoque et partagée. On reconnaît volontiers à la gastronomie, la valeur d'attention portée au boire et au manger, avec un soin particulier pour les moments de vie ainsi cultivés. Pas nécessairement le luxe des moyens mais celui du désir de bien faire. Pas nécessairement une gastronomie mais des gastronomies, au risque d'en dissoudre le sens dans la pluralité des pratiques. Quelle consistance donner alors au terme si la diversité fait loi ?

**Pierre SANNER**, *directeur de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires* était présent à cette table ronde. **C'est lui qui a inclus les confréries dans la reconnaissance par l'Unesco du « Repas Gastronomique des Français ».**

### **2<sup>ème</sup> Table Ronde**

#### **Gastronomie et Politiques Publiques**

Cette table ronde a posé la question : comment les politiques publiques veillent à la qualité alimentaire pour le plus grand nombre ?

Conclusion « Alimentation de qualité pour tous : leurres et bonheurs des politiques publiques » par **Christelle de CRÉMIERS**, *vice-présidente déléguée au tourisme, aux terroirs et à l'alimentation, Conseil régional Centre Val-de-Loire.*

## **Atelier**

### **La gastronomie s'invite aujourd'hui là où on ne l'attendait pas**

Depuis quelques années, on assiste à une vraie montée en gamme des rayons des supermarchés, comme à l'implantation d'enseignes de qualité dans les lieux publics ou au phénomène des food-trucks. L'offre commerciale est diversifiée, dans les gares et autres lieux de pluralité et de passage : diversité des populations, de leurs attentes, de leur temps de restauration et de l'offre. Existe-t-il une montée en gamme de l'offre, des produits ? Quelles stratégies marketing y sont appliquées ? A quels publics s'adressent ces offres ? Quelles actions solidaires y rencontre-t-on ?

## **3<sup>ème</sup> Table Ronde**

### **Bien manger pour tous, à quel prix ?**

Si la gastronomie est souvent perçue comme réservée à une élite, c'est en particulier à cause de son coût réel ou supposé. Le coût est en effet un facteur déterminant de nos choix alimentaires et les produits de qualité, plus chers à produire ou à préparer, sont généralement plus onéreux. Peut-on se permettre de « bien manger » et de « bien boire » quand on dispose de ressources limitées ? Comment contourner les contraintes économiques ? Quelles initiatives existent pour permettre au plus grand nombre d'accéder à ces produits ?

## **4<sup>ème</sup> Table Ronde**

### **La philanthropie alimentaire, d'hier à aujourd'hui. : Charité ? Education au Goût ? Gastronomie ?**

À partir du moment où on ne limite pas le « gastronomique » à la haute culture culinaire, on ne peut manquer de s'interroger sur la possibilité de frayer à tous et à chacun une voie vers une alimentation qui ne soit plus une simple question de survie. Dès lors se pose une question, peu abordée : celle de l'histoire, mal connue, de la philanthropie alimentaire. À toutes les époques des individus et des groupes militants issus des élites sociales, des églises ou des avant-gardes politiques, ont situé leur



action -voire leur combat- pour une société plus « charitable » (version chrétienne) ou plus « juste » (version laïque), sur le terrain alimentaire.

## **5<sup>ème</sup> Table Ronde**

### **La gastronomie peut-elle s'envisager pour les moins de trois ans ?**

Savez-vous que nos répertoires alimentaires se déterminent dès que l'on diversifie le nourrisson ? Notre environnement nutritionnel contribue par ailleurs à notre état de santé à l'âge adulte. Alors faut-il mettre les petits plats dans les grands ?

Ces nombreuses interventions très intéressantes n'ont apparemment pas conquis les confréries malgré nos invitations tant par mail que sur le site du Conseil.

Toutes les interventions ont été diffusées en direct sur le net à raison d'une à trois interventions par mois.

Domage.



### **Concernant la MFPCA dont nous parlions plus haut, voici un sujet à regarder concernant la gastronomie à haut niveau.**

Le Conseil Français des Confréries vous propose de regarder cet entretien aux Gobelins avec le chef de Cuisine de l'Elysée sur la gastronomie au travers des grands repas à l'Elysée.

Messieurs Sanner et Pitt de la MFPCA participait à cet entretien. Ce sont eux qui nous ont permis aux confréries d'être reconnues à l'Unesco.

Le lien suivant vous permettra de regarder cet entretien

[https://www.youtube.com/watch?v=xHQuaUWuBQg&ab\\_channel=Mobiliernational](https://www.youtube.com/watch?v=xHQuaUWuBQg&ab_channel=Mobiliernational)

## RECONNAISSANCE DES CONFRERIES A L'UNESCO

Où en sommes-nous ? Monsieur Bruno CARNEZ, Président de l'Ambassade des Confréries de la Nouvelle Aquitaine et Yvon JOUSSON, Vice-Président ont constitué un nouveau dossier exclusif pour obtenir la reconnaissance des confréries au patrimoine mondial, culturel et immatériel de l'UNESCO.

