



Prix d'excellence 2016  
Conseil Européen des  
Confréries



# 20e festival des confréries en Ardenne

Samedi 3 et dimanche 4 mai 2025

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](mailto:b.giraud08@gmail.com)

[www.festivaldesconfreries.co](http://www.festivaldesconfreries.co)



# Le festival 2025 en chiffres

## **8**

C'est le nombre de confréries qui participent pour la première fois au festival. Il s'agit de la confrérie des Joyeuses Pommes de Dinant, de la confrérie du biétrumé et de la blanche de Namur, de la confrérie de la Gribousine de Malonne, de la confrérie des Sabotiers de l'Eau d'Heure, de la confrérie de la noisette et de la blonde de Han, de la confrérie de l'Auveloise, de la confrérie des Arbalestriers de Neufchâteau et de la confrérie des compagnons de la Capucine.

## **12**

C'est le nombre de confréries de la province de Namur qui seront présentes sur la place Ducale pour cette 20e édition. La province de Namur est l'invitée d'honneur du festival 2025.

## **60**

Le Mokhtar Sound System, c'est le nom de la fanfare de la Sorbonne à Paris. Ces musiciens, étudiants en médecine pour la plupart, étaient déjà venus animer le festival en 2022 et 2023. Ils reviennent cette année en force puisqu'ils ne seront pas moins de 60 à jouer sur la place Ducale le samedi, en clôture du défilé, et le dimanche.

## **56**

Pour la deuxième année consécutive, un restaurant éphémère ouvrira ses portes dans le cadre prestigieux du musée de l'Ardenne. Le menu sera préparé par six chefs de la délégation Ile de France de l'Académie Nationale de Cuisine. Les salles archéologiques du musée accueilleront 56 convives le vendredi 2 mai et le samedi 3 mai en soirée.

## **2**

C'est le nombre de chapitres exceptionnels qui seront organisés à l'occasion du festival. Le premier aura lieu le dimanche à 10 h sur la scène du chapiteau et sera animé par la confrérie des Maîtres Brasseurs et Distillateurs de Wallonie. Le second aura lieu le même jour à 11 h sur le stand de la confrérie de la bière d'Arthur et du pâté Rimbaud. Plusieurs personnalités seront intronisées au cours de ces deux chapitres.

## **2500**

C'est le nombre de repas qui sont servis sous le chapiteau lors du festival. Cette année, les visiteurs auront le choix entre la cacasse à cul nu, la salade au lard, le boudin blanc de Reithel accompagné de son écrasé de pommes de terre, le poulet au cidre ardennais, la carbonnade de marcassin à la bière d'Arthur et le jambonneau accompagné de pommes de terre grenaille. Tous ces repas seront proposés au prix de 10 euros.

## ***Bienvenue à la province de Namur***



Proche des Ardennes françaises sur le plan géographique, la province de Namur l'est aussi sur le plan historique puisqu'en vertu du second traité de Paris, en 1815, elle s'est agrandie des cantons de Couvin et de Philippeville, qui faisaient autrefois partie de l'arrondissement de Rocroi.

Son chef-lieu, Namur, qui est également la capitale de la Wallonie, abrite une citadelle qui fait partie des plus grandes citadelles d'Europe, classée au patrimoine immobilier exceptionnel de la Wallonie. Mais la province compte de nombreuses autres richesses touristiques comme le domaine des grottes de Han, le lac de l'Eau d'Heure, l'abbaye de Maredsous, le sanctuaire de Notre-Dame de Beauraing ou encore le musée du chemin de fer à vapeur de Treignes.

Le conseil noble des confréries du Namurois (CNCN) regroupe 26 confréries qui témoignent et mettent en valeur la richesse gastronomique du territoire : moulé de truite, couque de Dinant, lapin à la bière, escargots, rabote, sans oublier les nombreuses bières (blanche de Namur, Carmelle, Rochefort, etc) et les non moins nombreux pèkèts, notamment ceux mis à l'honneur par la confrérie des Maîtres Brasseurs et Distillateurs de Wallonie, invitée d'honneur du festival 2025.



