

# XIII<sup>e</sup> festival des confréries en Ardenne

Samedi 7 et dimanche 8 mai 2016

Organisation : ambassade des confréries de l'Ardenne

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



Contact : Bernard Giraud, président (tél. 06.61.50.90.85)

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

## ***Le rendez-vous de la gourmandise et de la convivialité***

Un ministre sénégalais pour couper le ruban inaugural, des confréries venues parfois de loin (l'une avait notamment fait le déplacement depuis Millau, dans l'Aveyron), du soleil, de la bonne humeur : le premier festival des confréries en Ardenne, qui a eu lieu les samedi 1<sup>er</sup> et dimanche 2 mai 2004 au parc des expositions de Charleville-Mézières, portait déjà en lui les germes d'une belle croissance. Deux autres éditions suivront au même endroit avant que le festival n'émigre vers la place Ducale, superbe écrin dont il a fait depuis sa résidence principale.

Les 7 et 8 mai 2016, cette manifestation unique en France va vivre sa treizième édition. Et le menu sera une fois de plus copieux et de qualité avec le traditionnel défilé dans les rues du centre-ville, le concours de tir à l'arbalète historique, la dégustation des recettes réalisées par les chefs ardennais et bien sûr la présence d'une quarantaine de confréries françaises et belges, dont la confrérie de la Carmelle de Doische, invitée d'honneur de cette édition 2016.

Et pour donner encore plus d'éclat à ce festival, une exposition et un colloque inter-universitaire lui sont consacrés à la médiathèque.

Bienvenue à la fête.



# Confrérie invitée d'honneur

## Confrérie de la Carmelle de Doische

Origine : Doische (Belgique)

Produits : Carmelle blonde, Carmelle « Charlotte » (ambrée), Carmellebrune, Carmelle « Elle » (framboise), quiche de Malonsart, charcuterie à la Carmelle

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. Mais l'élément déclenchant a tout d'abord été l'achat de l'ancien carmel de Matagne-la-Petite par la commune de Doische. Afin de mettre en valeur cette magnifique acquisition et de lui donner toute la notoriété qu'elle mérite, la confrérie lui a conféré une vocation touristique.

Parrainée par l'ambassade du lapin à la bière de Philippeville et la confrérie de la houlette de Florennes, membre du Conseil Noble des confréries du Namurois, la confrérie de la Carmelle s'attache à pérenniser et à promouvoir la bière créée à l'occasion de l'inauguration du carmel.

Outre les versions blonde et brune lancées en 2010, une troisième version, la Carmelle *Elle*, une bière fruitée à base de framboises, a été créée depuis.

La confrérie assure aussi la promotion des produits de bouche élaborés par des artisans locaux à partir de ces 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.



# *Les confréries participantes*

(liste arrêtée au 25 avril)

## **Confrérie des amateurs de boudin noir de Saint-Germainmont**

**Origine : Saint-Germainmont (Ardennes)**

**Produits : terrine de boudin noir au foie**

La confrérie des amateurs de boudin noir de Saint-Germainmont (un petit village du sud des Ardennes, près de Reithel) a été fondée en 1996 par neuf joyeux lurons. Elle participe à de nombreux chapitres extérieurs et organise le sien le dernier dimanche de mars.

La confrérie s'efforce de remettre au goût du jour une ancienne recette : la terrine d'Ardennes de boudin noir au foie, qu'elle fait réaliser au lycée agricole de Saint-Laurent, et qui s'apprécie tout particulièrement à l'apéritif, accompagnée ou non de petits morceaux de pomme.

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

**Origine : Belgique**

**Produits : bières Godefroy ambrée et blanche**

Née en 1989, 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.

Européenne avant l'heure, la confrérie, qui tient son chapitre annuel à Bouillon, au mois de juin, organise également chaque année, depuis 1991, un chapitre extraordinaire à Sedan, s'attachant ainsi à rapprocher les Ardennais de France et les Ardennais de Belgique.

La confrérie participe également à de nombreuses manifestations à Bouillon (Saint-Eloi, fête de la chasse) mais aussi à Sedan (fête de la gastronomie).