S'il arrive à faire reconnaître les confréries par l'Unesco, nous leur en serons très reconnaissants car ce fut difficile d'être intégré au Repas Gastronomie.

**Quant au livre d'or, il y a un livre écrit il y a quelques années, qui porte ce titre et qui a été édité à peu d'exemplaires. Vous vous en souvenez sans doute, et Yvon en particulier.**

Il nous paraît souhaitable que la sérénité et la convivialité règnent au sein des confréries.

Le bureau du Conseil Français des rappelle l'historique de cette démarche en ces termes : La reconnaissance des confréries et des produits de terroir authentiques au patrimoine immatériel de l'UNESCO remonte tout simplement à 1997. Un premier dossier a été déposé auprès de l'UNESCO pour la reconnaissance des confréries et nous avons ensuite contacté le Ministère de la Culture et la Mission Française. Ce dossier nous a été retourné car pas assez explicite. Quelques années plus tard, nous avons déposé un autre dossier plus complet qui a été refusé car les confréries ne sont pas considérées comme patrimoine mais comme éléments économiques et commerciaux. Chaque année, nous avons renouvelé notre démarche, épaulé par le Ministre de la Culture Monsieur DONNADIEU DE VABRE et des représentants de l'UNESCO. Nous remercions particulièrement Monsieur le Ministre DONNADIEU DE VABRE, mais également Monsieur Pio RODRIGUEZ, conseiller du Directeur Général de l'UNESCO Frederico MAYOR (1987 – 1999) qui nous ont encouragé à poursuivre notre demande pour faire « classer » les confréries au Patrimoine Immatériel. Madame Iris LEIVA-BILLAULT, Ambassadrice déléguée du Costa Rica auprès de l'UNESCO et Monsieur Jean-Paul BILLAULT nous ont permis d'ouvrir les portes de la délégation française et du Ministère de la Culture. Ceci dans un premier temps. Lorsque la Gastronomie française a fait savoir qu'elle demandait cette reconnaissance, nous avons tout de suite demandé à ce que notre dossier soit joint à celui de la Mission. **Nous avons rencontré Madame Catherine DUMAS qui nous a confortés dans notre action et a poursuivi son aide aux confréries.** Lorsqu'il a été question que la gastronomie française soit reconnue Patrimoine Immatériel de l'UNESCO, nous sommes intervenus pour lier notre sort à celui de la gastronomie puisque nous sommes un des premiers maillons de la sauvegarde de notre patrimoine gastronomique. Nous avons simplement demandé à ce que dans le projet d'inscription par l'UNESCO d'éléments de la gastronomie française sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, les confréries soient citées comme partenaires, comme éléments de la gastronomie française patrimoine culturel vivant, ce qui a été fait. Mais le dossier de la Gastronomie à son tour, a été refusé car la

gastronomie a été considérée comme élément commercial. Le Président de la République est alors intervenu et un nouveau dossier a été proposé. La Présidente et le Secrétaire du Conseil Français ont rencontré le Directeur de la Mission Française pour la culture alimentaire, en charge du dossier. Monsieur SANNER nous a reçu en présence de Madame VIGNE, sa collaboratrice, qui a été fort intéressée par les confréries. Monsieur SANNER nous a expliqué que l'argumentaire ne devait pas dépasser 1 500 mots. Donc seul le mot « confréries » a été pris en compte et accepté par l'UNESCO. A l'issue de cette acceptation, nous pouvons bien dire que les confréries ont été admises au Patrimoine Immatériel dans le cadre du repas gastronomique des français. Il est dit dans le résumé de l'argumentaire du repas gastronomique des français de moins de 500 mots que : « des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier ». **C'est le rôle des grands chefs, des associations gastronomiques et des confréries.** Aucune catégorie n'est citée nommément dans le résumé de l'UNESCO, faute de place mais explicitement désignées. Ainsi, le Conseil Français a rappelé au Président de l'Ambassade Nouvelle Aquitaine qu'il pouvait avoir accès à ce dossier.... D'autre part, Mme IMBERT, Présidente de l'Académie des Confréries en Midi Pyrénées, a fait part au Conseil Français d'un contact avec Mr Bruno CARNEZ, Directeur du Programme de participation à l'UNESCO pour discuter aussi de ce projet. Le Conseil Français a alors demandé à Mme IMBERT d'être son porte-parole pour s'associer à cette démarche auprès de l'UNESCO avec la Nouvelle Aquitaine. Espérons qu'une solidarité de bon sens entre ces diverses organisations apporte un nouvel élan dans le faire valoir de l'apport de nos confréries dans le patrimoine mondial, culturel et immatériel défendu par l'UNESCO

