

## Les confréries

Les premières confréries ont vu le jour au temps des romains mais il faut attendre le XIIème siècle pour que la première confrérie soit reconnue par le roi, il s'agit du « Conseil des Echansons » C'est en fait la première confrérie que l'on connaisse.

Elle était composée de vigneron et de gouteux. Il s'agissait en fait de cultiver la vigne et de faire du bon vin pour la table des nobles.

Un peu plus tard Saint Louis en 1248 autorise la corporation de Mestier des Oyers ou Ayeurs (Rôtisseurs d'oies) de la ville de Paris. C'est l'ancêtre de la Chaîne de Rôtisseurs qui verra le jour en 1950. Notons également la corporation de Saint Fiacre qui existe toujours et qui retrouve ses racines au Moyen Age en fédérant les métiers de maraîchage et d'horticulture.

Les confréries ont été créées dans un but corporatif tant de défense de leur métier que caritatif d'aide aux artisans dans la peine.

Elles avaient un rôle de régulation, de qualité et d'entraide

Beaucoup de confréries sont des confréries religieuses ou de pénitents existent toujours

Au nom de la liberté d'entreprendre les confréries sont interdites en 1791 par la loi Chapelier. Maximilien de Robespierre n'était pas favorable aux confréries.

Pendant un siècle et demi les confréries ne font plus partie du visage gastronomique de la France

Après la deuxième guerre mondiale, la France retrouve un développement compatible avec le plaisir de vivre ce qui permet dans les années soixante de retrouver le goût des bonnes choses,

c'est ainsi que renaissent des confréries à un niveau plus démocratique. Le tourisme retrouve sa place et la défense de produits de terroir devient une nécessité Il y a aussi une prise de

conscience de l'évolution de la gastronomie et des authentiques produits de terroir face à l'industrie agroalimentaire.

La sauvegarde du patrimoine gastronomique est un élément important de la création de confréries. Elles assurent à mieux faire connaître les terroirs, les produits, les savoir-faire, les recettes traditionnelles, tout simplement notre patrimoine qui tombe dans l'oubli.

### **Qu'est-ce qu'une confrérie ?**

C'est une association qui décide de se lancer dans la protection d'un produit, de gestes ancestraux, de recettes, d'arts de vivre. C'est un peu tout, mais souvent dans le cadre de la gastronomie et des produits de terroir. Ces confréries ont pour but de défendre des produits authentiques.

**Mais les confréries sont aussi des groupements de consœurs et de confrères qui prônent l'amitié, la convivialité, l'honneur et la solidarité, tout en défendant nos terroirs et notre patrimoine.**

**La variété des confréries est considérable.**

La grande majorité est composée de confréries bachiques, confréries de vins. Ensuite les confréries de produits qui veulent que soit reconnus des produits de terroir importants pour notre gastronomie.

Viennent ensuite des confréries qui souhaitent que des produits ancestraux ne tombent pas dans l'oubli, et enfin il y a les confréries gastronomiques ou de gastronomes. Une confrérie c'est tout simplement une association de personnes qui ont un but commun : l'authenticité des produits, la sauvegarde du patrimoine gastronomique français. Pour cela, il faut se faire connaître et c'est la raison pour laquelle les confréries héritières d'un passé ancestral ont décidé d'emprunter un langage qui se veut authentique et ancestral. Elles ont souhaité retrouver l'apparat des couleurs et d'un autre temps.

### **Pourquoi ?**

Tout simplement dans un premier temps de montrer leur antériorité dans la défense des produits mais aussi dans le cadre de l'appel émotionnel. Cet appel émotionnel permet de se faire remarquer, pourquoi de tels habits aux couleurs des produits, tout simplement pour que le message passe mieux.

C'est le cas également sur les marchés, bien souvent les vendeurs s'habillent en personnage rural d'un autre temps pour faire valoir l'authenticité et la réalité normative de leurs produits. C'est un élément de marketing, tout comme les confréries qui souhaitent que l'attention soit attirée sur leurs actions mais surtout sur leurs produits. Notons que la magistrature et les avocats ont la même démarche avec leurs habits dignes du Moyen-Âge, imposant et majestueux, intimidant.

Les confréries, dignes de ce nom, tiennent chapitre, une fois ou plusieurs fois par an. On y retrouve des traditions moyen-âgeuse ; les personnes qui s'intéressent aux produits sont intronisées soit gentes dames soit chevaliers de la confrérie.