*Confrérie invitée d'honneur*

## Confrérie des Maîtres Brasseurs et Distillateurs de Wallonie

Origine : province de Namur

Produits proposés : bières et pèkèts



La confrérie des Maîtres Brasseurs et Distillateurs de Wallonie a été créée à l'initiative d'Hervé Debelle, alors président de la Fédération Horeca Wallonie, le 26 janvier 1977. Elle a pour but la promotion et la défense des breuvages du terroir wallon, les bières et les distillats de tradition, produits artisanaux par excellence, en relation avec d'autres produits gastronomiques, de même que leurs implications culturelles et touristiques.

Le premier grand chapitre s'est tenu le 28 janvier 1978 dans le cadre historique de l'Abbaye de Floreffe, fondée en 1121.

Jadis et jusqu'au début du XXe siècle, chaque village de Wallonie disposait d'une ou plusieurs brasseries de même qu'un ou plusieurs bouilleurs de cru, grains ou baies de genévrier.

L'alcool produit s'appelle "pèkèt" et est très répandu sur le sol wallon.

**Le saviez-vous ?** La médaille représente les deux produits défendus : la bière et le pèkèt. Le "W" représente la Wallonie. En fond de médaille, à droite, on distingue des fleurs de houblon, un des ingrédients qui entre dans le brassage de la bière. Sur la gauche, on distingue des baies de genévrier utilisées dans la fabrication du pèkèt.

# *Les confréries participantes*

*(Liste arrêtée au 7 avril 2025)*

*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 des arbalestriers de Neufchâteau**

**Origine : Belgique**

**Produits proposés : saucisson Le P'tit Chat'lain, bières de la brasserie des Tchêts**

Le 24 avril 1369, Evrard de la Marck, puissant seigneur de Neufchâteau (actuellement Neufchâteau), établissait en sa ville une compagnie de dix-huit arbalestriers. Ceux-ci se choisissaient eux-mêmes leur maître et pouvaient juger leurs méfaits entre pairs.

Ils avaient pour devoir d'assister portiers et soldats dans la garde du château, derétablir l'ordre menacé, d'aider à la surveillance des prisonniers. Ils étaient également appelés à faire campagne pour le seigneur. Cette milice, créée « à perpétuité » au milieu du 14e siècle, subsista jusqu'au milieu du 18e siècle. Elle est encore citée en 1741.

La confrérie assure la promotion de plusieurs produits régionaux : le saucisson "P'tit Chât'lain" et trois bières, la Chatte blonde, la Chatte brune et l'Estivale.

**Le saviez-vous ?** La bière La Chatte a été conçue à Neuvillers. Au XIIe siècle, Neuvillers possédait un château que l'on surnommait Tchètreuil, d'où le surnom de Tchêts (chats en français) pour ses habitants. Selon la confrérie, ce surnom colle bien à sa bière. En effet, lorsque plusieurs chats partagent le même appartement, il n'est pas rare de les voir choisir chacun leur propre "chemin" pour aller d'un lieu à un autre. C'est exactement ce que la bière de la confrérie produit après quelques verres...

## **\*Confrérie de l'Auveloise**

**Origine : province de Namur**

**Produits proposés : tarte du porion, bière l'Auveloise**

Créée officiellement le dimanche 23 septembre 2007. Le but premier de la confrérie vise avant tout à conserver, à maintenir et à faire connaître la culture des géants d'Auvelais, véritables symboles de l'industrie minière et verrière qui a fait la réputation de la région.

C'est en 1990, à l'occasion des 20 années de jumelage entre Auvelais et Pont-Sainte-Maxence que le comité de jumelage a décidé de marquer cet événement par une nouvelle bière : l'Auveloise. L'étiquette, bordée des couleurs locales, représentant les deux clés des villes concernées. La confrérie a été créée dans le but de mettre en évidence le riche passé industriel de la commune d'Auvelais au travers de ses géants et de ses produits de bouche tels que l'Auveloise, la tarte du porion, le pâté à l'Auveloise ou le fromage affiné à l'Auveloise.

