



Prix d'excellence 2016
Conseil Européen des
Confréries



21e festival des confréries en Ardenne

Samedi 2 et dimanche 3 mai 2026

Organisation : ambassade des confréries de l'Ardenne

Avec le soutien de la ville de Charleville-Mézières, du conseil départemental, du conseil régional, du Crédit Mutuel et de la société Promocash



Contact : Bernard Giraud, président (tél. 06.61.50.90.85)

b.giraud08@gmail.com

www.festivaldesconfreries.co



Le festival 2026 en bref

Banquet

En prélude au festival, les organisateurs proposeront un banquet ardennais le vendredi 1er mai, en soirée, sous le chapiteau. Au menu : tartiflette au Rocroy, caille rôtie et jambon à la broche, le tout accompagné de pommes de terre grenailles et de sauces forestière ou à la Cuvé d'Arthur.

Et pour animer cette soirée, ils ont fait appel à deux valeurs sûres : le Funky Jazz Gang et les Show Boulettes.

Normandie

La Normandie sera à l'honneur pour cette 21e édition. Avec notamment la participation des confréries du camembert, de l'andouille de Vire, du fromage de Neufchatel, des Ventres à Brioches et du cervelas aiglon. Sans compter les nombreuses autres spécialités qui seront proposées.

Arquebusiers

C'est la dernière née des confréries ardennaises. La confrérie des chevaliers arquebusiers de Charleville devrait faire un passage remarqué sur le festival en mettant à l'honneur les fusils autrefois fabriqués par la manufacture d'armes de Charleville. On les verra notamment, en costume d'époque, dans le défilé, et on les retrouvera sur leur stand où ils feront déguster la Libreville, une bière imaginée pour eux par la brasserie l'Entre Deux à Donchery. Une démonstration de tir à blanc est également prévue le samedi après-midi.

Chapitre

Cette année, c'est la confrérie des Grands Ecuyers de Valençay en Gastine qui tiendra un chapitre exceptionnel le dimanche, à 10 h, sous le chapiteau. Chapitre au cours duquel plusieurs personnalités seront invitées à découvrir les produits défendus par cette confrérie, à savoir les vins de Valençay et le fromage de chèvre Pyramide, deux produits qui bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée.

Restauration

Durant tout le festival, les chefs ardennais réaliseront des recettes en direct et proposeront des dégustations gratuites sur l'espace qui leur est dédié. Cette année, l'organisation de cet événement a été confiée à la toute nouvelle délégation Ardenne de l'Académie Nationale de Cuisine.

Les spécialités ardennaises seront aussi de la fête sous le chapiteau avec la cacasse à cul nu, la salade au lard, le boudin blanc de Rethel, la carbonnade de marcassin à la bière d'Arthur et le jambonneau. Tous ces repas seront proposés au prix de 10 euros.

Animations

Côté animations, il y en aura aussi pour tous les goûts avec le bagad Arduinn ou le concert du groupe Rumble le samedi soir. Sans oublier les animations pour les enfants avec la mini-ferme de Boulzicourt, le maquillage et Tanou des Loulous.

Bienvenue à la Normandie



Après la province de Namur en 2025, c'est la Normandie qui sera mise à l'honneur cette année sur le festival des confréries.

La fin des années 70 a vu fleurir de nombreuses confréries gastronomiques en Normandie. Emanations d'élus, de comités des fêtes, d'offices de tourisme ou d'artisans passionnés, ces confréries se proposent de promouvoir leur ville ou leur région au travers de la promotion d'un produit du terroir.

L'idée d'un regroupement de type fédéral germa au cours de l'année 1987 et aujourd'hui, l'Académie des confréries de Normandie compte plus d'une vingtaine de confréries gastronomiques.

A l'occasion de ce 21e festival, les visiteurs pourront ainsi découvrir les richesses gastronomiques de ce territoire. Certaines bien connues, comme l'andouille de Vire ou le fromage de Neufchatel. D'autres un peu moins, comme la brioche feuilletée de Moulins-la-Marche ou le cervelas aiglon, une spécialité de la commune de L'Aigle, dans l'Orne, qui a la particularité d'être préparé avec du calvados, autre spécialité normande bien connue.



Confrérie des grands écuyers de Valençay

Origine : Loir-et-Cher

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



La confrérie des grands écuyers de Valençay en Gastine tiendra un chapitre exceptionnel le dimanche 3 mai à 10 h sur la grande scène du chapiteau. 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.