Le langage est empreint de connotations anciennes.

Ces chapitres sont très haut en couleur et permettent de faire découvrir de faire apprécier les produits et les savoir-faire de notre gastronomie.

C'est un moment important et même crucial.

Les chapitres sont ouverts à tous ceux qui le souhaitent Dans ce cadre, il y a beaucoup de confréries qui sont des éléments économiques dans le cadre de l'agroalimentaire. Beaucoup de confréries sont subventionnées par des syndicats de producteurs ou de caves pour attirer le client, d'autres sont des émanations de comités des fêtes pour mettre de la couleur dans la fête locale annuelle.

Mais il reste les confréries pures et simples qui défendent un produit authentique et ancestral avec de faibles moyens mais avec beaucoup de conviction, très fréquemment sans l'aide des producteurs.

**En Région Centre, il y a plus d'une centaine de confréries de produits remarquables, une grande majorité de confréries vineuses ou bachiques, des confréries de produits et des confréries gastronomiques**

En parcourant la liste de ces confréries de la Région Centre, c'est une visite gourmande de la Région que nous faisons, l'eau à la bouche.

Nous découvrons bien des trésors de notre gastronomie que les confréries s'attachent à sauvegarder.

C'est un patrimoine authentique que les confréries veulent empêcher de tomber dans l'oubli. C'est une partie du patrimoine gastronomique qu'elles veulent préserver, pour la culture de notre Région, pour que nos enfants découvrent un jour le travail de leurs ancêtres et la diversité de nos richesses gastronomiques.

Les véritables produits de terroir et les recettes traditionnelles sont en voie de disparition. Nombre de confréries soutiennent des produits que l'on ne connaît plus et veulent éviter leur disparition. Les confréries participent activement à la reconnaissance et à la sauvegarde de notre patrimoine gastronomique et des produits de terroir.

**Afin de fédérer ces confréries**, un groupement régional a vu le jour il y a plus de vingt ans. Il a œuvré pour la cohésion des confréries. Il porte le nom d'**Ambassade Régionale des Confréries Centre Val de Loire**.

Un voyage au sein des confréries de la Région Centre s'impose pour découvrir des goûts, des senteurs, de l'émotion, du bonheur.

**Un vrai régal.**

## Reconnaissance par l'Unesco

Notons que ces confréries de la Région Centre ont initié en 1996 une demande de reconnaissance au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco, un combat étonnant, soutenu par les ambassadeurs sud-américains à l'Unesco mais ignoré par les nationaux. Après de longues années, une autre reconnaissance a été demandée fortement appuyée par les autorités et c'est ainsi que le repas gastronomique des français a été reconnu patrimoine immatériel de l'humanité. Cette première demande a été initiée par deux confréries : la confrérie Val de Claise Le coussin d'amour et la confrérie des Tire-Douzils de la Grande Brosse.

Une confrérie purement ancestral, le Coussin d'Amour et une confrérie vineuse a qui défend la qualité des vins d'un petit terroir.

La plus ancienne des confréries de notre Région est sans conteste la Corporation Saint Fiacre d'Orléans qui, dans sa forme actuelle, a plus de deux cents ans La corporation de Saint-Fiacre s'est toujours efforcée de maintenir une tradition d'entraide entre les diverses professions d'horticulteurs, de pépiniéristes, de maraîchers et maintenant d'arboriculteurs et de paysagistes.

1806, c'est l'année où l'on trouve les premières traces des fêtes de Saint-Fiacre à Saint Marceau, paroisse du Sud d'Orléans, où se trouvaient de nombreux terrains de culture. Fin août la confrérie réunit ses amis dans un déluge de fleurs et de légumes absolument merveilleux et insolite.

**Les autres confréries ont été créées à partir des années 50 et même soixante.**

En 1949, c'est la confrérie des Cuers de baril qui a vu le jour. Ce phénomène confrérial est donc assez récent. Il date des années d'après-guerre lorsque la vie a retrouvé la notion de plaisir et de loisir.

Il nous permet cependant d'aiguiser notre envie de connaître ce patrimoine gastronomique. Il y a dans notre région des confréries gastronomiques de renom comme La Marmite d'Or avec son chapitre au château de Chenonceau ou l'Ordre Gastronomique du Val de Loire, l'Ordre du Poêlon qui tient chapitre au Château d'Artigny.