**Le saviez-vous ?** La tarte du Porion est une tarte d'une vingtaine de centimètres de diamètre composée de 135 gr de boulette de Chertin (un fromage à pâte molle et à croûte fleurie), de 80 gr de lard maigre, de 60 gr de beurre, de 80 gr d'oignons, de 2 œufs, de fromage râpé, de sel, de poivre et de 2 cl de la bière l'Auveloise. Elle est ensuite cuite 35 minutes dans un four préchauffé à 210° et se déguste chaude.

### **\*Confrérie de la bière d'Arthur et du pâté Rimbaud**

**Origine : Ardennes**

**Produits proposés : Cuvée d'Arthur, pâté Rimbaud**

Cette nouvelle confrérie ardennaise choisi de promouvoir la bière d'Arthur et le pâté Rimbaud, qui rendent hommage au célèbre poète né à Charleville.

La cuvée d'Arthur blonde est élaborée avec quatre houblons et présente une robe couleur or et une mousse généreuse avec un nez très parfumé. Elle a été élaborée par Jean-Christophe Viot en 2007 et depuis, d'autres versions sont venues la rejoindre : ambrée, triple ou encore houblonnée.

La recette du pâté Rimbaud est due au talent du maître artisan charcutier Michel Collin, qui a reçu de nombreuses distinctions lors de différents concours, la dernière en date étant une médaille d'argent au concours international de charcuterie de Lyon pour sa pâte à tartiner de boudin noir au foie gras.

La confrérie a également imaginé une recette, qu'il est possible de déguster lors du festival. Il s'agit d'une carbonnade de marcassin à la bière d'Arthur.

**Le saviez-vous ?** Le pâté Rimbaud est une déclinaison de la terrine Rimbaud, imaginé par le même artisan charcutier. Il est préparé à partir de poitrine de porc, de foie de porc et de volaille et de foie gras de canard. Il a obtenu un prix national au concours Goût et Santé

### **Confrérie de la bière Godefroy de Bouillon**

**Origine : Belgique**

**Produits proposés : bières Godefroy ambrée et blanche, saucisson à la bière Godefroy**

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 du Biétrumé et de la blanche de Namur**

**Origine : Belgique**

**Produits proposés : biétrumé, blanche de Namur, rhum de Namur**

La confrérie remet à l'honneur deux personnalités namuroises qui ont marqué l'histoire de la capitale wallonne : Jean Biétrumé Picar, célèbre farceur namurois qui animait

les foules sur les places publiques au 18e siècle (même si aucun écrit ne certifie que ce personnage a réellement existé), et Blanche de Namur, née en 1316, qui développa son goût pour l'art à invitant à la cour de Suède poètes et artistes.

C'est en mémoire de la beauté de la reine de Suède que la brasserie du Bock lui dédia une bière blanche de fermentation haute, refermentée en bouteille, qui titre 4,5%.

Et c'est parce qu'il n'existait pas vraiment de spécialités sucrées typiquement namuroises qu'une célèbre famille de confiseurs inventa en 1954 ce caramel mou élaboré à base de crème fraîche cuite et de noisettes grillées.

**Le saviez-vous ?** Bière de froment de haute qualité, dont on sent toute la rondeur et la délicatesse dès la première gorgée, la Blanche de Namur a été sacrée meilleure bière blanche du monde en 2009, 2013 et 2014. Quant au biétrumé de Namur, contrairement à d'autres caramels mous, il ne colle pas aux dents et fond rapidement dans la bouche.

## **Confrérie de la cacasse à cul nu**

**Origine : Charleville-Mézières (Ardennes)**

**Produits proposés : cacasse à cul nu, cacass'croûte**

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**

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. 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 du cassis de Dijon**

**Origine : Dijon (Côte d'Or)**

**Produits proposés : crème de cassis**

La confrérie du cassis de Dijon a vu le jour en 1964. Son objet est de faire connaître, défendre et promouvoir la véritable crème de cassis de Dijon.

En 1841, ayant constaté que les pichets de cassis servis dans les bistrots parisiens avaient beaucoup de succès, Denis Lagoute met au point une liqueur de cassis. Il en fabrique 4 hectolitres la première année. L'engouement est tel qu'à la fin du siècle, les 29 maisons de cassis de Dijon produisent 10.000 hectolitres.

Aujourd'hui, les quatre liquoristes dijonnais en produisent 13 millions de bouteilles par an et l'exporte dans 80 pays.

