



Prix d'excellence 2016
Conseil Européen des
Confréries



16^e festival des confréries en Ardenne

Samedi 4 et dimanche 5 mai 2019

Organisation : ambassade des confréries de l'Ardenne

Avec le soutien de la ville de Charleville-Mézières, du conseil départemental, du conseil régional, d'EDF, du Crédit Mutuel et de la société Métro



Contact : Bernard Giraud, président (tél. 06.61.50.90.85)

b.giraud08@gmail.com

www.festivaldesconfreries.com



Degemer mad en Ardenne*

Terres de légendes et de nature préservée, la Bretagne et l'Ardenne ont aussi en commun le goût de l'effort, du travail bien fait et un attachement viscéral au terroir. Le 16e festival des confréries en Ardenne va permettre à ces deux régions de se rencontrer et d'échanger autour d'un patrimoine gastronomique dont elles sont légitimement fières.

Invitée d'honneur de cette édition 2019, la confrérie Pipéria la galette sera accompagnée pour l'occasion de près d'une dizaine de confréries bretonnes car c'est bien toute la Bretagne que nous avons choisi d'honorer cette année.

Si la Belgique sera une nouvelle fois bien représentée, nous aurons aussi le plaisir d'accueillir le Pays Basque espagnol et en particulier la ville de Tolosa, récemment jumelée avec Charleville-Mézières. Une ville où la marionnette et la gastronomie occupent une place de choix et le samedi 4 mai, nos amis espagnols feront découvrir leurs fameux haricots noirs aux visiteurs du festival.

Pour cette édition 2019, on retrouvera également le bagad Arduinn le samedi et le dimanche (hommage à la Bretagne oblige), la ferme pédagogique, le tournoi de tir à l'arbalète historique, les producteurs ardennais et plus de trente confréries gastronomiques pour un rendez-vous autour de la gourmandise et de la convivialité toujours très attendu.



* Bienvenue en Ardenne

Confrérie invitée d'honneur

Confrérie Pipéria la Galette

Origine : Pipriac (Ille-et-Vilaine)

Produits : galettes et produits dérivés du blé noir



La confrérie Pipéria la Galette a été créée en 1998 à Pipria (Pipéria en gallo), une commune du Pays Gallo, en Ille-et-Vilaine.

Son but est de faire connaître et apprécier les galettes et produits dérivés du blé noir, d'encourager la recherche de la qualité par des concours qui récompensent les meilleurs *fézous* de galettes, de promouvoir la culture du blé noir et de porter les couleurs de Pipriac dans différents rassemblements.

Le blé noir, appelé sarrasin, vient d'Asie. Ce n'est pas une céréale mais une plante de la famille des polygonacées comme l'oseille. Elle est récoltée à la Saint-Michel et s'accommode de terres peu riches. En Bretagne, le sarrasin est devenu un incontournable mets nourrissant à bon compte, qu'on l'appelle crêpe de blé noir en Basse Bretagne ou galette en Haute-Bretagne.

Plus qu'une tradition vivante, la galette est aussi un art de vivre associé à la convivialité et au partage.

La confrérie tient son chapitre tous les ans, le dernier samedi de septembre.

piperia.lagalette@free.fr



Les confréries participantes

*Les confréries précédées d'un * participent pour la première fois*

***Académie des confréries de Bretagne**

Origine : Cesson-Sévigné

academiedesconfreriesdebretagne.keosite.eu

L'académie des confréries de Bretagne a été créée en 1998 dans le but de développer des actions concertées pour la promotion de la gastronomie, le tourisme et la mise en valeur des produits régionaux.

Présidée par Jean-Louis Le Quintrec, elle regroupe à ce jour 19 confréries qui défendent des produits ayant fait la renommée de la Bretagne : moules de Bouchot, fraise de Plougastel, marron de Redon, coquille Saint-Jacques, coco de Paimpol, petits gris, andouille de Guémené, huitres de Cancale, oignon de Roscoff, artichaut de Bretagne, etc.

Neuf de ces confréries seront présentes à l'occasion du festival 2019.

Le saviez-vous ? Les confréries bretonnes ont été distinguées à plusieurs reprises par le Conseil Européen des Confréries. En 2015, la confrérie des Bouchoteurs de Pénestin (moules de Bouchot) a reçu un prix d'excellence. Deux ans plus tard, la confrérie de l'oignon de Roscoff a reçu ce même prix. Et en 2018, c'est la fête de la coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor qui a été mise à l'honneur.

***Commende majeure du Roussillon**

Origine : Salses-le-Château (Pyrénées-Orientales)

Produits proposés : vins de Château Montana

www.commendemajeureroussillon.com

Confrérie bachique (de Bacchus, dieu grec du vin), la commende majeure du Roussillon remonte à une lettre patente du 26 juillet 1374. Elle a vu le jour sous sa forme actuelle le 26 juillet 1964. Depuis cette date, elle organise divers événements conviviaux autour de la qualité et de la dégustation raisonnée du vin.

Les dignitaires portent souvent des costumes inspirés des robes de notables de la Renaissance.

La confrérie assure la promotion des vins de sa région et pour son déplacement à Charleville-Mézières, elle a choisi de mettre en avant un vin de vigneron indépendant, celui du domaine Château Montana, certifié haute valeur environnementale niveau 3.