## **Confrérie de la boulette d'Avesnes et de la flamiche au maroilles**

**Origine : Nord**

**Produits : boulette d'Avesnes, maroilles**

La confrérie a été créée pour garantir le respect de la fabrication artisanale de la boulette d'Avesnes et de la flamiche au maroilles, deux produits qui font partie du patrimoine avesnois.

La boulette d'Avesnes, dont la réputation tient beaucoup à sa fragrance, est un fromage à base de lait de vache, cru ou pasteurisé, à pâte molle non pressée et non cuite, à la croûte rouge foncée. La plupart des boulettes sont vendues fraîches pour être consommées dans les trente jours.

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

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

**Produits : 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.*

## **Confrérie des chevaliers du camembert**

**Origine : Vimoutiers (Orne)**

**Produits : véritable camembert de Normandie**

C'est 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 et compte à ce jour seize dignitaires et plus de 1.000 chevaliers. C'est sa première participation au festival de Charleville-Mézières.

## **Confrérie des compagnons du Boitchu**

**Origine : Mandeure (Doubs)**

**Produits : saucisse de Montbéliard, salaisons franc-comtoises**

En patois local, le boitchu désignait le couperet destiné à hacher les viandes. La confrérie des compagnons du Boitchu est née en 1977 à l'initiative des maîtres charcutiers du pays de Montbéliard.

Authentique produit du terroir, fabriquée selon des méthodes traditionnelles, la véritable saucisse de Montbéliard est soumise à des normes de qualité rigoureusement garanties par l'apposition d'un scellé portant la mention « Les compagnons du Boitchu ».

La confrérie n'est venue qu'une seule fois au festival de Charleville-Mézières. C'était en 2010.

## **Confrérie de la dragée de Verdun**

**Origine : Meuse**

**Produits : dragées**

La confrérie de la dragée de Verdun s'est fixée pour mission de promouvoir la dragée mais aussi la ville de Verdun, à la fois berceau (depuis son invention en 1220) et capitale de la dragée.

La confrérie est parrainée par les Sossons d'Orvaulx et la Toque Noire du Nord Meusien.

La charte de fondation, signée par les confréries marraines, porte cette devise : « In dragibus veritas ».

## **Confrérie de la ficelle picarde et de la rabotte picarde**

**Origine : Oise**

**Produits : ficelle picarde, rabotte à la pomme**

La confrérie est née le 9 mars 1997, avec pour but de promouvoir, défendre et développer la tradition des recettes picardes, en particulier celles de la véritable ficelle picarde et de la rabotte picarde.

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



## **Confrérie de la galette à suc' et du gâteau mollet**

**Origine : Neufmanil (Ardennes)**

**Produits : galette à suc', gâteau mollet**

Forte de près de 80 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 900 exemplaires.

Le 30 octobre 2016, la confrérie organisera à Neufmanil la fête de la galette à suc' et du gâteau mollet.

## **Confrérie gastronomique des compagnons du haricot de Soissons**

**Origine : Soissons**

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

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<sup>e</sup> 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.

## **Confrérie des grands écuyers de Valençay en Gastine**

**Origine : Loir-et-Cher**

**Produits : 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. 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 rappelaient sa récente campagne d'Egypte.

## **Confrérie de la hure d'Elmont**

**Origine : Aiglemont (Ardennes)**

**Produits : hure, bière Puch'lote**

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

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

### **Confrérie du jambon sec d'Ardennes**

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

**Produits : jambon sec d'Ardennes**

Doyenne des confréries ardennaises, la confrérie du jambon sec d'Ardennes a fêté en 2015 son 30e anniversaire. Depuis 1985, elle participe à la défense et à la promotion du fleuron de la gastronomie ardennaise de France : le jambon sec et sa noix, frottés au sel et aux aromates, puis séchés.

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 puisque 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.

### **Ambassade du lapin à la bière**

**Origine : Belgique**

**Produits : 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, ainsi que la bière Schwendi.

### **Confrérie des mangeurs de lapin en morceaux de l'Artois**

**Origine : Pas-de-Calais**

**Produits : pâté de lapin en morceaux, bière du duc d'Havré**

La confrérie des mangeurs de pâté de lapin en morceaux est née en 1996 pour animer le petit village de Vis-en-Artois. En 2000, elle s'est donnée une nouvelle vocation en s'attachant à promouvoir le lapin à « z'os », élaboré à partir d'un lapin coupé en morceaux et cuit dans la gelée.

