



Christian Evon
christian.evon@aveniragricole.net

Découverte

Hors
champ



Les objectifs des confréries de produits sont d'abord de les sauvegarder et de les protéger puis de parler du terroir, du patrimoine culturel, de son environnement et enfin de sa mise en valeur.

Les confréries ont ouvert un nouveau chapitre

CULTURE //// Les confréries luttent pour la sauvegarde de notre patrimoine gastronomique en défendant des produits de terroir authentiques et en préservant nos traditions culinaires. Depuis 2008, une majorité d'entre elles sont fédérées dans une ambassade régionale.

Elles portent des noms évocateurs voire patoisants : les Tripaphages, les Panses à oie, les Talmeliers du bon pain ou les Buveurs de Bernache ! Elles, ce sont les confréries gastronomiques, qui mettent en avant les produits locaux de nos terroirs et assurent la promotion d'un

Au patrimoine immatériel l'Unesco

Le Conseil français des confréries (Cofraco) en regroupe environ 1 400 à travers le pays. A la fin du mois, elles se retrouveront dans l'Orne pour leur assemblée générale annuelle, à l'invitation de la confrérie des Chevaliers du goutte-boudin, à Mortagne-au-Perche. Les confréries figuraient dans le dossier déposé en vue du classement du repas gastronomique des Français au patrimoine de l'humanité par l'Unesco. C'est chose faite depuis novembre 2010 et la gastronomie française est maintenant reconnue comme richesse immatérielle de la planète. Le Cofraco portait ce dossier depuis quinze ans.

certain art de vivre à la française. Au-delà du pittoresque, elles ont la responsabilité de la défense du développement agricole, touristique et économique d'une région. A des degrés divers, elles ont donc toutes un rôle culturel à jouer. Qui sait si, sans elles, certains de nos produits ne seraient pas tombés dans l'oubli ou auraient purement et simplement disparu ?

Créer un lien et une communication

En 2008 est née l'Ambassade régionale des confréries des produits de terroir et du goût. Elle fédère des confréries des cinq départements qui développent des atouts de toutes sortes : tourisme, gastronomie, us et coutumes, traditions rabelaisiennes ou autres, costumes, etc. *"Les confréries ne sont pas des sectes, elles sont ouvertes à tout le monde, leur statut est associatif et régi par la loi de 1901"* précise Alain Bastin, le président de l'ambassade régionale. Il est aussi Grand-maître de la confrérie Andouillette au Layon.

A ce jour, l'association regroupe 24 confréries gastronomiques et bachiques de la région, contre une dizaine seulement lors de la naissance de l'ambassade il y a trois ans. La dernière en date est la confrérie de la Fée Carabosse, qui a vu le jour en novembre dernier. A travers la mise en valeur de cette légende, elle se propose de soutenir et promouvoir le pays de Guéméné-Penfao (Loire-Atlantique) et tous les produits qui s'y rattachent. Pour marquer l'événement, une pâtisserie a même été créée. *"Deux nouvelles confréries devraient nous rejoindre à la fin du*

**Tripaphages,
Panses
à oie,
Talmeliers
du bon
pain ou
Buveurs de
Bernache,
voilà
quelques-
unes des
confréries
de la région.**

mois : les chevaliers Raisvins (pays de Retz, 44) et la Pornicaise de la tête de veau" poursuit Alain Bastin. *"A la création de l'ambassade, j'en avais recensé une quarantaine dans la région."* Les confréries bachiques comme les chevaliers Brevins (muscadet) ou les Fins gousiers d'Anjou, ont une forte identité et sont déjà regroupées entre elles.

La gastronomie, un acte culturel

"A travers les produits du terroir et les vins que nous défendons, on se reconnaît un peu dans le repas gastronomique des Français promu par l'Unesco" avance Alain Bastin. Reste maintenant à en tirer les bénéfices en terme de communication. *"Dans la région, des confréries participent à nos côtés à différentes manifestations gastronomiques et on devient une vitrine pour elles."* Citons le salon Serbotel (Nantes), la foire de Béré (Châteaubriant), le festival Fourchettes en fête ou le Festival de la viande (Evron, Mayenne). Le 22 septembre se déroulera la Fête de la gastronomie, jour de l'automne. *"Nous serons partis prenante dans les Pays-de-la-Loire pour suivre cet événement national"*, conclut Alain Bastin. *"On prévoit d'organiser un grand banquet autour de nos produits et la manifestation tournera dans les cinq départements de la région."* La France veut instituer cette fête qui renvoie à notre patrimoine culturel et à notre savoir vivre : l'occasion pour les confréries de sortir des cercles d'habités dans lesquelles elles sont trop souvent cantonnées et d'aller à la rencontre du grand public.