On retrouve entre autres les Fins palais Euréliens ou l'Oméga...

**On débute le menu** avec la liqueur de cassis non pas de Dijon mais du Berry. Oui, il y a du Cassis en Berry comme il y a des lentilles vertes du Berry qui ont le label rouge. La Commanderie Cassis et Berry a été créée en 1985 par le vétéran et le pilier des confréries Maurice Massenavette. Son épouse Solange sera pendant de longues années la présidente de l'Ambassade des Confréries du Centre et la présidente du Conseil Français des Confréries, la fédération nationale des confréries.

Le cassis du Berry est récolté dans le Cher et distillé à Bourges.  
Hélas encore trop méconnu.

**Le vin est bien représenté en Région Centre.**

Chaque terroir a ses confréries. Chinon et Bourgueil avec la  
Commanderie de la Dive Bouteille de Bourgueil et Saint-Nicolas,  
Confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens

Le Loiret accueille deux confréries : la Confrérie Vigneronne des  
Chevaliers d'Orléans-Cléry et la Confrérie Vineuse des Hotteux du  
Giennois. Une Confrérie a changé son nom en confrérie  
oenogastronomique. C'est moins authentique, mais et plus  
pompeux.

La confrérie la plus active de notre Région est sans nul doute la  
confrérie des Vignerons des Coteaux du Cher, Elle est  
omniprésente sur le terrain du vin et de la gastronomie et au sein  
des manifestations comme les Saint Vincent ou le Touraine  
Primeur, les salons ...

**Les autres confréries se contentent de chapitres.**

Cela va des Bons Entonneurs Rabelaisiens aux confréries de  
Sancerre, Reuilly, Menetou-Salon, Quincy, Chateameillant avec  
Confrérie des Chevaliers Gustateurs du Cœur de France, et à la



Confrérie des Culs d'Ours et Cabinets d'Vigne en Pays de George Sand qui se consacre à la rénovation des cabanes de vignes Mais le vignoble de Touraine est sans conteste celui qui compte le plus de confréries aux noms enchanteurs comme, Commanderie des Grands Vins d'Amboise, Confrérie des Compagnons de la Saint Vincent de Vallères, Confrérie des Bannerets du Vieux Chenin et du Grolleau de Ridel, Confrérie des Chevaliers des Cuers du Baril de Loches en Touraine, Confrérie des Compagnons de Grandgousier, Confrérie des Coteaux d'Angé, Confrérie des Puettes et du Franc Pineau, Confrérie des Tire-Douzils de la Grande Brosse, Confrérie des Vignerons des Coteaux du Cher, Confrérie du Noble Joué, Confrérie des Chevaliers de la Chantepleure, Confrérie des Goûteurs de Bernache Vouvrillons, et la Coterie des Closiers de Montlouis, au nom désuet mais si charmant et attirant. Son chapitre est digne des mystères du Moyen-Age, on y retrouve nostalgie et réalité.

Beaucoup de villages ont une confrérie de la Saint-Vincent qui n'a que le nom de confrérie et qui organise un repas le jour de la Saint Vincent. Pas de chapitre, pas d'habits, pas de cérémonial seulement un banquet dansant.

**Un repas de fête commence bien souvent par du foie gras** représenté par la Templierie des Fleure-Truffes et Gouste Foies Gras en Riches Lieux de Touraine au chapitre riche en saveurs. On y goute les fleurons de notre gastronomie le foie gras et les truffe à satiété.

Ensuite se succèdent toutes les variétés de charcuterie, allant des Rillettes et Rillons de Tours, du Tripou, de l'Authentique Pâté de Chartres ou la galantine de Sully sur Loire grâce à la confrérie de la Faisanderie, au Boudin de Sologne, aux andouillettes et bien sûr à la fameuse andouille de Jargeau dignement représentée par la Confrérie des Chevaliers du Goute-Andouille de Jargeau.

En revanche, une seule confrérie de la tête de veau, alors qu'en France, il y en a des dizaines, c'est la Confrérie Berrichonne des Mangeux de la Tête de Viau

Trois confréries s'attachent à mieux faire connaître des produits remarquables comme la Confrérie des Mangeux d'Guernazelles qui célèbre les grenouilles de nos étangs de Sologne et les festivités sont hautes en couleur et attirent grand monde de personnes qui viennent déguster les Guernazelles avec délectation. Proche de la Guernazelles, les Lumas (les escargots) avec la confrérie des Escargotiers et celle des Lumas.