**Le saviez-vous ?** Connu sous le nom d'élixir de vie, le cassis a des effets bénéfiques sur les rhumatismes, les inflammations, les troubles de la circulation et accélère la guérison des plaies et piqûres. De plus, il contient deux fois plus de vitamine C que le kiwi et trois fois plus que l'orange.

## **Confrérie des chevaliers de la coquille saint-jacques des Côtes d'Armor**

**Origine : Plérin (Côtes-d'Armor)**

**Produits : brochettes de coquilles saint-jacques de la baie de Saint-Brieuc, savons à la saint-jacques, livres, tabliers**

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**

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 des compagnons de la capucine**

**Origine : Toul**

**Produits proposés : AOC Côtes de Toul**

C'est à un sous-préfet que l'on doit la naissance de la confrérie des compagnons de la capucine. En 1962, Roger Bellion, sous préfet de Toul eût en effet l'idée de créer et de fédérer une confrérie vineuse dans le Toulouais, avec le concours de personnalités et de vigneronnes. Les 23 et 24 janvier 2010, à Blénod-lès-Toul, un hommage lui avait été rendu en présence de son fils Dominique Bellion, préfet de Meurthe-et-Moselle, qui avait été alors intronisé.



Selon le grand maître de la confrérie, l' AOC a permis à une petite région viticole familiale de se hisser à la hauteur de domaines plus grands. Par les actions mutuelles des viticulteurs membres de l'AOC, le "gris de Toul" est connu et reconnu entraînant à sa suite les autres cépages.

**Le saviez-vous ?** Emblème de la confrérie, la capucine est une bouteille en bois façonnée comme un tonnelet et pourvue d'un goulot, lequel peut-être obstrué par un bouchon. Inventée au 6e siècle, la capucine est un peu l'ancêtre de la bouteille Thermos car le vin y était maintenu à une température fraîche. Naguère les vigneronniers l'emportaient dans leur hotte en allant à la vigne.

## **Confrérie de la couque de Dinant**

**Origine : Belgique**

**Produits proposés : couque de Dinant, couque de rins, bière La Mougneu**

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**

La confrérie 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**

Forte de 60 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 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 Gribousine de Malonne**

**Origine : province de Namur**

**Produits proposés : D'Jo Back blonde, Gribousine ambrée, Gribousine brune**

L'histoire raconte qu'il y a bien longtemps vivait à Malonne une dame nommée Gribousine. La rencontrer ne portait pas toujours chance, surtout quand elle était de méchante humeur. Mais grâce au curé de l'époque, elle devint toutefois, à la fin de sa vie, une bonne paroissienne. Il est donc difficile de définir si Gribousine était une fée ou une sorcière.

Aujourd'hui, c'est le nom donné aux trois bières promues par la confrérie : la D'Jo Bacq, la Gribousine ambrée et la Gribousine brune.

Les confrères assurent également la défense d'un pâté à la bière mais celui-ci n'est servi qu'à l'occasion de leurs activités malonnoises.

**Le saviez-vous ?** Malonne est un petit village situé à deux pas de la jolie ville de Namur. Au 7<sup>e</sup> siècle, un moine anglo-saxon nommé Berthuin arriva dans la contrée et fonda une abbaye. Aujourd'hui, les habitants perpétuent encore le culte de Saint-Berthuin par une procession qui se déroule dans les rues du village à chaque dimanche de Pentecôte.

## **Confrérie de la Grusalle et de la Trappiste de Rochefort**

**Origine : Rochefort (Belgique)**

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

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 16<sup>e</sup> 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 pourcentage d'alcool.

## **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 : rillettes de saint-jacques, soupe de poissons**

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 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**

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.

## **\*Confrérie des Joyeuses Pommes de Dinant**

**Origine : province de Namur**

**Produits proposés : rabotte, jus de pommes**

Jadis, sur les hauteurs de Dinant, de nombreux vergers s'étendaient à perte de vue. Aujourd'hui, sur la rive droite, il ne reste qu'un seul pommier mais sur la rive gauche, les vergers sont toujours bien présents.

Des hommes et femmes issus de cette belle région de la vallée mosane ont eu envie d'être les représentants de cette production régionale ancestrale et du savoir-faire des artisans locaux afin de préserver, partager et transmettre les délices que la nature nous a donnés.