Les confréries participantes

*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 arbalétriers 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 arbalétriers. 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 Tchèteuil, 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 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 brie de Meaux

Origine : Meaux (Seine-et-Marne)

Produits proposés : brie de Meaux

Créée en 1991 à l'initiative de la ville de Meaux, la confrérie des compagnons du brie de Meaux a pour but de mettre en valeur le brie de Meaux AOC, défini et consacré par son origine, son cru, son appellation et ses caractéristiques particulières, tant dans le cadre de la consommation directe, que dans celui de son association en œuvres culinaires.

Elle s'attache aussi à conserver ou éventuellement faire renaître les us, coutumes et traditions qui le situent et le rattachent au folklore de la Brie française et de la province d'Ile de France.

Le 18 août 1980, le brie de Meaux a reçu l'appellation d'origine contrôlée qui, par décret, définit la zone géographique de production et les normes traditionnelles de fabrication, d'affinage et de présentation de ce fromage plus que millénaire.

Le saviez-vous ? La croyance populaire attribuait à Io, aimée de Zeus, la maternité des vaches dont le lait était utilisé pour la fabrication du brie. Mais c'est sous Charlemagne, qui l'appréciait fort, que l'on commence à suivre sa prestigieuse épopée. Au banquet qui suivit la bataille de Rocroi, en 1643, Condé fit amener des fromages de brie pour fêter sa victoire et Louis XVI en demanda une part à l'épicier Sausse après avoir été reconnu et arrêté à Varennes.

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 des chevaliers du camembert

Origine : Vimoutiers (Orne)

Produits : véritable camembert de Normandie

C'est, dit-on, à une fermière normande avisée, Marie Harel, que l'on doit la technique de fabrication du camembert, dans les années 1790. Face au succès rencontré dès la fin du XIXe siècle et pour mieux lutter contre la concurrence, les Normands créent en 1909 le syndicat des fabricants du véritable camembert de Normandie mais en 1926, la cour d'appel d'Orléans confirme que la dénomination camembert est un terme générique tombé dans le domaine public.

Les fabricants vont alors miser sur la qualité en obtenant le label rouge en 1968, l'appellation d'origine contrôlée en 1983 et l'appellation d'origine protégée en 1996.

La confrérie des chevaliers du camembert, quant à elle, a vu le jour en 1985.

Le saviez-vous ? Le camembert est fabriqué avec du lait cru de vache. Il faut 2,2 litres de lait pour faire un camembert de Normandie. Le moulage du fromage se fait à la louche, par cinq passages successifs de lait caillé, espacé de 40 minutes. Vient ensuite l'affinage, qui dure au moins trois semaines.

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 cervelas aiglon**

Origine : L'Aigle (Orne)

Produits proposés : cervelas aiglon

La confrérie du cervelas aiglon est une association culturelle et de loisirs implantée à L'Aigle, dans l'Orne. Elle a pour vocation de perpétuer la tradition culinaire de la région et de valoriser les produits locaux, notamment le célèbre cervelas aiglon. Autour de cette spécialité gastronomique, la Confrérie organise régulièrement des événements conviviaux tels que des dégustations, des concours culinaires ou encore des fêtes de village.

Le cervelas aiglon a été lancé dans les années 1970 par plusieurs charcutiers locaux dont Roger Norcini, son concepteur. Accompagnée de frites et d'une bolée de cidre, le cervelas aiglon est composé de viande de porc issue de l'épaule, aromatisée au calvados, avec de l'ail et de l'oignon et il est fumé au bois de hêtre.

Le saviez-vous ? Le cervelas aiglon peut se déguster tel quel, à l'apéritif mais aussi grillé, chaud ou froid, en salade, avec de la choucroute, de la potée, des lentilles, etc. Georges Pompidou, président de la République, avait particulièrement apprécié cette spécialité et avait adressé ses félicitations aux créateurs.

***Confrérie des chevaliers arquebusiers de Charleville**

Origine : Ardennes

Produits proposés : bière la Libreville

La confrérie des Chevaliers Arquebusiers de Charleville s'inscrit dans la tradition des anciennes compagnies d'arquebusiers qui existaient dans de nombreuses villes d'Europe dès la fin du Moyen Âge. Ces confréries étaient à l'origine des milices bourgeoises chargées de participer à la défense des villes et de s'entraîner au maniement de l'arquebuse, une arme à feu portative apparue au XV^e siècle.

