



Prix d'excellence 2016
Conseil Européen des
Confréries



18^e festival des confréries en Ardenne

Samedi 6, dimanche 7 et lundi 8 mai 2023

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 Promocash



Contact : Bernard Giraud, président (tél. 06.61.50.90.85)

b.giraud08@gmail.com

www.festivaldesconfreries.com



Les nouveautés 2023

Escape game « La confrérie oubliée »

Sur le thème de "La confrérie oubliée", l'énigme entraînera les joueurs directement en immersion dans l'univers des confréries. Pour élucider le mystère et découvrir le point d'arrivée, il faudra savoir faire preuve de logique, mais aussi d'un sens aiguisé de l'observation puisque l'architecture de la place Ducale aura son importance dans le cheminement de l'énigme. Cet escape game saura ainsi mettre en valeur les confréries, leurs produits, et le patrimoine architectural de la place Ducale de Charleville-Mézières.

Avec deux niveaux de difficulté (adultes et enfants), cette nouvelle animation entre parfaitement dans l'état d'esprit familial du festival des confréries.

Il est organisé en partenariat avec « Les événements du Professeur Plume ».

Réservations au 06.98.96.95.24.

Le banquet des confréries

Les organisateurs ont profité du 8 mai férié pour prolonger d'une journée la restauration proposée sous le chapiteau par les confréries ardennaises. Ce troisième jour permettra donc de déguster quelques unes de nos spécialités ardennaises tout en profitant de la buvette et du concert qui sera assuré sur la scène par Giovanni et Elodie, de 13 h à 17 h.

Au programme : chansons françaises et duos célèbres.

Tarte aux cerises géante

Invitée d'honneur, avec les autres confréries de la province de Hainaut, de cette 18e édition, la confrérie du Taste-Cerise de Biercée confectionne chaque année 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.

Pour le festival des confréries en Ardenne, elle a accepté d'en confectionner une que l'on pourra déguster dans le village du Hainaut, sur la place Ducale.

Première fois

Plusieurs confréries participeront pour la première fois au festival de Charleville-Mézières. Ce sera le cas de la confrérie des chevaliers de la Bourlette d'Anderlues, de la confrérie de la cervoise de Marcinelle et de la confrérie des chaussons et de la moinette d'Ellezelles, qui viennent toutes trois de la province du Hainaut.

Première participation également pour la confrérie de la couque de Dinant et de la confrérie du Haut-Koenigsbourg, venue d'Alsace.

Restauration

La restauration sous le chapiteau permettra de déguster plusieurs spécialités ardennaises. Au menu de ce 18e festival : potée ardennaise, cacasse à cul nu, jambon à l'os et sa bayenne, salade au lard et boudin blanc de Rethel avec sa purée.

Tous ces plats seront proposés au tarif unique de 10 euros.

Une nouveauté cette année : un menu enfants (uniquement pour le boudin blanc de Rethel) sera proposé au tarif de 6 euros.

Dédicace

Cédric Pressaco, interprétera sa chanson *L'Ardenne* sur la scène du chapiteau le samedi matin juste avant l'inauguration officielle. Il dédicacera ensuite son CD au stand de l'accueil, situé en face de la rue piétonne.

Fédération

Michel Devot, le président de la Fédération des Confréries des Régions de France (qui vient de succéder au Conseil Français des Confréries) sera présent lors de ce 18e festival. Il sera accompagné de Jean-Pierre Gimbert, coordinateur général de la Fédération, et de Michel Miersman, membre du bureau national.

Bienvenue à la province de Hainaut



La province de Hainaut, qui a pour chef-lieu Mons, est la province la plus peuplée de la Région wallonne.

Avec 19 sites et événements classés au Patrimoine mondial de l'Unesco, des canaux, des étendues vertes, des circuits de balades, un folklore bien vivant, des bâtiments remarquables témoins des différentes périodes de son histoire, des musées, des festivals, etc., le Hainaut incarne l'idée que tourisme et culture se mêlent pour donner à chacun le meilleur d'un territoire.