Le saviez-vous ? Perpignan a été désignée ville européenne du vin en 2019 et la commende majeure du Roussillon va jouer un rôle actif dans le cadre des manifestations programmées. Les 21, 22 et 23 juin, elle organise notamment un symposium international des confréries bachiques et oenogastronomiques.

Confrérie de la véritable andouille de Vire

Origine : Vire (Calvados)

Produits proposés : andouille de Vire

L'histoire de la confrérie de la véritable andouille de Vire a commencé en 1995 et depuis, elle a acquis une notoriété grandissante. La véritable andouille de Vire est une charcuterie composée d'une partie de l'appareil digestif du porc comprenant l'estomac, l'intestin grêle et le gros intestin. Après un nettoyage minutieux, les boyaux sont découpés en lanières de 1 à 2 cm de large, égouttés en chambre froide, frictionnés avec un mélange de sel et mis à macérer en chambre à 7 degrés pendant huit à dix jours.

Les andouilles sont fumées pendant quatre à huit semaines à basse température puis mises à dessaler 48 heures par trempage dans plusieurs eaux et cuites à l'eau, éventuellement additionnée d'aromates.

Le saviez-vous ? Depuis sa création, la confrérie a intronisé plus de 200 personnes qui ont promis fidélité à l'andouille de Vire et d'honorer sa robe noire « à toute heure et en tout lieu ». Parmi celles-ci figurent notamment des personnalités comme Jacques Chirac, Michel Drucker ou Bernard Hinault.

Confrérie de la bière Godefroy de Bouillon

Origine : Belgique

Produits proposés : bières Godefroy ambrée et blanche, saucisson, fromage

www.confroterie-de-la-biere-godefroy.be

La confrérie de la bière Godefroy de Bouillon tire son nom d'une bière ambrée, la Godefroy, dont il existe une version blonde et une version blanche.

La confrérie tient son chapitre annuel à Bouillon, au mois de juin, et un autre chapitre dit extraordinaire au mois de septembre, à Sedan. Elle participe également à de nombreuses manifestations à Bouillon (Saint-Eloi, fête de la chasse) mais aussi dans les Ardennes françaises.

La confrérie fête cette année son 30e anniversaire.

Le saviez-vous ? Depuis sa création, la confrérie a intronisé plusieurs centaines de personnes. Et parmi celles-ci figurent quelques noms bien connus comme l'auteur de bande dessinée belge Jean-Claude Servais ou l'humoriste Patrick Timsit.

***Confrérie des bouchoteurs de Pénestin**

Origine : Pénestin (Morbihan)

Produits proposés : soupe de moules de bouchot, rillettes de moules de bouchot

La confrérie a tenu son premier chapitre le 25 octobre 2009 à Pénestin lors de la fête des Automnales appelée désormais *Mouclades d'automne*. La moule de bouchot est produite sur le bassin d'estuaire de la Vilaine, sur l'estran de plusieurs communes. Pénestin étant la principale, elle a donné son nom à l'aire d'appellation.

De chair jaune orangée, elle se distingue par son fort taux en chair et par sa saveur particulièrement appréciée des connaisseurs. Une trentaine d'entreprises assure sa production, qui est de 4000 tonnes par an.

Le saviez-vous ? Le grand conseil magistral de la confrérie est composé de 13 membres en tenue, chacun portant un titre en lien avec la mytiliculture : grand maître bouchoteur, grande dame mytiléa, grande dame catineur, grand boudineur, grand débysusseur, gardien de l'estran, etc.

Ordre des canardiers

Origine : Rouen (Seine-Maritime)

Produit proposé: le canard à la rouennaise ou canard au sang

www.canardiers.asso.fr

L'ordre des canardiers a été fondé en 1986 par Michel Guéret, qui avait lancé en 1933 la recette du caneton rouennais (appelé aussi canard au sang et spécialité de la Tour d'Argent, à Paris), laquelle aurait été conçue à l'origine par Louis Convert, chef de cuisines de Sa Majesté Edouard VII.

Pour cette recette, le canard doit être étouffé et cuit saignant (17 à 20 minutes). Les aiguillettes sont ensuite levées et la carcasse est pressée pour obtenir le sang qui servira à faire la liaison de la sauce.

La confrérie, qui était déjà venue l'an dernier, présentera cette recette le samedi après-midi et le dimanche après-midi dans le chapiteau dédié aux chefs.

Le saviez-vous ? L'ordre des canardiers compte actuellement plus de 2000 membres répartis dans plus de 30 pays. Il organise chaque année le Trophée international de l'Ordre des canardiers, réservé aux professionnels.

Confrérie de la cacasse à cul nu

Origine : Charleville-Mézières (Ardennes)

Produits proposés : cacasse à cul nu, cacass'croûte

<https://www.facebook.com/Confrérie-de-La-Cacasse-à-Cul-Nu>

Née en juillet 2001, la confrérie de la cacasse à cul nu s'attache à réhabiliter et à promouvoir un plat emblématique ardennais, à savoir une fricassée de pommes de terre connue sous le nom de la cacasse à cul nu, pour laquelle la confrérie a élaboré une recette officielle.

Présente dans de nombreuses fêtes gastronomiques ardennaises, la confrérie de la cacasse à cul nu ne passe pas inaperçue lors des défilés, avec son énorme chaudron noir posé sur un plateau de bois porté à l'épaule par quatre de ses membres, choisis parmi les plus vigoureux.