La confrérie commercialise elle-même son pâté de lapin en morceaux, qu'elle propose en bocaux.

### **Confrérie des mangeux d'espargues de Sologne**

**Origine : Loir-et-Cher**

**Produits : asperges**

La confrérie des mangeux d'espargues de Sologne a été créée en 1968 pour mieux faire connaître l'asperge. Ce légume apprécié de tous était déjà cultivé par les Romains. Après avoir été un peu oubliée au Moyen-Age, l'asperge a commencé à être cultivée en France à partir du XVIIe siècle. Louis XIV aimait beaucoup les asperges, dont l'agronome Jean de la Quintinie l'approvisionnait dès le mois de décembre.

Jusqu'au début du XIXe siècle, seuls les plus fortunés pouvaient s'offrir ce légume, dont la culture s'est répandue en région parisienne, puis dans le Val de Loire à partir de 1870.

### **Confrérie de la moutarde de Dijon**

**Origine : Dijon**

**Produits : moutarde artisanale**

La confrérie de la moutarde de Dijon, d'abord appelée frairie des moutardiers, fut créée en 1996. Héritière de la confrérie des moutardiers-vinaigriers fondée le 23 juin 1600 et placée sous la protection de Saint Vincent, elle a pour but de défendre et de promouvoir la moutarde de Dijon et plus spécialement la moutarde de Bourgogne.

C'est au XVIII<sup>e</sup> 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).

### **Confrérie du Noble-Joué**

**Origine : Indre-et-Loire**

**Produits : vin de Touraine Noble-Joué**

Le Noble-Joué est un vin gris (œil de perdrix) d'appellation contrôlée Touraine, né entre Cher et Indre. Les historiens signalent sa présence sur la table du roi Louis XI, en son château de Plessis-les-Tours. Les cépages composant le Noble-Joué sont le gris meunier, le pinot gris (ou localement Malvoisie) et le pinot noir.

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

**Origine : Marne**

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

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

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

### **Confrérie du pissenlit**

**Origine : Aisne**

**Produits : bières au pissenlit, vin de pissenlit, moutarde, vinaigre, confiture**

La confrérie du pissenlit a vu le jour en 2008 à Ohis, dans l'Aisne, où elle organise chaque année une fête du pissenlit qui réunit entre 2500 et 3000 visiteurs. Elle s'est donnée pour mission de promouvoir le pissenlit à-travers différents produits.

Le produit le plus souvent décliné ces dernières années est sans doute la bière au pissenlit, l'Akène, grâce au travail du maître brasseur belge Luc Piron.

Parmi les autres produits mis à l'honneur par la confrérie figurent le vin et le vinaigre de pissenlit, le maroilles lavé à la bière de pissenlit, la moutarde au pissenlit et bien d'autres recettes disponibles sur le site internet de la confrérie.

### **Confrérie de la salade au lard**

**Origine : Sedan (Ardennes)**

**Produits : 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, même la plus modeste, disposait au 19<sup>e</sup> siècle en élevant son cochon et en entretenant son potager : du lard, des « *canadas* » (pommes de terre) et des « *pichalits* » fraîchement cueillis.

Il ne reste plus ensuite qu'à accommoder tout ça dans une bonne cocotte en fonte en y ajoutant, selon ses goûts, épices, vinaigres et herbes aromatiques.

### **Confrérie des Sossons d'Orvault**

**Origine : Belgique**

**Produits : bière d'Orval, pâté gaumais**



Le 17 juin 1977, en l'auberge de l'Ange Gardien à Orval, la confrérie des Sossons d'Orval est portée sur les fonts baptismaux. Le thème gastronomique choisi sera évidemment la bière d'Orval et, accessoirement, le fromage produit par l'abbaye.

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

Elle a été la première invitée d'honneur du festival, en 2004.

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

**Origine : Vosges**

**Produits : andouille du Val d'Ajol, gandoyaux**

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

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

### **Confrérie Tchanchès**

**Origine : Belgique**

**Produits : bière brune (la Djus-d'la), poires cuites, bouquettes**

C'est un soir d'avril 1969, à Liège, qu'un groupe de joyeux compagnons décida de créer la confrérie Tchanchès, 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 Djus-d'la, une bière artisanale de haute fermentation, et les bouquettes (crêpes dont la pâte levée de blé noir est agrémentée de raisins secs).