Mais le Hainaut, ce sont aussi des produits de terroir savoureux. La bière, bien sûr (et notamment l'authentique bière Trappiste de Chimay), les fromages,, l'eau de vie de cerises, la tourte de blanc manger, le pagnon borraïn (une tarte au sucre aromatisée de café), le chausson (un dessert qui était servi lors des ducasses villageoises), le bernardin (un petit biscuit à base d'amandes, de sucre et de cassonade), ou encore le vitoulet de Charleroi (une boulette de viande hachée, aillée et épicée).

Plusieurs de ces spécialités seront à découvrir à l'occasion de ce 18e festival



Confrérie invitée d'honneur

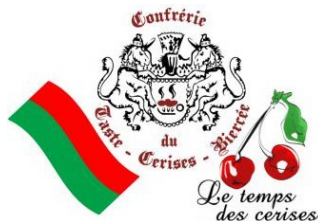
Confrérie du Taste-Cerise de Biercée

Origine : Biercée (province de Hainaut)

Produits proposés : pâté aux cerises, flambée, bières de la distillerie

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-Cerise 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.



Les confréries participantes

(Liste arrêtée au 15 avril 2023)

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

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.confrerie-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 mars, à Sedan. Elle participe également à de nombreuses manifestations à Bouillon (Saint-Eloi, fête de la chasse) mais aussi dans les Ardennes françaises.

L'hymne de la confrérie (*A nous la bonne bière, buvons la Godefroy*) a été écrit par Maurice Boyer. Truffé de succulentes contrepèteries, il est chanté à chaque chapitre.

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 chevaliers de la Bourlette d'Anderlues**

Origine : Belgique (province de Hainaut)

Produits proposés : bière Bourlettine, fromage le Bourlettin

Véritable emblème d'Anderlues, la Bourlette est une tour romane aux allures de donjon à base carrée. Seul vestige d'une ancienne chapelle, cette tour penchée est surmontée d'une grosse boule, d'un coq et d'une croix.

Classée depuis 1979 parmi les monuments historiques de la région, cette tour fait la fierté de chaque habitant d'Anderlues. En effet, c'est de cette grosse boule portant le nom charmant de «Bourlette» que les Anderlusiens doivent leur amusant sobriquet de

«Bourlètis».

La confrérie des Chevaliers de la Bourlette a été installée le 21 janvier 2016. Les consœurs et confrères assurent la promotion d'une bière, la « Bourlettine », et d'un fromage local.

Le saviez-vous ? Le projet de créer une bière sur le territoire d'Anderlues est né de la rencontre de deux personnes passionnées par les produits brassicoles, qui avaient la volonté de faire revivre une activité brassicole malheureusement disparue du territoire en 1971. La Bourlettine est une bière ambrée qui titre 7% d'alcool et est conditionnée en bouteille de 75 cl.

La devise de la confrérie est : « Mieux vaut lever le coude que de baisser les bras ».

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.

***Confrérie de la Cervoise de Marcinelle**

Origine : Belgique (province de Hainaut)

Produits proposés : vitoulet de Charleroi, bière de la brasserie des Fagnes, pâté de la Cervoise

Née à l'initiative de quelques amis en juillet 1981, la confrérie de la Cervoise de Marcinelle a choisi de défendre et de promouvoir une spécialité du Pays Noir (nom donné

autrefois au Pays de Charleroi en référence à ses mines de charbon), à savoir le vitoulet, une boulette de viande, servie accompagnée d'une bière blonde ou brune de la brasserie des Fagnes.

Soucieuse de conserver la vocation philanthropique des confréries médiévales, la Cervoise de Marcinelle apporte son aide à deux établissements qui prennent en charge des personnes souffrant d'autisme : le centre orthogénique de Mont-sur-Marchienne et le centre André Focant de Grandrieu.

Le saviez-vous ? Le vitoulet est une boulette de hachis de bœuf, veau et porc contenant de l'ail, des épices et de la mie de pain mouillée dans du lait. Il peut se déguster chaud ou froid.