Ces gastéropodes sont présents dans toutes les régions de France et ont de nombreuses confréries pour vanter leur gloire. N

'oublions pas la Géline de Touraine, une poule très rustique qui a disparu mais dont la race a été reconstituée grâce à des croisements. La confrérie de la Géline s'emploie à préserver ce mets traditionnel issu de notre patrimoine et sauvé de justesse de la disparition. Elle le fait avec discrétion. .

**Une recette patrimoniale à préserver et faire connaître : la queue de bœuf.**

Un plat étonnant haut en saveur qui a du mal à se faire connaître malgré les tentatives des grands cuisiniers. C'est la Confrérie des Mangeux de Queues de Bœuf en Pays Vierzonnais qui joue le rôle de protection de cette recette dans le cadre du patrimoine gastronomique puisqu'elle souhaite faire revivre ce plat qu'est la queue de bœufs.

L'histoire veut qu'en mars 1522, la région du vierzonnais était infestée de brigands. La ville est assiégée. Pour se nourrir les habitants ont à leur disposition un troupeau de bœufs du limousin qui passe son chemin vers Paris. Afin de ne pas entamer ce cheptel, le Seigneur de Méry décide de couper les queues de bœufs. Grâce à un savoir-faire à nul autre pareil, Monseigneur BONNAULT sait accommoder le plus simple des mets. et il nourrit la population et les aventuriers avec ce plat. Les vaches reprennent plus tard leur chemin vers la capitale. Ainsi est née la tradition de la Queue de Bœuf.

D'autres histoires similaires circulent à ce sujet, mais dans le même sens

Pas de safran dans la queue de bœuf car le safran a été introduit dans le Gâtinais à la fin du XIIIème siècle, le safran du Gâtinais eût une renommée mondiale de la fin du XIVème siècle jusqu'au début du XXème.

Après une disparition totale de 50 ans, le safran est à nouveau cultivé depuis 1987 en Gâtinais.

L'épice noble par excellence est bien présent avec la Confrérie des chevaliers du Safran du Gâtinais

Fruits et légumes ne sont pas très bien représentés par les confréries en Région Centre.

Pour faire connaître la **lentille verte du Berry** dont la renommée est étouffée par celle de la lentille verte du Puy. Elle n'a pas à rougir de la comparaison.

La verte lentille du Puy est mondialement connue, celle du Berry beaucoup plus modestement. On peut s'enorgueillir d'avoir ce produit de qualité défendu par la Confrérie des Fins Mangeux d'Lentilles Vertes du Berry

Le cèpe que l'on trouve dans toutes nos forêts n'est représenté que par une seule confrérie la confrérie du Cèpe de la Forêt de Senonches

La Confrérie des Mangeux d'Pâté de Citrouille présente ses produits une fois l'an à Millancay au centre de la Sologne. Ce pâté typique des régions du centre de la France est particulièrement divin.

Quant aux fruits, une seule confrérie crédible celle des cerises représenté par la Confrérie Gourmande des Mangeux de Cerises des bords du Loiret

La Région Centre est en revanche **le royaume par excellence des fromages de chèvres** avec de nombreuses AOC ou AOP.

Ils sont tous aussi prestigieux les uns que les autres. La confrérie la plus structurée est la confrérie du fromage de Sainte Maure, la fameuse buche avec sa paille témoin de l'authenticité de ce fromage.

Viennent ensuite le fromage de Selles sur Cher, un régal des gastronomes. La Confrérie des Dégusteurs d'Chievu d'Selles est une émanation du syndicat de producteurs tout comme la Confrérie du Pouligny St Pierre.

Le fromage de Pouligny Saint Pierre, Pyramide légèrement tronquée a sa place sur les meilleurs plateaux de fromage

La grande qualité de la production et de l'affinage sont les garants de la renommée des fromages de chèvres de la Région Centre Valençay et Levroux dont la forme a été pérennisée par Talleyrand ont tous les deux leur confrérie Les Escuyers de Gâtine pour le Valençay, et la Confrérie de la Belle Pyramide de Levroux pour le fromage sympathique de Levroux

Autre fromage très connu : Le Crottin de Chavignol, AOP, originaire du Sancerrois, sans doute le plus connu de tous les fromages de chèvre.