La confrérie ne connaît pas l'origine officielle de la rabotte. La légende dit qu'une villageoise, après s'être rendue compte qu'il lui restait un peu de pâte mais trop peu pour faire une petite tarte supplémentaire, eut l'idée d'étaler ce reste de pâte, d'y ajouter une pomme et de la cannelle et d'enfourner cette préparation.

**Le saviez-vous ?** Lorsque l'on confectionne une tarte, on fonce la pâte dans son moule et on coupe ce qui dépasse. En d'autres temps et en wallon, on utilisait plus fréquemment l'expression "raboter" plutôt que couper ou recouper. On suppose donc que le nom "rabotte" est né de là.

## **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 des Mollassons de Warnant**

**Origine : Belgique**

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

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 Mollignée.

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 Mollignée. 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**

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 de la noisette et de la blonde de Han**

**Origine : province de Namur**

**Produits proposés : bière « La Saison de Han », terrine aux avelines, fromage et saucisson aux noisettes, alcool « La Noisette »**

La promotion de la région de Han-sur-Lesse est assurée par cette confrérie au travers de deux saveurs traditionnelles : la bière "Saison de Han" et la noisette abondante dans cette vallée boisée.

Elle a aussi un but philanthropique en soutenant, en tant que "membre donateur", l'école spécialisée "Les Capucines" de Rochefort.

La confrérie est née en 2001 sur le site des Grottes de Han.

**Le saviez-vous ?** La bière promue par la confrérie est une bière artisanale. Elle est de fermentation haute et est refermentée en bouteille. Elle a une teneur en alcool de 6% et comme elle n'est pas filtrée, elle peut être légèrement trouble. A l'origine une bière saison était brassée en Wallonie à la fin de l'hiver. Les bières étaient ensuite conservées jusqu'à l'été pour l'arrivée des employés agricoles des fermes. La bière subissait donc une longue garde ce qui lui a donnée des saveurs particulières à l'image des bières de garde.

## **Confrérie Pipéria la Galette**

**Origine : Pipriac (Ille-et-Vilaine)**

**Produits : galettes de blé noir, crêpes caramel au beurre salé**

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. 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.

**Le saviez-vous ?** La confrérie Pipéria la galette fait aussi la promotion de tous les produits dérivés du blé noir. A savoir la bière, le whisky, les gâteaux, les tagliatelles ou encore le paillage de jardin.

## **Confrérie de l'authentique pithiviers**

**Origine : Yevre-la-Ville (Loiret)**

**Produit : pithiviers fondant et pithiviers feuilleté**

La confrérie du pithiviers a été créée le 4 juillet 1983 dans le but de faire connaître et apprécier le gâteau pithiviers fondant et feuilleté, de défendre sa renommée et d'en préserver la qualité.

L'origine du pithiviers fondant se perd dans la nuit des temps. Le pithiviers feuilleté, lui, n'a vu le jour qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, après l'invention du feuilletage par le sieur Feuillet, pâtissier du prince de Condé.

Afin de préserver la qualité de ce gâteau inscrit dans le patrimoine culinaire français, la confrérie a déposé en 2017 la marque « L'authentique pithiviers »<sup>®™</sup> auprès de l'INPI.

**Le saviez-vous ?** Tous les lecteurs d'Astérix connaissent la forêt des Carnutes. Mais savez-vous que ce peuple gaulois pourrait être à l'origine du pithiviers ? Les Carnutes, en effet, étaient réputés dans toute la Gaule pour la qualité des galettes qu'ils confectionnaient. De la rencontre de ces galettes avec les amandes échangées par les commerçants romains qui suivaient les armées naquit sans doute la galette carnute aux amandes, ancêtre du pithiviers fondant.

## **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 des Sabotiers de l'Eau d'Heure**

**Origine : province de Namur**

**Produits proposés : bières Monplaisir nocturne, Monplaisir raisonnable, Monplaisir triple, saucisses sèches « Les bâtons des sabotiers »**

La confrérie des Sabotiers de l'Eau d'Heure a pour but de défendre les traditions des villages du bassin de l'Eau d'Heure autour de Cerfontaine et Froidchapelle et les saveurs du monde rural.