La devise de la confrérie : Tout passe, tout lasse, pas la cacasse.

Le saviez-vous ? A l'occasion du festival 2016, la confrérie a lancé une nouvelle spécialité, le cacass'croûte. Un sandwich chaud à base de pommes de terre cuites dans un roux, d'oignons et de lardons, le tout gratiné au maroilles.

Confrérie de la Carmelle

Origine : Belgique

Produits proposés : bières Carmelle, pâté, fromage

www.lacarmelle.be

Comme souvent, c'est une histoire d'amitié entre des copains bons vivants qui a donné naissance à la confrérie de la Carmelle de Doische, au début de l'année 2011, après l'achat de l'ancien carmel de Matagne-la-Petite par la commune de Doische.

Outre les bières blondes et brunes lancées en 2010, la confrérie propose également la Carmelle Elle, une bière fruitée à base de framboise.

La confrérie assure aussi la promotion des produits de bouche élaborés par des artisans locaux à partir de ses bières : un fromage affiné à la Carmelle brune, un pâté sentant bon le terroir et un pain Spécial C, confectionné dans l'enceinte même du carmel.

Le saviez-vous ? A l'origine, l'ancien carmel de Matagne-la-Petite était la propriété des seigneurs de Vierves. La baronnie de Vierves, à cette époque, comprenait huit villages : Vierves, Oignies, Le Mesnil, Treignes, Vireux-Wallerand, Vireux-Molhain, Matagne-la-Grande et, ... Matagne-la-Petite. C'était un vaste domaine de plus de dix lieues de circonférence s'étendant de la frontière de la France à celle des Pays-Bas autrichiens.

Jurade princière de Chimay

Origine : Belgique

Produits proposés : bières de Chimay, fromages de Chimay, escavêche, bernardins

Le 31 mai 1986, lors du 500e anniversaire de la Principauté de Chimay, la confrérie chimacienne a été portée sur les fonts baptismaux par 16 Grands Jurats. Elle porte le nom de Jurade Princièrre de Chimay, jurade étant un terme de droit féodal désignant un corps de magistrats municipaux dans le sud-ouest de la France.

La confrérie a pour objectif de faire mieux connaître le Pays de Chimay et ses ressources gastronomiques : ses célèbres bières trappistes de Chimay, bien sûr, mais aussi ses réputés fromages de Chimay, ses succulentes charcuteries, l'inévitable escavêche ou encore ses délicieux bernardins.

Le saviez-vous ? Selon le grade, les confrères portent la toge, l'épitoge ou la plaquette de la confrérie avec la devise « *Chimay, j'y crois* ». L'un des derniers intronisés au sein de la confrérie est l'acteur français Jean-Pierre Castaldi.

Confrérie des compagnons du fromage de Neufchâtel

Origine : Neufchâtel-en-Bray (Seine-Maritime)

Produits proposés : fromage de Neufchâtel

La confrérie est née le 18 juin 1996 pour « *mettre en valeur le fromage de Neufchâtel défini et consacré par son origine, son appellation et ses caractéristiques particulières* ».

Né au coeur des bocages du Pays de Bray, le Neufchâtel est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie. C'est le plus ancien des fromages normands puisqu'il en est déjà fait mention dans des écrits datant de 1035 !

Le saviez-vous ? Parmi les chevaliers qui ont déjà été intronisés au sein de la confrérie figurent des personnalités comme David Douillet, Annie Cordy, Pierre Bonte ou encore Michou.

Confrérie des cueilleurs de safran

Origine : Aiglemont (Ardennes)

Produits proposés : produits à base de safran

La confrérie des cueilleurs de safran a été créée en 2018 afin de défendre et de promouvoir le safran, y compris son mode de culture et ses recettes associées, dans un esprit d'amitié et de convivialité.

La tenue des confrères est de couleur jaune d'or, pour rappeler celle du safran. Elle est assortie d'une étole violette, d'une ceinture et d'un béret rouges (pour rappeler la couleur des pistils) et d'un écusson représentant la fleur de safran avec ses trois pistils.

Le saviez-vous ? Les fleurs de safran sont ramassées une à une, à la main, le matin, avec une grande délicatesse afin de ne pas abîmer les pistils qui seront prélevés fleur par fleur, puis mis à sécher. Il faut entre 150.000 et 200.000 fleurs pour obtenir 1 kilo de safran.

Confrérie de la ficelle picarde et de la rabote picarde

Origine : Oise

Produits proposés : ficelle picarde, rabote à la pomme

La confrérie est née le 9 mars 1997, avec pour but de promouvoir les recettes picardes, en particulier celles de la véritable ficelle picarde et de la rabote picarde.

La ficelle picarde est une crêpe accompagnée de crème fraîche (et non de béchamel) au jambon et aux champignons, inventée dans les années 1950 par M. Lefèbvre, cuisinier dans un grand restaurant amiénois. La rabote, dont la recette est attestée dès 1936, est une pomme « *empaquetée* » dans une pâte feuilletée bien dorée.

Le saviez-vous ? La confrérie de la ficelle picarde et de la rabote picarde participe pour la onzième année au festival de Charleville-Mézières. Un trophée lui sera remis le dimanche 5 mai pour la remercier de sa fidélité. Le même trophée sera attribué à la confrérie des Grands Ecuyers de Valençay.