Avant de terminer ce repas de festin,, il n'est pas inutile de parler d'une confrérie qui se décline dans toutes les régions de France, la Confrérie des **Talmeliers du Bon Pain** de St Martin de Touraine. Le talmelier est l'ancêtre du boulanger. Il faisait du pain plat et des talmouses qui sont des sortes de pâtés ou de gâteaux. Ce n'est que plus tard qu'est apparu le pain en boule, d'où le terme boulanger. Les talmeliers du bon pain sont généralement d'anciens boulangers qui sont attentifs à perpétuer la qualité des bons pains de France

Il nous reste à découvrir les **pourlècheries et lichonneries** qui concluent tout repas digne de ce nom. La Région Centre Val de Loire regorge de pâtisseries renommée.

Tout d'abord **la tarte Tatin** hélas galvaudée même par les plus grands chefs.

La Confrérie des Lichonneux de Tarte Tatin fait tout son possible pour que la recette des sœurs Stéphanie et Caroline Tatin soit préservée et reste authentique.

Cette fameuse tarte renversée est sans doute la recette la plus contrefaite et maltraitée au monde.

Le nom de Tatin est devenu bassement un adjectif.

La tarte Tatin, c'est tout simplement une tarte renversée aux pommes et pas n'importe lesquelles, servie tel quelle, sans crème, ni glace à la vanille.

Hérésie que d'appeler tarte Tatin autre chose que ce simple dessert.

Les lichonneux ont du travail sur la planche pour faire respecter l'originalité de la tarte Tatin.

Autre spécialité bien connue **le Pithiviers**, sublime dans sa simplicité, fabuleux par sa structure et son goût.

Il est défendu par la Confrérie du Pithiviers qui s'acharne à faire respecter l'originalité de ce gâteau tout comme le gâteau vouvrillon, à Vouvray donc, avec une nouvelle confrérie très active, Commanderie du Gâteau Vouvrillon qui œuvre pour que l'on n'oublie pas ce délicieux gâteau aux amandes. Un grand classique retrouvé.

Il y a peu de décennies **Nicole Delaunay et son mari** ont fait renaître le **nougat de Tours** (nougat, n en minuscules, les majuscules sont réservées au Nougat de Montélimar bien que les deux produits ne soit que de très lointains cousins).

Ils ont créé à l'occasion la Confrérie Gourmande du Nougat de Tours et autres Poursècheres Tourangelles

Le nougat de Tours n'existait plus que sur du papier jauni dans des livres du 19ème siècle.

Ce nougat n'a rien à voir avec les nougats que nous connaissons.

C'est une pâtisserie qui était connue sous le nom de nougat parisien, il est devenu nougat de Tours.

Pâtisserie exceptionnelle à base de macaronade d'amandes de fruits confits de caramel blond et de nougatine. Mais pour mieux le connaître il faut le déguster avec délectation.

Avec le café qui n'a pas de confrérie en France, un petit chocolat La Confrérie du Val de Claise **Le Coussin d'Amour** vous propose un chocolat au lait avec des noisettes en forme de nucléus, ces silex de la préhistoire que l'on trouve en Val de Claise.

**Pourquoi coussin d'amour**, tout simplement parce que au temps lointain des rois de jeunes Pages étaient placés auprès du Roi ou du Seigneur. Ils présentaient sur des coussins brodés d'or, les mets les plus délicats, les vins les plus précieux... Ils étaient appelés "Petits Amours" D'où le terme coussin d'amour.

N'oublions pas, même s'il ne s'agit pas de confréries gastronomiques, la confrérie des **Façonneurs du Noble Osier**, une confrérie Nationale à Villaines les Rochers en Touraine et à Fayl Billot en Lorraine.

Elle perpétue la Tradition de l'osier avec une vannerie de qualité et de tradition qui demeure incomparable.

D'autres confréries d'arts de vivre existent allant de la bérquette aux gabares représentés par Confrérie des Mariniers de Loire ou celle de la Bérquette et des traditions de Cernoy en Berry.



Une confrérie exclusivement féminine s'attache aux traditions du Berry et aux crêpes, les sanciaux. C'est la Confrérie des Taste Sanciaux à Mennetou sur Cher.

Enfin pour regrouper toutes les confréries de France il existe un Grand Ordre des Hérauts du Musée des Confréries Européennes. Gérard Pessin lui aussi vétéran des confréries, présente toutes les confréries avec des statuettes en argile à leur effigie et une copie de leurs diplômes. Un musée qui se devrait de vivre.