***Confrérie des chaussons et de la moinette d'Ellezelles**

Origine : Belgique (province de Hainaut)

Produits proposés : bière La Moinette, chausson au maton

La confrérie des chaussons et de la moinette d'Ellezelles a vu le jour le 16 janvier 1984 et s'est donnée pour mission de faire revivre la mémoire des coutumes existantes lors des kermesses locales. Elle défend pour cela deux produits : la Moinette, une bière naturelle à fermentation haute, refermentée en bouteille, et le chausson au maton, une petite pâtisserie faite de pâte feuilletée farcie d'une préparation à base de maquée cuite, enrichie de jaunes d'oeufs, de sucre et de blancs montés en neige.

Chaque année, la confrérie rend une visite amicale aux résidents de la maison de repos *L'automne ensoleillé* en leur offrant un cadeau pour leur bien-être.

Le saviez-vous ? Ellezelles patrie d'Hercule Poirot ? Le célèbre détective y a des statuettes à son effigie et même une bière. Et David Suchet, l'acteur qui l'a interprété à l'écran est même venu à Ellezelles et en est reparti avec une copie de l'acte de naissance d'Hercule Poirot. En fait, tout est parti d'une blague à partir d'un acte d'état-civil mentionnant l'existence d'une Madame Van Prei (Prei, en néerlandais, signifie poireau).

La blague a tellement bien pris que des journalistes sont venus de Paris et même d'ailleurs pour découvrir finalement qu'à Ellezelles, on aime bien les poissons d'avril et surtout rire et faire la fête.

Confrérie des chevaliers de la coquille Saint-Jacques

Origine : Plérin (Côtes-d'Armor)

Produits : coquilles saint-jacques

www.coquille-saint-jacques.org

Avec l'appui du département des Côtes-d'Armor et des organisations de promotion de la gastronomie et de l'économie, la confrérie des Chevaliers de la Coquille Saint-Jacques voit le jour à Saint Brieuc en 1987.

Ses buts sont de faire connaître et aimer les Côtes d'Armor, de mettre en valeur les produits de l'agriculture et de la mer et particulièrement la coquille saint-jacques et de labelliser les professionnels des métiers de bouche qui adhèrent à la charte.

Le saviez-vous ? L'origine de la coquille saint-jacques remonte à environ 570 millions d'années. Elle croise en permanence l'histoire de l'humanité. C'est au XIe siècle en Europe que Saint Jacques le Majeur l'adopte comme symbole religieux, symbole qui jalonne les routes de pèlerinage vers Compostelle. Elle est cousue et agrafée sur les chapeaux et vêtements des pèlerins.

Jurade princière de Chimay

Origine : Belgique (province du Hainaut)

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

www.juradeprincireichimay.eu

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 Princière 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 ? Les bières trappistes de Chimay se déclinent selon plusieurs couleurs : la Chimay bleue (9% d'alcool), la Chimay rouge (7%) ou encore la Chimay dorée (4,8%). La Chimay dorée fut longtemps réservée à la communauté monastique. Elle est disponible à la vente dans les commerces depuis 2015.

***Confrérie de la couque de Dinant**

Origine : Belgique

Produits proposés : couque de Dinant, couque de rins, bière La Mougne

La confrérie des Mougneux d'Coûtches (mangeurs de couques en ancien wallon namurois) est une confrérie folklorique qui accompagne les Géants de Dinant. Elle assure la promotion de ce biscuit extrêmement dur fait de miel et de farine, moulé dans des moules en bois de poirier, de noyer et de hêtre selon des formes très variées.

La cuisson, dans un four préchauffé à 300°C, se fait pendant 15 minutes, c'est-à-dire dès que le miel est caramélisé. En refroidissant, la couque de Dinant durcit ce qui lui permet de se conserver indéfiniment. Parce que le biscuit est très dur, beaucoup de gens n'arrivent pas à l'entamer avec leurs dents. Il faut plutôt la sucer comme un bonbon.

Le saviez-vous ? La couque de Rins (du nom de l'ouvrier-pâtissier qui la créa), est une variante molle (par ajout de sucre) également produite à Dinant. La confrérie retravaille également la couque de différentes manières afin de pouvoir la proposer lors de ses agapes. Elle propose donc aussi le Tiramicouque et la glace à la couque.

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 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.

Les confrères sont vêtus de costumes de mousquetaires. En effet, 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.