Confrérie du fromage et de la bière de Rocroy

Origine : Rocroy (Ardennes)

Produits proposés : fromage de Rocroy, bière de Rocroy

C'est l'une des deux dernières nées des confréries ardennaises. Elle s'est donnée pour mission de défendre et de promouvoir le fromage et la bière de Rocroy et tout autre produit du plateau de Rocroy.

Vêtus de leurs costumes de mousquetaires (une légende veut qu'au soir de la bataille de Rocroy, remportée avec panache par le Grand Condé, la victoire aurait été arrosée chez un aubergiste dont la bière et le fromage furent fort appréciés), les confrères participeront pour la deuxième fois au festival.

La devise de la confrérie est « *Santé, bonheur, la Rocroy c'est la meilleure !* ».

Le saviez-vous ? Le fromage de Rocroy ne contient pratiquement pas de matière grasse car il est transformé à partir de lait écrémé. Ce qui ne l'empêche pas d'avoir du caractère. Dans les Ardennes, on l'appelle d'ailleurs le « Pueladoye », la « doye », en patois ardennais, désignant le doigt de pied !

Confrérie de la galette à suc' et du gâteau mollet

Origine : Neufmanil (Ardennes)

Produits proposés : galette à suc', gâteau mollet

www.galetteasuc.fr

Forte de 70 adhérents, la confrérie de la galette à suc' et du gâteau mollet a vu le jour en mars 2007 à Neufmanil. Elle s'attache à promouvoir ces deux spécialités pâtisseries ardennaises auprès des autres confréries mais aussi en allant à la rencontre des écoliers et des résidents des maisons de retraite.

Le livre dans lequel elle a compilé des recettes de galette à suc' et de gâteau mollet s'est déjà vendu à plus de 950 exemplaires.

La confrérie organise son chapitre les années impaires et une fête de la galette à suc' et du gâteau mollet les années paires.

Le saviez-vous ? Si la galette à suc' est incontestablement d'origine ardennaise, le gâteau mollet semble bien avoir été inspiré par le kouglof, son cousin alsacien. Suite aux accords de Francfort, de nombreux Alsaciens sont en effet venus s'installer dans les Ardennes en 1872, avec, sans doute, leurs propres recettes dans leurs bagages.

Confrérie gastronomique des compagnons du haricot de Soissons

Origine : Soissons

Produits proposés : haricots en conserve, haricots apéritif, haricots au maroilles, etc

www.confrerieduharicotdesoissons.fr

La confrérie du haricot de Soissons est née en 1997 de la volonté d'un groupe de Soissonnais de perpétuer les traditions culinaires et populaires locales. Elle compte 32 maîtres et compagnons.

Le haricot de Soissons est le plus gros haricot d'origine française que l'on puisse trouver. Il a une couleur ivoire tout à fait remarquable et sa tenue à la cuisson est très appréciée des cuisiniers. Il est cultivé dans l'Aisne depuis la deuxième moitié du 18^e siècle et on le plante en mai, à la Saint Didier.

Le chapitre de la confrérie a lieu le dernier week-end de septembre, à l'occasion de la fête du haricot.

Le saviez-vous ? Une légende veut qu'au 19^e siècle, un guetteur ait semé des haricots de Soissons le long des garde-fous des tours de la cathédrale. Et savez-vous ce qu'il disait à ceux qui appréciait ses haricots ? « Allez en pets ! ». C'est ce que la confrérie dit encore aujourd'hui à ceux qu'elle intronise.

Confrérie gastronomique de l'ordre du poireau de France

Origine : Verquin (Pas-de-Calais)

Produits : crêpes roulées aux poireaux, quiches lardons-poireaux, pâtés aux poireaux

La confrérie, qui a vu le jour en 2007, veut mettre en commun les efforts de ses adhérents pour promouvoir le poireau et préserver les spécialités et traditions culinaires.

Elle organise la propagande du poireau sous toutes ses formes et veille à établir des relations plus étroites entre producteurs, négociants, restaurateurs et consommateurs, en initiant ces derniers aux critères de la qualité.

Elle stimule la consommation des produits régionaux et s'attache à faire découvrir ou redécouvrir les produits naturels et le savoir-faire régional, en démontrant que les produits locaux sont bénéfiques pour la santé et le porte-monnaie.

Le saviez-vous ? Le petit village de Verquin, près de Béthune, accueille chaque année les « *Poireaux Folies* », une grande fête qui met le poireau (appelé *porion* en ch'ti) à l'honneur grâce à la participation de nombreux producteurs locaux et, bien sûr, de l'ordre du poireau de France.

Confrérie de la gaufrette mâconnaise

Origine : Mâcon (Saône-et-Loire)

Produits proposés : gaufrette mâconnaise

Spécialité locale vieille de plus de trois siècles, la gaufrette mâconnaise appartient à la famille des gaufres fines et rondes, appelées oublies au Moyen-Age.

Celles de Paris étaient vendues à plat et Furetière, en 1690, les qualifiait volontiers d'insipides, comparées à celles de Lyon, qui étaient roulées sur elles-mêmes, comme celles qui se consomment encore aujourd'hui en quantité dans le Mâconnais, à l'occasion des fêtes.

La gaufrette mâconnaise est une gaufre très fine, roulée en cigarette (une quinzaine de centimètres de long pour un diamètre de 2 à 3 centimètres), alvéolée, dorée et craquante.