**Vous avez fait le tour des confréries** qui défendent avec efficacité les excellents produits et le patrimoine de notre Région Centre Val de Loire.

Leurs **chapitres ouverts à tous** sont des moments de découverte de produits authentiques et de qualité.

Un régal pour les yeux et pour les papilles.

En Région Centre, il y a plus d'une centaine de confréries de produits remarquables, une grande majorité de confréries vineuses ou bachiques, des confréries de produits et des confréries gastronomiques. En parcourant la liste des confréries de la région Centre c'est une visite gourmande de la Région que fait en découvrant bien des trésors de notre gastronomie que les confréries œuvrent à sauvegarder.

**C'est un patrimoine authentique que les confréries veulent empêcher de tomber dans l'oubli.**

C'est une partie du patrimoine gastronomique que nous voulons conserver à la France et pour nos enfants afin qu'ils découvrent un jour le travail de leurs ancêtres et la diversité de nos richesses gastronomiques.

**Les véritables produits de terroir et les recettes traditionnelles sont en voie de disparition.**

Beaucoup de confréries sont consacrées à la vigne et au vin car les petits terroirs sont méconnus et en voie de disparition.

**Nombre de confréries soutiennent des produits que l'on ne connaît plus et veulent éviter leur disparition.**

Les confréries participent à la sauvegarde de notre patrimoine gastronomique et des produits de terroir. Il existe actuellement plus d'un millier de Confréries Gastronomiques et Vineuses en France.

Parmi celles-ci, quelques-unes seulement, fortement structurées, se distinguent par leur audience nationale et aussi internationale.

Les Confréries les plus anciennes se reconnaissent par leur habit et coiffe qui rappellent soit, leur origine moyenâgeuse, ou soit, la

corporation ou compagnie, dont elles sont les dignes descendantes.

Elles sont ouvertes à tous sans discrimination de toutes sortes, mais de préférence aux épicuriens gastronomes, amateurs de bonne chère et de bon vin.

Chaque Confrérie, organise un ou deux Grands Repas–Chapitres, au cours desquels, sont intronisés dans un cérémonial inoubliable, les postulants, Chevaliers, Vignerons d'honneur, Compagnons ou Escuyers et Officiers de Bouche. Chaque confrérie ayant ses rituels et vocabulaires propres.

Certaines de ces confréries vineuses et gastronomiques ont collaboré au dossier qui a permis au **repas gastronomique français** d'être classé patrimoine

« La Gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit. [...] Son but est de veiller à la conservation des hommes au moyen de la meilleure nourriture possible » BRILLAT SAVARIN dans la Physiologie du Goût, en 1823.

Il existe aujourd'hui **trois types de confréries gastronomiques** en relation avec les mets et les produits (solides) Bachiques ou vineuses en relation avec la vigne et le vin Aujourd'hui les confréries vineuses et gastronomiques sont le plus souvent

attachées à défendre un produit issu d'un terroir spécifique et qui bénéficie d'une AOC ou AOP.

**Aspect historique** : création et condition des confréries, évolution en France et à l'étranger. Ce colloque s'intéressera à l'évolution historique des confréries, de leur création jusqu'à nos jours, et à leur articulation avec les grands mouvements de l'histoire des mentalités et de l'histoire culturelle. Il analysera les relations qu'elles entretiennent avec les provinces et régions et adoptera aussi une perspective interculturelle en étudiant le phénomène à l'étranger, ainsi que les rapprochement, voire « jumelages » entre confréries proches de différents pays.

**Aspect socio-économique** : Issues des corps de métier, les confréries œuvrent à la promotion des terroirs et territoires entre mise en scène folklorique et valorisation économique. Le colloque développera aussi l'aspect structurel de ces organisations.

**Aspect sciences humaines** : Dans cet axe volontairement large, les thématiques abordées concerneront tout particulièrement : les symboliques (gestuelle, cérémonies, blasons...), les rituels liés aux cérémonies d'intronisation, la terminologie employée ainsi que le fonctionnement discursif des confréries : discours d'intronisation, types d'écrits, formules de routine, etc.

La construction des identités régionales par le biais des confréries sera également étudiée. Ces éléments sont largement empruntés

à l'histoire et intègre un discours basé sur un répertoire d'ancien français.

Bon Voyage dans le monde merveilleux des confréries de France