À Charleville, comme dans d'autres cités, ces compagnies (entre le XVI^e et le XVIII^e siècle) réunissaient principalement des notables et des bourgeois. Elles jouaient un rôle à la fois militaire, social et cérémoniel : elles participaient à la garde de la ville, aux fêtes locales, aux processions et à des concours de tir.

Aujourd'hui, la confrérie perpétue cette tradition historique et patrimoniale.

Le saviez-vous ? La manufacture d'armes de Charleville a été créée en 1675 et a connu son apogée en 1812 avec une production annuelle de 50.000 armes et un effectif de 1.700 ouvriers. Les fusils et pistolets fabriqués par la manufacture ont parcouru le monde. Ils ont notamment été utilisés lors de la bataille de Yorktown, qui a mis à la guerre d'indépendance américaine.

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 XI^e 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 : Meurthe-et-Moselle

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 vigneronnes l'emportaient dans leur hotte en allant à la vigne.

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.

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 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 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 de la Grusalle et de la Trappiste de Rochefort

Origine : province de Namur

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 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 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 30^e 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 : province de Namur

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 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 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 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.

***Confrérie des ventres à brioches**

Origine : Moulins-la-Marche (Orne)

Produits proposés : brioches classiques, brioches feuilletées, bière du Perche

Lancée en 1979, la confrérie des ventres à brioches de Moulins la Marche s'attache à mettre en valeur les produits du Perche, du Pays d'Ouche et plus généralement de la Normandie. Elle veut également promouvoir et encourager la qualité de la brioche en organisant un concours annuel.

Le saviez-vous ? Le serment prononcé par les intronisés est un véritable hymne à la brioche : « Je fais la promesse de servir à tous moments Dame Brioche dont la tendresse est un enchantement ».

Confréries ne participant qu'au défilé

***Confrérie de la tête de veau de Rungis (Paris)**

***Commune libre de Montmartre (Paris)**

***Confrérie du boudin blanc de Soulaucourt-sur-Mouzon (Haute-Marne)**

Les producteurs

M et arrangés : punchs, rhums arrangés.

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

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

Atelier Contal : biscuits, chips, farine de lentilles, huiles.

Brasserie distillerie Charlier : bières, spiritueux, limonade.

Le roi du chichi : glaces, granités.

SCEA du Carbonnet : tartes au maroilles, maroilles fermiers, œufs bio.

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

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

Les perles de Pauline : bijoux en pierres naturelles.

Société Deprez : cramiques, pains spéciaux, biscuits.

Brasserie 90 : bières, glaces.

Les coquilles des Breuils : escargots.

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

Brasserie Les Coulous : bières (triple, cerise)

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

JM pâtes de fruits : pâtes de fruits.

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

Cour Rheoum : pétillant de rhubarbe, vin de rhubarbe.

Signorini Tartufi : truffes, produits à base de truffe.

Le programme

Vendredi 1er mai

SOUS LE CHAPITEAU

En prélude au festival, un banquet ardennais est proposé à partir de 18 h 30 sous le chapiteau avec au menu tartiflette au Rocroy, caille rôtie et jambon à la broche. Animation musicale assurée par les Show Boulettes et le Funky Jazz Gang.

Samedi 2 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 les Show Boulettes.

Après-midi : *Bagad Arduinn*.

A 16 h, démonstration de tir à blanc par la confrérie des chevaliers arquebusiers.

SOUS LE CHAPITEAU

A 10 h 30 : inauguration du 21^e festival des confréries en Ardenne.

De 12 h à 14 h : concert de *R.Ben*.

A 20 h 30 : concert du groupe *Rumble*.

Dimanche 3 mai

SUR LA PLACE DUCALE

A 10 h : chapitre exceptionnel de la confrérie des Grands Ecuyers de Valençay en Gastine.

Après-midi : déambulation de la fanfare *La brigade du bruit*.

SOUS LE CHAPITEAU

A 10 h : chapitre exceptionnel de la confrérie des Grands Ecuyers de Valençay en Gastine.

A 12 h : concert du groupe *John Mary go Round*.

Pendant les deux jours

Dégustations de recettes réalisées par les chefs ardennais, mini ferme, maquillage pour enfants, Jojo et son orgue de barbarie, Tanou des Loulous.