La confrérie de la gaufrette mâconnaise a été créée pour assurer la promotion de ce produit, fabriqué exclusivement à Mâcon.

Le saviez-vous ? Les gaufrettes mâconnaises, à l'arôme léger de caramel, de vanille ou de citron, se montrent parfaites pour accompagner glaces, crèmes dessert, mousses au chocolat et salades de fruits.

***Confrérie des Goustiers de l'andouille**

Origine : Guéméné-sur-Scorff

Produits proposés : andouille de Guéméné

Créée en 1994, la confrérie des Goustiers de l'andouille assure la promotion de l'andouille artisanale du terroir de Guéméné (prononcez Guém'né si vous ne voulez pas vous fâcher avec les Bretons) et organise chaque été une fête de l'andouille à Guéméné-sur-Scorff, en l'honneur de la spécialité culinaire locale, au cours de laquelle sont intronisés de nouveaux Goustiers.

L'andouille de Guéméné mesure une soixantaine de centimètres pour un diamètre de 6 à 8 centimètres. Elle se distingue par la disposition en cercles concentriques des intestins utilisés pour sa fabrication et par sa couleur extérieure noire due à la fumaison.

Le saviez-vous ? L'andouille de Guéméné ne possède pas d'AOC ni d'IGP. La confrérie s'attache donc à dénoncer les pâles copies (généralement industrielles) que l'on trouve dans le commerce et en particulier dans la grande distribution.

Confrérie des grands écuyers de Valençay en Gastine

Origine : Loir-et-Cher

Produits proposés : Valençay blanc, rosé et rouge ; fromage de chèvre « Pyramide »

Valençay est la seule ville de France pouvant s'enorgueillir de deux AOC portant son nom, l'une pour les vins, l'autre pour le fromage.

Le vignoble de Valençay s'étend sur près de 150 hectares. Le Valençay rouge est le mariage de quatre cépages : le Gamay, le Côt, le Pinot Noir et le Cabernet. Le Valençay rosé reprend ces quatre mêmes cépages ainsi que le Pineau d'Aunis. Le Valençay blanc allie le Sauvignon et le Chardonnay.

Le fromage de Valençay est un fromage au lait cru de chèvre, de couleur gris bleuté. D'abord moulu à la louche, le fromager le recouvre ensuite de sel cendré.

Le saviez-vous ? A l'origine, le Valençay était de forme pyramidale mais le sommet de la pyramide a été tronqué sur décision de Talleyrand, pour ne pas déplaire à l'empereur, à qui ces pyramides risquaient de rappeler sa désastreuse campagne d'Egypte.

Confrérie de la Grusalle et de la Trappiste de Rochefort

Origine : Rochefort (Belgique)

Produits proposés : Grusalle (liqueur de groseille verte), bières Trappistes

<https://fr-fr.facebook.com/ConfrerieDeLaGrusalleDeRochefort>

Cette confrérie, créée en 1982, assure la promotion du terroir rochefortois et perpétue les traditions relatives à l'usage de la groseille verte dont est issue la liqueur "Grusalle" (qui signifie groseille en wallon). Les fameuses bières (6 - 8 - 10) produites depuis le 16e siècle par les moines trappistes de l'abbaye Saint-Rémy à Rochefort sont aussi proposées par cette confrérie qui vit au rythme de sa cité au pied du château comtal.

Le saviez-vous ? Ne vous fiez pas à leurs numéros. La Rochefort 6 titre en réalité 7,5% d'alcool. On passe ensuite à 9,2% pour la Rochefort 8 et à 11,3% pour la Rochefort 10, ce qui en fait la bière trappiste contenant le plus gros pourcentage d'alcool.

Confrérie de la hure d'Elmont

Origine : Aiglemont (Ardennes)

Produits proposés : hure, bière Puch'lote

La confrérie de la hure d'Elmont (Elmont étant l'ancien nom d'Aiglemont) regroupe des amateurs de hure ayant souhaité remettre au goût du jour cette spécialité charcutière qui a été peu à peu supplantée par le fromage de tête. La confrérie élabore sa hure à partir d'une recette trouvée dans un livre de charcuterie datant de 1942.

La confrérie propose aussi une bière, la Puch'lote (du nom de la source qui alimentait l'ancienne brasserie d'Aiglemont). Il s'agit d'une bière blonde qui peut être agréablement aromatisée à la myrtille.

Le saviez-vous ? La tenue des confrères, baptisés Groins ou Grands Groins, reprend les couleurs de la commune d'Aiglemont : le rouge, qui symbolise l'ardeur des anciens carriers et cloutiers, et le vert, pour rappeler que le village était un pays de sources.

Confrérie du jambon sec d'Ardennes

Origine : Charleville-Mézières (Ardennes)

Produits proposés : jambon sec d'Ardennes

<https://fr-fr.facebook.com/Confrérie-du-jambon-sec-dArdenne-de-France>

Doyenne des confréries ardennaises, la confrérie du jambon sec d'Ardennes a fêté en 2015 son 30e anniversaire.

Depuis mars 2015, le jambon sec d'Ardennes et sa noix bénéficient d'une indication géographique protégée (IGP) qui garantit son aire géographique de fabrication et sa qualité.