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, mini 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 pâtissières 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 de la gaufrette mâconnaise

Origine : Saône-et-Loire

Produits : gaufrette mâconnaise

Spécialité locale vieille de plus de trois siècles, la gaufrette mâconnaise appartient à la famille des gaufres fines et rondes, appelées oubliées 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 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 des compagnons du haricot de Soissons

Origine : Soissons

Produits : Haricot de Soissons (haricots en conserve, haricots apéritif, Soissoulet, haricots au maroilles, confiture de haricots)

(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... pour en récolter des milliers.

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 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 de la coquille saint-jacques pêchée en Côtes d'Armor

Origine : Côtes d'Armor

Produits proposés : velouté de saint-jacques, rillettes de saint-jacques

La coquille saint-jacques (*pecten maximus*), petit trésor de la baie de Saint-Brieuc est désormais protégée par une nouvelle confrérie, celle des coquilles uniquement pêchées en Côtes d'Armor. Elle a pour mission de promouvoir, en liaison avec les acteurs locaux publics ou privés concernés, les ressources touristiques, maritimes et agricoles du département des Côtes-d'Armor, dont la perle de la baie qu'est la coquille saint jacques.

Le saviez-vous ? La baie de Saint-Brieuc possède le plus grand gisement naturel de coquilles saint-jacques de France, avec 150 000 hectares. La pêche à la coquille saint-jacques est très réglementée (deux jours de pêche par semaine à raison de 45 minutes par jour) de façon à permettre son renouvellement. Elle est autorisée seulement de fin octobre à avril et cesse avant le développement du corail.

***Confrérie du Haut-Koenigsbourg**

Origine : Bas-Rhin

Produits : vins du Haut-Koenigsbourg

En 1988, les viticulteurs de Châtenois, Kintzheim, Orschwiller et Saint-Hippolyte, quatre communes de centre Alsace situées au pied du prestigieux château du Haut-Koenigsbourg ont associé leurs efforts pour faire apprécier et reconnaître la réputation de la haute originalité des vins issus de leurs coteaux.

Chaque année au printemps, la confrérie organise un concours pour décerner une médaille aux plus méritants des vins. Cette distinction se matérialise par une bandelette, officiellement reconnue par la législation européenne.

Le saviez-vous ? La médaille, portée en sautoir par les confrères, est la réplique exacte de la médaille remise le 13 mai 1908 par Guillaume II en personne à Monsieur Martin Siegel, menuisier d'Orschwiller, le plus ancien des artisans ayant travaillé au château.

Confrérie de la hure d'Elmont

Origine : Aiglemont (Ardennes)

Produits proposés : hure

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. Elle est réalisée à partir d'une tête de porc à laquelle on ajoute quelques langues de porc ou de veau et un peu d'échine de porc. C'est une préparation longue, qui nécessite de faire dégorger les langues et la tête de porc pendant six heures, puis de mettre le tout en saumure pendant 24 heures.

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-d'Ardenne-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 marron de Redon en Bretagne

Origine : Redon (Ille-et-Vilaine)

Produits : crème de marrons, pâte à tartiner, sirop de châtaigne, cidre à la tireuse

La confrérie du marron de Redon en Bretagne a été créée en mai 1982. Les couleurs des tenues sont celles de l'automne : verte comme la bogue, ocre comme la châtaigne et le marron, dorée comme la feuille d'automne. Les coiffures des hommes rappellent celles des head masters des universités anglo-américaines, celles des femmes un marron. Des gants blancs complètent l'uniforme.

Le saviez-vous ? L'idée de concevoir une terrine de volailles aux marrons taquina un jour l'esprit de Jean-Marc Chandouineau, grand maître goustateur de la confrérie. Il fit part de son projet à la confrérie qui accepta de présenter la terrine de volailles aux marrons pour la foire Teillouse, foire qui se déroule depuis le Moyen-Age. Depuis, un concours national de terrine de volailles aux marrons est organisé chaque année.

Confrérie des Mollassons de Warnant

Origine : Belgique

Produits proposés : beignets d'escargots, bière La Caracole, bière La Saxo

<https://confrerielesmollassons.org>

C'est en 1986, à Yvoir, charmant village situé en Haute Meuse Dinantaise, que la famille Frolli s'est lancée dans l'élevage d'escargots avant de s'installer, deux ans plus tard, dans l'ancienne gare ferroviaire de Warnant, dans la sinueuse et verdoyante vallée de la Molignée.