### **Ordre de la ficelle picarde amiénoise et des produits du terroir**

**Origine : Somme**

**Produits : ficelle picarde, rabotte picarde, andouillette de Cambrai, bêtises de Cambrai**

L'ordre de la ficelle picarde amiénoise et des produits du terroir a pour but de promouvoir les recettes gastronomiques de la région amiénoise et de faciliter les échanges gastronomiques entre épicuriens, qu'ils soient amateurs ou professionnels.

*Confréries ne participant qu'au défilé*

### **Confrérie du petit gris cessonais**

**Origine : Cesson-Sévigné (Ille-et-Vilaine) - Produits : escargots petit-gris**

### **Confrérie des compagnons du boudin blanc**

**Origine : Essay (Orne) - Produits : boudin blanc**

### **Confrérie de la Féronne haute de Rosny-sous-Bois**

**Origine : Rosny-sous-Bois - Produits : vin de Rosny-sous-Bois**

### **Confrérie des Mougneux d'Coûtches**

**Origine : Dinant (Belgique) - Produits : couques**

## *Les producteurs*

### **Cidrerie de Warnécourt**

Produits : cidre, jus de pomme, eau de vie de cidre, gelée de cidre, ratafia.

### **Le Petit Carolo**

Produits : pâtisseries, carolos, biscuits maison, pains spéciaux.

### **Aux Saveurs d'Ardennes**

Produits : charcuteries, salaisons, produits régionaux.

### **Le roi du chichi**

Produits : glaces, granités.

### **Société ardennaise de brasserie**

Produits : bières Ardwen.

### **Florence Thiry**

Produits : pommes, jus, confitures, délices de cerises.

### **Haybes Salaisons**

Produits : jambon d'Ardennes, charcuteries et salaisons.

### **Le presseur gourmand**

Produits : jus de fruits, sirops, confitures, caramels au beurre salé, crêpes ardennaises.

### **Le safran des Ardennes**

Produits : safran en pistils et produits dérivés du safran.

### **EURL Viot**

Produits : bières la Sedane et Cuvée d'Arthur.

### **De malt et d'ô**

Produits : bières PBA et Oubliette, distillerie Scaille.

### **Le p'tit œuf ardennais**

Produits : oeufs de cailles, cailles à cuire, terrines de cailles.

### **Les ruchers de Thiérache**

Produits : miel, pain d'épice, bonbons au miel, gelée royale.

### **Ferme de Saint-Quentin**

Produits : fromages, viandes, terrines, bonbons au lait de brebis.

### **SCEA Noizet**

Produits : oeufs bio, tartes de Thiérache.

### **Jean-Pierre Fery**

Produits : miel, pain d'épice.

# Le programme

## Samedi 7 mai

A 9 h 45, défilé de toutes les confréries participantes et des membres des guildes de tir à l'arbalète historique dans les rues du centre-ville. Ils seront accompagnés en musique par la fanfare *Nous, on attend Paulette*, les *Maqueux d'Saurets* et la *Soupe du Bouffon*. Présence également de quelques voitures anciennes.



11 heures : inauguration du 13<sup>e</sup> festival des confréries en Ardenne.

### SUR LA PLACE DUCALE

Fanfare *Nous, on attend Paulette* à 14 h 05 et 16 h 15 ; *Maqueux d'Saurets* à 15 h 05 et 18 heures ; *Millerys Music Hall* à 15 h 40, 17 h 25 et 19 h 10; *La Goulante* à 16 h 50 et 18 h 35.

### SOUS LE CHAPITEAU

Concert du *Sunday Jazz Band* de 12 h 45 à 14 heures.

Concert du groupe *Ordonnance Jazz* de 19 heures à 21 h 30.

## Dimanche 8 mai

### SUR LA PLACE DUCALE

*Danwez Mad* à 14 heures, 16 heures et 17 h 45 ; *Dixie Boys Band* à 15 heures et 17 heures.

### SOUS LE CHAPITEAU

A 11 heures, chapitre exceptionnel de la confrérie de la Carmelle de Doische, invitée d'honneur du 13<sup>e</sup> festival.

De 12 h 30 à 13 h 45, concert du groupe *Les Amis du Swing*.