Pas moins de 18 contrôles sont effectués entre la réception du produit brut et sa mise sur le marché, qui n'intervient qu'après douze mois de sèche.

Le saviez-vous ? Le jambon sec d'Ardennes est issu d'une vieille tradition de salaison qui se pratiquait dans les fermes ardennaises. Les cochons étaient engraisés jusqu'à l'hiver puis abattus et les jambons restaient à sécher plusieurs mois dans les greniers ou les granges.

Ambassade du lapin à la bière

Origine : Belgique

Produits proposés : lapin à la bière, bières Schwendi blonde et ambrée

Cette confrérie est née en 1988 sous le parrainage de l'ambassade du charolais de Saulieu, ville française jumelée avec Philippeville.

Son but est de faire connaître et de promouvoir la consommation du plat philippevillain, le lapin à la bière et aux orties, créé en 1987 par le chef de cuisine Thierry Debus, ainsi que la bière Schwendi.

La tenue d'apparat des ambassadeurs reprend les couleurs bleu et or de la ville.

Le saviez-vous ? La bière Schwendi a été créée par André Devaux, brasseur à Philippeville. Elle a été baptisée ainsi en l'honneur de Lazare de Schwendi, qui fut, de 1556 à 1558, le premier gouverneur de Philippeville, nommé par Philippe II d'Espagne.

***Confrérie du malt de Bretagne**

Origine : Tregouez (Finistère)

Produits proposés : whiskys bretons

Les whiskys et bières de Bretagne rivalisent aujourd'hui avec les meilleurs produits maltés d'Europe. La confrérie du malt de Bretagne, dont le nom a été déposé auprès de l'Institut Nationale de la Propriété Industrielle, s'attache à promouvoir ces produits et la gastronomie issue du malt.

La vêtue est constituée d'un mortier, d'une cape noire doublée d'or suggérant l'orge mûr, d'une sous-chaîne et d'une chaîne terminée par le *quaic'h* (objet rituel qui sert à déguster le whisky en Ecosse).

Le saviez-vous ? Petite histoire trouvée sur la page Facebook de la confrérie : *Je suis allé à vélo hier acheter une bouteille de whisky. Je me suis dit que si je tombais du vélo, je casserais la bouteille. Alors j'ai bu toute la bouteille avant de rentrer. Finalement, j'ai bien fait, je suis tombé sept fois de mon vélo avant de rentrer.*

Confrérie de la moutarde de Dijon

Origine : Dijon

Produits proposés : moutardes artisanales

www.confreriemoutardededijon.fr

La confrérie de la moutarde de Dijon a été créée en 1996. Héritière de la confrérie des moutardiers-vinaigriers fondée le 23 juin 1600 elle a pour but de défendre et de promouvoir la moutarde de Dijon et plus généralement la moutarde de Bourgogne.

C'est au XVIII^e siècle que la moutarde « *au verjus* », à saveur forte, fut fabriquée exclusivement à Dijon et dans sa proche région. Depuis 1937, l'appellation moutarde de Dijon est couverte par un procédé de fabrication et depuis le 24 novembre 2009, la moutarde de Bourgogne (graines de moutarde et vin d'origine Bourgogne) bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP).

Le saviez-vous ? C'est au XVIII^e siècle, vers 1742, qu'un Dijonnais, Jean Naijeon, remplaça le vinaigre par du verjus provenant des vignes toutes proches dans la composition de la moutarde. Cette recette fit la renommée de la moutarde de Dijon. En 1870 la ville de Dijon comptait plus de 39 fabricants de moutarde. Aujourd'hui, seuls quatre fabricants subsistent à Dijon et dans sa région.

Confrérie gourmande du nougat de Tours

Origine : Indre-et-Loire

Produits proposés : nougat de Tours

www.lenougatdetours.fr

La confrérie gourmande du nougat de Tours et autres poulècheries tourangelles a été fondée en 1998. Elle fait renaître le nougat de Tours, pâtisserie liée à l'histoire de la Touraine : une macaronade d'amandes à l'intérieur de laquelle on trouve des fruits confits étalés sur une pâte sucrée recouverte de confiture d'abricot.

Les dignitaires de la confrérie portent une tenue constituée d'un manteau bleu (couleur de la Touraine), orné d'un ruban jaune (rappelant l'or des châteaux), rouge (rappelant le vin) et blanc (couleur de la farine et du sucre). Elle est complétée d'un chapeau

dont la forme se rapproche de la boîte d'emballage du nougat, et d'une médaille en émaux de Limoges.

Le saviez-vous ? La confrérie est particulièrement bien représentée dans les Ardennes où elle compte plusieurs baillis. Et c'est un boulanger-pâtissier ardennais, Christian Rouet, installé à Floing, près de Sedan, qui confectionnera les nougats de Tours pour le festival.

Confrérie du pain d'épices de Saint-Grégoire de Nicopolis

Origine : Loiret

Produits proposés : pain d'épices, biscuits, financiers, meringues

Evêque arménien ayant vécu sept ans près de Pithiviers, Saint Grégoire de Nicopolis avait coutume de partager un gâteau composé de farine de seigle, de miel et d'épices avec les prêtres ou les chrétiens qui venait le visiter le dimanche.

Née en 2002 à Pithiviers, la confrérie du pain d'épices de Saint-Grégoire de Nicopolis compte plusieurs représentants hors du Loiret, dont deux Marnais, fidèles au festival depuis plusieurs années.