**Nous espérons être présents au « Forum pour la gastronomie et l'alimentation durables », projeté à Paris début juin 2020, à l'initiative du Président de la République, et reporté d'une année en raison du contexte pandémique, placé au cœur des échanges et des enjeux de son colloque international associé ce qui est d'abord une expression de la culture française. Toutes les confréries devraient y être représentées sous le même vocable et le même étendard.**

## **Autres Informations vous concernant**

**Comité de coordination Région Ile de France des Confréries**

Le Comité COCORICO d'Ile de France travaille énormément sous la houlette de Michel Devot et des amis.

Parler de tout ce qu'ils font, nécessiterait un bulletin complet, aussi je ne peux que vous conseiller d'aller sur le site de Cocorico qui est un site plein d'information sur leur travail, avec les dates de chapitres en Ile de France et sur les très nombreuses actions qu'ils mènent sur le plan régional mais aussi sur le plan national. Un bel exemple pour les autres régions

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

### **XVEME SYMPOSIUM 23 OCTOBRE 2021 à Auvers sur Oise**

Le programme horaire est défini, (sous réserve de modifications ultérieures).

Maison de l'Ile Auvers sur Oise, rue Marcel Martin

8H30 : Accueil des participants aux conférences de la matinée

9H30 : Conférences.

12h30 : Buffet déjeuner.

15H : Eglise - Bénédiction des bannières et petit concert.

16H30 : Défilé dans Auvers sur Oise- Animations. Avec arrêt à la mairie et aux vignes.

19H30 : Soirée de Gala- Buffet apéritifs- dîner gastronomique.

Remise des médailles diplômes d'honneur COCORICO

Résultats et médailles du concours des vins millésime 2019. Animation sur scène

## **Réflexions de nos confrères**

*Marie Claire Pennanguer, Ambassadrice de la Confrérie Populaire et Gourmande du Veau Fermier Commingeois, Secrétaire Général de l'Académie des Confréries en Midi Pyrénées, nous a fait parvenir une réflexion personnelle sur un sujet que devrait approfondir les confréries*

### **Une émission sur France3 « Nous, paysans » ; suivie d'un débat.**

Sur France Inter ce jour annonce du départ de Guillaume Gomez ; cuisinier de l'Élysée depuis plus de 20 ans, Meilleur Ouvrier de France,

chef étoilé, proche du Président de la République, pour parcourir l'hexagone à la rencontre de viticulteurs, agriculteurs, pêcheurs afin de promouvoir « la gastronomie française » !

N'est-ce-pas là, une opportunité pour la reconnaissance de nos confréries, nous, défenseurs du bien manger, des produits locaux et régionaux et présents pour transmettre aux générations futures notre savoir-faire !

Ce sujet change des habituels communiqués sur la situation actuelle relatés sur toutes les ondes et chaînes.

Qu'en pensez-vous ?

Confraternellement

Marie Claire Pennanguer

---

## ***Le Cassoulet de Castelnaudary***

***Pour défendre le Cassoulet de Castelnaudary une pétition a été lancée***

***La grande Confrérie du Cassoulet s'est émue qu'un industriel d'un autre département que l'Aude puisse revendiquer et produire du Cassoulet de Castelnaudary.***

***La situation a suscité beaucoup d'émoi et de colère chez les chauriens et dans le Lauraguais.***

***Solidaire de la confrérie, toutes les confréries se doivent de soutenir nos confrères. Nous devons tous être aux côtés du journal la Dépêche qui a lancé une pétition.***

***Vous pouvez réagir en envoyant un mail avec vos prénom, nom, âge, profession et commune dans laquelle vous habitez à l'adresse [gladys.kichkorff@la](mailto:gladys.kichkorff@la-depêche.fr) dépêche.fr***

***Le Conseil Français des Confréries a été un de premiers à signer cette pétition***

---

**Un bon goût de France** a gastronomie fait partie du patrimoine français ainsi que du patrimoine mondial.

Dans ce site un bon goût de France, on y retrouve une large palette de **produits du terroir**, très différents d'une région à l'autre.