Créée le 20 avril 2002, elle assure également la promotion du savoir-faire de tous les artisans locaux et des produits de bouche de la région.

**Le saviez-vous ?** Il y a plus de 200 ans, Cerfontaine comptait quatre ou cinq sabotiers. Progressivement, des artisans du tout proche département français du Nord vinrent pratiquer le métier et en 1850, plus d'une centaine d'ouvrier sabotiers travaillaient dans l'entité

## **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 19e 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'Orvalux**

**Origine : Belgique**

**Produits proposés : bière d'Orval, fromage d'Orval**

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.

## *Les producteurs*

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

**Société ardennaise de brasserie** : bières Ardwen.

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

**Atelier Contal** : farines, biscuits, huiles, caramel

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

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

**Le roi du chichi** : glaces, granités.

**Boucherie Grossmann** : pâtés croûtes, rillettes, tripes

**Brasserie distillerie Charlier** : bières, spiritueux, limonade

**Atelier du bon sens** : petits gâteaux à base de pain, cookies, guimauves

**SCEA du Carbonnet** : tartes au maroilles, maroilles, œufs.

**Signorini Tartufi**: truffes, produits à base de truffe.

**Brasserie Les Coulous** : bières (blanche, cerise, triple, IPA stout)

**Perles de Pauline** : bijoux, pierres naturelles.

**Jean-Pierre Fery** : miel, pain d'épices.

**Clos de Gobu** : pétillant de groseille, ratafia de groseille, pâtes de fruits.

**Brasserie 90** : bières

**Société Deprez** : cramiques, pains spéciaux, biscuits

**Ferme des Domoiselles** : fromages de chèvre, glaces

**SARL cosmétiques Whenua** : savons, cosmétiques



# Le programme

## Samedi 4 mai

### SUR LA PLACE DUCALE

A 9 h 30 : défilé de toutes les confréries participantes place Ducale et rue piétonne. Elles seront accompagnées en musique par le bagad Arduinn, l'harmonie de Neufmanil et la fanfare de la Sorbonne.

A 14 h, 15 h 15 et 16 h 15 : *Funky Jazz Gang*.

A 14 h 30, 15 h 45 et 16 h 45 : *Bagad Arduinn*.

### SOUS LE CHAPITEAU

A 10 h 15 : récital de *Cédric Pressaco* qui interprétera sa chanson *L'Ardenne*

A 10 h 30 : inauguration du 20<sup>e</sup> festival des confréries en Ardenne.

De 12 h à 14 h : concert du groupe *Les Pat' d'Ef*.

A 19 h 30 : concert d'*Oscar*.

A 21 h : concert du groupe *Jo has a gun*.

### SUR LE STAND DE L'ATELIER DES CHEFS ET FUTURS CHEFS

De 14 h 30 à 16 h 30 : Pascal Oudéa et Michel Collin (fabrication de boudin noir, suprême de dinde rouge fumé).

De 16 h 30 à 18 h 30 : Pascal Oudéa et Valère Hébert (carbonnade de marcassin).

## Dimanche 5 mai

### SUR LA PLACE DUCALE

A 11 h : chapitre exceptionnel de la confrérie de la bière d'Arthur et du pâté Rimbaud sur son stand.

De 14 h 15 à 16 h 30 : *fanfare de la Sorbonne*.

### SOUS LE CHAPITEAU

A 10 h : chapitre exceptionnel des Maîtres Brasseurs et Distillateurs de Wallonie, invitée d'honneur du 20<sup>e</sup> festival des confréries.

A 12 h : concert du groupe *Garage Band*.

### SUR LE STAND DE L'ATELIER DES CHEFS ET FUTURS CHEFS

De 11 h 30 à 13 h : Eric Hubert et Lilian Ferrari (ravioles d'escargots, émulsion à la bière).

De 14 h 30 à 16 h 30 : Phillippe Rémy et Pascal Oudéa (escargots à l'Orval, suprême de dinde rouge fumé).

## Pendant les deux jours

Mini ferme, maquillage pour enfants, Jojo et son orgue de barbarie, Tanou des Loulous.