Le saviez-vous ? Saint Grégoire de Nicopolis se privait de tout aliment quatre jours de la semaine et les trois autres jours, il ne mangeait qu'après le coucher du soleil. Il n'acceptait les aumônes des habitants de Pithiviers que pour les distribuer ensuite aux pauvres du pays.

Confrérie du pied de cochon à la Sainte-Ménéhould

Origine : Marne

Produits proposés : pied de cochon à la Sainte-Ménéhould

www.confrie-du-pied-de-cochon.com

La ville de Sainte Ménéhould est connue bien au-delà de ses frontières par sa spécialité gastronomique : le pied de cochon. Au début du XX^e siècle, ce sont les cartes postales, d'abord en noir et blanc, puis en couleurs, qui vantaient la spécialité locale.

Le but de la confrérie est de promouvoir cette recette traditionnelle dont la cuisson, dit-on, doit être aussi longue que la journée de travail d'un honnête homme. Ce qui fait que l'on peut même manger les os !

Le saviez-vous ? La légende dit que la recette est née dans la cuisine de l'hôtel de Metz, en 1730, lorsqu'un petit gâte-sauce oublia la marmite sur le feu toute une nuit et découvrit le matin avec étonnement un pied cuit à point et si tendre que l'os était devenu friable.

Confrérie de la salade au lard

Origine : Sedan (Ardennes)

Produits proposés : salade au lard

C'est à la suite d'un pari entre trois copains, qui prétendaient chacun connaître la meilleure recette de cette spécialité, qu'est née la confrérie de la salade au lard, en 2001.

La confrérie organise régulièrement des concours gastronomiques autour de ce plat traditionnel complet, facile à réaliser, avec des ingrédients dont chaque famille disposait au 19^e siècle en élevant son cochon et en entretenant son potager : du lard, des « *canadas* » (pommes de terre) et des « *pichalits* » (pissenlits) fraîchement cueillis.

Le saviez-vous ? A chacun de ses chapitres, la confrérie organise un concours de la meilleure salade au lard et remet aux lauréats des crétons d'or, d'argent et de bronze, du nom que les Ardennais donnent aux petits morceaux de lard frits.

Confrérie des Sossons d'Orval

Origine : Belgique

Produits proposés : bière d'Orval, fromage d'Orval, pâté gaumais

www.sossonsdorvalx.be

Née le 17 juin 1977, la confrérie compte de nombreux membres médaillés et même togés, originaires des départements voisins des Ardennes et de la Meuse. Elle fait la promotion des activités touristiques, de la gastronomie et de la vie artistique des régions situées autour d'Orval. Elle met en valeur les spécialités gaumaises (dont le célèbre pâté gaumais) et la délicieuse trappiste brassée à l'abbaye.

Elle a été la première invitée d'honneur du festival, en 2004, et lui a toujours été fidèle depuis.

Le saviez-vous ? En l'an 1076, la duchesse Mathilde de Toscane perdit son alliance nuptiale en or en trempant sa main dans une source. Elle adressa aussitôt une prière à la Vierge, en faisant le vœu de construire un monastère à cet endroit si elle retrouvait sa bague. C'est alors qu'une truite sortit de l'eau, tenant l'anneau d'or dans sa gueule. La légende d'Orval était née.

Confrérie des Taste-Andouilles et gandoyaux du Val d'Ajol

Origine : Vosges

Produits proposés : andouille du Val d'Ajol, gandoyaux

taste-andouilles-levaldajol.com

La confrérie est déjà fort ancienne puisqu'elle a vu le jour en 1965. Elle a pour but d'assurer la promotion de l'andouille du Val d'Ajol et des gandoyaux. Réalisée à base d'échine de porc et de chaudins aromatisés, légèrement fumée, l'andouille du Val d'Ajol se déguste chaude mais aussi froide, à l'apéritif.

Les gandoyaux sont une spécialité vosgienne préparée à partir d'estomacs de porcs nrcuits, coupés en lamelles, et de viande de porc hachée.

Le saviez-vous ? La confrérie a inauguré le Musée National de l'Andouille en 1966, en présence de Pierre Bonte, et l'année suivante, elle a inauguré la place aux Andouilles. La marque « *Andouille du Val-d'Ajol* » a été déposé à l'INPI en 1984.

***Confrérie du Taste-Cerises de Biercée**

Origine : Belgique

Produits proposés : tarte aux cerises, flambée

www.taste-cerise.be

A Biercée, village essentiellement rural, la culture de la cerise s'est intensifiée vers 1850 et à partir de 1875, elle est devenue le fruit fétiche de la fête locale. La confrérie du Taste-Cerises de Biercée a vu le jour en 1975 pour mettre en valeur les coutumes et les traditions culinaires du pays de Biercée, notamment la tarte aux cerises et la flambée, un alcool de cerises élaboré par la distillerie locale, délicieuse harmonie d'eau de vie et de belles cerises entières macérées pendant un an, qui se boit fraîche ou chaude.

Le saviez-vous ? Chaque année, la confrérie confectionne une tarte géante réalisée à partir de farine d'épeautre. D'un diamètre de 1,65 mètre et d'un poids de près de 130 kilos, son nappage contient plus de 12.000 cerises.