Des Antilles à la Corse en passant par la Dordogne, on vous emmène à **la découverte** de certaines de ces délicieuses spécialités

Pour accéder à ce site voici le lien à ouvrir en appuyant sur ctrl et entrée

<https://atf-fo.bilendi.com/m3/news?m=111121027525&c=53668>

---

## Les confréries culinaires se multiplient

En 2021, l'esprit chevaleresque bouge encore. Après une bataille au long cours en territoire normand, les "vrais" camemberts au lait cru AOP l'ont emporté au tribunal contre les industriels du secteur, qui n'auront plus le droit d'inscrire la mention "fabriqué en Normandie" sur leurs produits. La guerre du camembert fermier fut longue mais belle, puisque les goûteuses croûtes fleuries ont été défendues avec panache par de vrais chevaliers : les membres de la très sérieuse confrérie du camembert. Tout en habit traditionnel et en bravoure, ils manient les armes des temps modernes : la loi et le verbe.

De nombreux autres produits du terroir peuvent compter sur des confédérés transis. Il existe à travers la France des milliers de chevaliers gastronomes prêts à en découdre pour sauvegarder les traditions culinaires du pays : brie de Meaux, **cassoulet de - Castelnaudary**, tête de veau rochelaise ou du Périgord, cèpe du Médoc, melon de Cavaillon, escargot ariégeois, ficelle picarde, truffe du Périgord ou encore boudin catalan, dont les ardents défenseurs sont regroupés dans la Confrérie jubilatoire des taste-boutifarre du Conflent ! Sans compter les très anciennes et nombreuses congrégations viticoles, comme celle du Tastevin en Bourgogne.

Autrefois religieuses, les confréries sont réapparues dans une version laïque et gourmande au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, en accompagnant le retour des plaisirs de la vie. À partir des années 1960, elles se sont emparées d'une autre mission importante : la défense des savoir-faire et des produits locaux face à l'émergence de l'industrie agroalimentaire.

## Des milliers de groupes de ce type

Aujourd'hui, il existe des milliers de ces groupes de bons vivants. Souvent retraités, ils se retrouvent en costume autour d'une bonne table et organisent, s'ils en ont les moyens, une fête annuelle pour sauvegarder l'image de leur emblème gastronomique et la faire vivre. "Beaucoup de races de cochon ou de produits étaient voués à disparaître et ont été sauvés grâce à ces associations, qui sont parfois portées à bout

de bras et sans argent", salue le journaliste culinaire Philippe Toinard, membre, entre autres, des confréries de la coquille Saint-Jacques des Côtes-d'Armor et des tripes sarthoises...

Derrière les ripailles bon enfant, certains de ces clubs ont acquis une réelle influence. "Les confréries gourmandes ne sont pas qu'un folklore, elles regroupent des passionnés très concernés par la défense du patrimoine", explique Éric Morain, avocat pénaliste et gastronome, qui se souvient de son intronisation en tant que chevalier du camembert : chapeau sur la tête, médaille épinglée sur le torse et diplôme en poche, il allait ensuite, avec cinq confrères avocats chevaliers, déposer la fameuse plainte qui sauverait ledit fromage. "Les confréries peuvent parfois se substituer au travail d'un syndicat agricole s'il est inexistant ou en proie à des luttes de pouvoir", poursuit-il.

Dans chacune de ces communautés, les réunions sont un savant mélange d'entre-soi et de dégustations de francs mangeurs. "C'est d'abord un moment chaleureux où on fait des rencontres, où on retrouve des amis et des gens passionnés par la bonne chère, le plaisir et la haute qualité des produits, explique le charcutier Gilles Vérot, membre des confréries de la poule de Houdan, de l'oreiller de la Belle Aurore ou du pâté en croûte. Ça sert aussi à élargir son réseau et à promouvoir un métier : à mes débuts il y a trente-six ans, les charcutiers étaient très mal considérés ; c'est tout le contraire aujourd'hui."

Champion de la résurrection, le pâté en croûte est par exemple devenu le nouvel emblème du savoir-faire charcutier. Il a même son très officiel championnat du monde depuis 2009. "Au départ, nous étions quelques amis chefs à en préparer encore et nous avons créé un concours pour nous départager, se rappelle l'un des quatre fondateurs, le Lyonnais Christophe Marguin, à la tête du restaurant Le Président. Aujourd'hui, le championnat est international et les résultats sont contrôlés par huissier. Le jury évalue les œuvres de 14 finalistes internationaux, au filtre de près de 200 critères (qualité, finesse et cuisson de la pâte, tenue de la gelée, etc.).

Outre le plaisir du titre, le gagnant profite des retombées économiques : "Daniel Gobet, le champion 2018, était au bord du dépôt de bilan ; sa victoire a tout changé, poursuit Christophe Marguin. Quand nous avons commencé, 95 % des pâtés étaient industriels. Aujourd'hui, les professionnels les réalisent de nouveau. Nous sommes fiers d'avoir remis au goût du jour un classique de la cuisine française."

---

## Conseil Français des Confréries

site : [www.conseil-francais-confreries.fr/](http://www.conseil-francais-confreries.fr/)

---