La confrérie des Mollassons de Warnant, quant à elle, a vu le jour en 1993 afin de promouvoir ce gastéropode mais aussi la splendide vallée de la Molignée. Elle a pour cela imaginé une recette : un petit gris enrobé d'une pâte à beignet à base de bière, passé à la friture et servi avec une mayonnaise à l'ail. La bière utilisée est la Caracole, une bière ambrée non filtrée de haute fermentation, qui titre 7,2% d'alcool et subit une refermentation en bouteille.

Le saviez-vous ? La Caracole est brassée à l'ancienne à Falmignoul (Dinant) dans des cuves de cuivre chauffées au feu de bois, dans une bâtisse pittoresque datant du 18e siècle. A la dégustation, on y trouve des pointes de fleur d'oranger, de café et de cachou.

Confrérie de la moutarde de Dijon

Origine : Dijon

Produits proposés : moutardes artisanales

www.confraniemoutardededijon.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 XVIIIe 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 XVIIIe 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 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 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 crêtons 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

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 la fameuse bière trappiste brassée à l'abbaye et son délicieux fromage.

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 Tchantchès

Origine : Belgique

Produits proposés : bière ambrée (la Dju'la), bière blanche (la Mameye) et boukète (crêpe)

www.confrerie-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 bouquette, 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, vin La Ficelle, fromage le rollot

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.

Confréries ne participant qu'au défilé

***Confrérie des chevaliers du brie de Melun**

Origine : Melun (Seine-et-Marne)

***Confrérie de la framboise saulxuronne**

Origine : Saulxures-sur-Moselotte (Vosges)

Les producteurs

Cidrerie de Warnécourt : cidre, poiré, jus de pomme, eau de vie de cidre, alcools.

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

Société ardennaise de brasserie : bières Ardwen.

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

Brasserie d'Arthur : bières Cuvée d'Arthur, cola, limonade.

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

La confiserie ardennaise : bonbons, sucettes, nougats.

Atelier Contal : farines, biscuits.

Safran et plaisirs gourmands : safran et produits dérivés.

Ferme des Domoiselles : fromages, yaourts, tartines de chèvre.

Drink's Euro Boissons : bière Charles de Gonzague.

Le presseur des gourmands : jus de fruits, confitures, compotes.

Brasserie 90 : bières artisanales.

Boucherie Grossmann : pâtés croûte.

Beaumont : amandes et noisettes caramélisées.

Le roi du chichi : glaces, granités.

Le programme

Samedi 6 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 batterie du Hainaut.

10 h 30 : inauguration du 18^e festival des confréries en Ardenne.



Ambiance assurée avec la fanfare de la Sorbonne.

SUR LA PLACE DUCALE

Bagad Arduinn à 14 h 15 et 16 h ; *batterie du Hainaut* à 15 h et 18 h ; *Funky Jazz Gang* à 17 h 15 et 18 h 30.

SOUS LE CHAPITEAU

A 10 h 30, récital de Cédric Pressaco qui interprétera sa chanson *L'Ardenne*.

Concert du groupe *Watcha Tribu* de 12 h 30 à 14 h

Concert du groupe *Joe has a gun* de 21 h à 23 h.

Dimanche 7 mai

SUR LA PLACE DUCALE

Moktar Sound System (fanfare de la Sorbonne) à 14 h et 17 h.

SOUS LE CHAPITEAU

Chapitre exceptionnel de la confrérie du Taste Cerise de Biercée, invitée d'honneur du 18^e festival des confréries, à 11 h.

Ensemble de trompettes des Ardennes à 12 h.

Lundi 8 mai

SOUS LE CHAPITEAU

Concert de Giovanni et Elodie de 13 h à 17 h.

Et aussi...

Escape game, ferme pédagogique, réalisation et dégustation de recettes par les chefs ardennais ; orgue de barbarie itinérant ; Tanou des Loulous ; maquillage pour enfants ; bal à Jojo (orgue de barbarie).