Confrérie Tchantchès

Origine : Belgique

Produits proposés : bière brune, bière blanche et boûquette (crêpe)

www.confrie-tchantches.be

C'est un soir d'avril 1969, à Liège, qu'un groupe de joyeux compagnons décida de créer la confrérie Tchantchès, du nom d'un personnage typique du théâtre de marionnettes liégeois, le but étant de faire renaître certaines traditions folkloriques et gastronomiques liégeoises disparues.

Les produits défendus par la confrérie sont la Dju d'la, une bière brune de haute fermentation mais au taux d'alcool relativement bas (6,5%), désaltérante grâce au mélange de deux épices (coriandre et gingembre), la Mamèye, une bière blanche aux arômes de

cannelle et de zestes d'agrumes, et la boûquette, une crêpe dont la pâte levée de blé noir est agrémentée de raisins secs.

Le saviez-vous ? Les membres de la confrérie portent des costumes représentant des personnages historiques : Charlemagne, son neveu Roland mais aussi les quatre fils Aymon (Renaud, Allard, Guichard et Richard), qui s'opposèrent à l'empereur avec ardeur, et qui ont donné naissance à l'une des plus célèbres légendes ardennaises.

Ordre de la ficelle picarde amiénoise et des produits du terroir

Origine : Somme

Produits proposés : ficelle picarde, rabote picarde, andouillette de Cambrai, bêtises de Cambrai

L'ordre de la ficelle picarde amiénoise et des produits du terroir est une association ayant pour but de promouvoir les recettes gastronomiques de la région amiénoise et notamment la ficelle picarde, une crêpe fourrée d'une duxelles de champignons et d'échalotes.

Elle s'attache à mettre les produits régionaux à l'honneur et à faciliter les échanges gastronomiques entre épicuriens, qu'ils soient amateurs ou professionnels.

Le saviez-vous ? La véritable ficelle picarde a été créée dans les années 1950 à Amiens, par le cuisinier Marcel Lefèvre. A l'occasion de la foire exposition de la Hotoie, à Amiens, un repas était servi aux notables du département et chaque restaurateur d'Amiens devait participer à l'élaboration du menu.

Ville de Tolosa

Origine : Espagne

Produits proposés : haricots noirs de Tolosa

La ville de Tolosa, dans le Pays Basque espagnol, est réputée pour sa gastronomie et son centre international de la marionnette, le Topic, qui regroupe plus de 1500 marionnettes issues de 40 pays différents.

Depuis le 26 janvier dernier, la ville de Tolosa est officiellement jumelée avec Charleville-Mézières et le 16e festival des confréries en Ardenne servira de cadre à de premiers échanges autour de la gastronomie. Une délégation de six personnes, parmi lesquelles le président de la confrérie du haricot noir de Tolosa, sera en effet présente le samedi 5 mai place Ducale pour faire découvrir cette spécialité gastronomique réputée.

Les producteurs

Cidrerie de Warnécourt : cidre, jus de pomme, ratafia.

Le Petit Carolo : carolos, biscuits maison.

Aux Saveurs d'Ardennes : charcuteries, salaisons, produits régionaux.

Le roi du chichi : glaces, granités.

Société ardennaise de brasserie : bières Ardwen.

Haybes Salaisons : jambon d'Ardennes, charcuteries et salaisons.

Le presseur des gourmands : jus de fruits, sirops, confitures, caramels au beurre salé.

EURL Viot : bières Cuvée d'Arthur.

Colette Noizet : tartes fromagères.

De malt et d'ô : bières PBA et Oubliette.

Le rucher du marcassin : miel, pain d'épice, bonbons au miel, gelée royale.

Ferme de Saint-Quentin : fromages.

Jean-Pierre Fery : miel, pain d'épice.

La confiserie ardennaise : bonbons, berlingots, sucettes.

Le programme

Samedi 4 mai

A 9 h 30, défilé de toutes les confréries participantes place Ducale et rue piétonne. Elles seront accompagnées en musique par le bagad Arduinn et la fanfare des *Maqueux d'Saurets*.



Ambiance assurée avec le bagad Arduinn.

11 heures : inauguration du 16^e festival des confréries en Ardenne.

SUR LA PLACE DUCALE

Bagad Arduinn de 14 h à 14 h 45 et de 16 heures à 16 h 45 ; *Maqueux d'Saurets* de 15 h à 15 h 40 et de 18 h à 18 h 30 ; *La Goualante* de 17 h 15 à 17 h 45 et de 18 h 30 à 19 h 30.

SOUS LE CHAPITEAU

Concert du groupe *Antracite* de 19 h 30 à 21 h 30.

Dimanche 5 mai

SUR LA PLACE DUCALE

Funky Jazz Gang de 14 h à 14 h 45, de 16 h à 16 h 45 et de 17 h 45 à 18 h 30 ; *Batucada* de 15 h à 15 h 45 et de 17 h à 17 h 45.

SOUS LE CHAPITEAU

Chapitre exceptionnel de la confrérie *Pipéria la galette*, invitée d'honneur du 16^e festival des confréries, à 11 h.

Bagad Arduinn de 12 h à 13 h 45.

Et aussi...

Ferme pédagogique, tir à l'arbalète historique (dans la cour de la Criée) ; réalisation et dégustation de recettes par les chefs ardennais ; orgue de barbarie itinérant ; maquillage pour enfants ; bonimenteur ; clowns ; etc.