### Pendant les deux jours

Concours de tir à l'arbalète historique et initiation au tir laser dans la cour de la Criée ; réalisation et dégustation de recettes par les chefs ardennais ; concours de cuisine amateur organisé par le Cuisine Club des Ardennes ; maquillage pour enfants ; gonflage de ballons avec Proutt le clown ; orgue de barbarie itinérant.

# *Le 13e festival, c'est aussi...*

## **Une exposition à la médiathèque**

Pour la première fois, une exposition est entièrement consacrée au festival des confréries en Ardenne à la médiathèque Voyelles.

Outre une rétrospective des festivals précédents, présentés par le texte et par l'image, le visiteur peut découvrir de nombreux objets liés aux confréries : costumes, médailles, diplômes, etc.

L'exposition est visible jusqu'au 13 mai les mardis, jeudis et vendredis de 13 à 18 heures et les mercredis et samedis de 10 à 18 heures.

## **Un colloque universitaire**

C'est également une première. A l'initiative de Mme Anne Parizot, un colloque universitaire est organisé les 6 et 7 mai dans le cadre du festival des confréries en Ardenne, en partenariat avec l'université de Bourgogne et l'institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation de Tours.

Il a pour thème *Entre terroirs et territoires, les confréries et leur discours* et se tiendra dans l'auditorium de la médiathèque Voyelles.

## **Du tir à l'arbalète historique**

Depuis un certain nombre d'années, l'US tir de Charleville-Mézières organise un concours international des guildes historiques de tir à l'arbalète. Celui-ci aura lieu le samedi 7 mai dans la cour de la Criée. Le dimanche, un concours sera réservé aux confréries et les jeunes de l'école de tir animeront un stand ouvert au public, consacré au tir laser.

## **Un espace dédié aux chefs ardennais**

Ils sont devenus des partenaires incontournables du festival : les chefs ardennais auront au nouveau leur stand, place Ducale, pour réaliser des recettes en direct et les faire déguster au public. En privilégiant bien évidemment les produits des confréries.

Un rendez-vous gourmand qui rencontre toujours un grand succès.

## **Un concours de cuisine amateur**

Pour la première fois, le stand des chefs accueillera également le samedi un concours de cuisine amateur. Ce concours est organisé par le Cuisine Club des Ardennes, présidé par Romain Deplaine, qui anime chaque dimanche l'émission *Ca roule en cuisine*, sur France 3 Lorraine-Champagne-Ardenne.

A partir d'un panier surprise d'ingrédients, les candidats auront 45 minutes pour réaliser 15 verrines.

## **Le Boud'Ardennes**

Comme l'an dernier, le Rotary club de Charleville sera présent sur le festival des confréries et proposera le Boud'Ardennes, une spécialité gastronomique typiquement ardennaise, imaginée par Ludovic Billard, le pâtissier de la rue de l'Eglise.

Il s'agit d'un pain au lait garni de rondelles de boudin blanc de Reethel sur une compotée d'oignons ou de pommes, le tout relevé avec une touche de piment d'Espelette.

Les bénéfices réalisés permettront de financer le stage d'un élève du CFA interprofessionnel.

## **Une convention avec la Mission Locale**

Comme l'an dernier également, l'ambassade des confréries de l'Ardenne a souhaité offrir un tremplin vers l'emploi à des jeunes de la Mission Locale. Six d'entre eux vont ainsi participer à la préparation et au démontage du festival du 6 au 9 mai.

Ces jeunes, tous volontaires, seront encadrés sur place par des responsables de l'organisation.

## **Les spécialités ardennaises à l'honneur**

Moyennant l'achat d'un ticket à 7,50 euros, on pourra déguster les spécialités ardennaises sous le chapiteau. A savoir une cacasse à cul nu, une salade au lard ou un jambonneau aux lentilles, des plats proposés respectivement par la confrérie de la cacasse à cul nu, la confrérie de la salade au lard et la confrérie du jambon sec d'Ardennes.

Le tout accompagné d'une bière ou d'une carafe de vin, disponibles à la buvette.

## **Un écran géant**

Grâce à un partenariat avec Ardennes TV, un écran géant sera installé sur le terre-plein de la place Ducale, devant l'office de tourisme. Il retransmettra les moments forts du festival en direct ainsi que des interviews des différents participants.