



Prix d'excellence 2016
Conseil Européen des
Confréries



15^e festival des confréries en Ardenne

Samedi 5 et dimanche 6 mai 2018

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)

bernard_giraud@club-internet.fr

www.festivaldesconfreries.com



Patrimoine et mémoire

Ambassadrices de leurs terroirs, les confréries sont aussi les gardiennes de notre patrimoine gastronomique en faisant découvrir ou redécouvrir des recettes et des produits qui font partie intégrante de notre culture.

C'est si vrai que notre festival a été retenu par le ministère de la Culture pour être labellisé au titre de l'année européenne du patrimoine culturel 2018.

Qui dit patrimoine dit mémoire. A l'occasion de cette 15e édition, le festival des confréries en Ardenne a souhaité également s'associer à l'hommage rendu cette année aux Poilus, tombés au champ d'honneur il y a tout juste un siècle.

Pour la première fois sur la place Ducale, un campement de soldats de la Grande Guerre sera reconstitué, grâce à l'association Le Miroir, qui proposera une « *potée du centenaire* » dans une roulante d'époque, accompagnée d'une tranche de pain de Poilu, d'après une recette élaborée par un boulanger sedanais.

Pour cette édition 2018, on retrouvera également la ferme pédagogique, le tournoi de tir à l'arbalète historique, les chefs ardennais, le bagad Arduinn, et, autour de la Jurade Princièrre de Chimay, invitée d'honneur de ce 15e festival, trente confréries françaises et belges pour un rendez-vous autour de la gourmandise et de la convivialité.



Les nouveautés 2018

L'hommage aux Poilus



La « potée du centenaire » sera préparée dans cette authentique roulante de 14.

Dans le cadre des cérémonies du centenaire de la Grande Guerre et pour la première fois sur la place Ducale, un campement de 14-18 sera reconstitué grâce aux bénévoles de l'association Le Miroir. Outre leurs tenues et armes d'époques, ils amèneront avec eux un canon de 75 et une authentique roulante dans laquelle sera préparée une « potée du centenaire », vendue sur place au prix de 6 euros la part. Celle-ci sera accompagnée d'une tranche de « pain du Poilu », un pain au levain naturel créé par la boulangerie Guénard, à Sedan, en janvier dernier.

Fondée en 1992 par des passionnés d'histoire militaire, Le Miroir est une association qui a pour objet de commémorer principalement les années de guerre 14-18 et 39-40. Ceci afin de rendre un hommage solennel à nos anciens combattants tout en faisant découvrir aux nouvelles générations une page de notre histoire faisant partie intégrante de notre patrimoine national.

Les Canardiers aux fourneaux

L'ordre des canardiers de Rouen participera pour la première fois au festival. Cette confrérie créée en 1986 par Michel Guéret s'attache à perpétuer la recette du canard à la rouennaise, appelé aussi canard au sang, qui a fait la réputation de la Tour d'Argent, à Paris.



Pour cette recette, le canard doit être étouffé et non saigné et il doit être cuit saignant (17 à 20 minutes). Les aiguillettes sont ensuite levées et la carcasse est pressée pour obtenir le sang qui fera la liaison de la sauce.

La confrérie fera une démonstration de cette recette très impressionnante, suivie d'une dégustation, le samedi après-midi et le dimanche après-midi, dans le chapiteau dédié aux chefs.

Une dimension européenne

En 2016, à Lisbonne, le festival des confréries en Ardenne avait reçu un prix d'excellence dans la catégorie *Initiative gastronomique européenne*. Ce prix lui avait été remis par Carlos Martin Cosme, président du Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques (CEUCO), qui regroupe actuellement huit pays.



Carlos Martin Cosme

Les 5 et 6 mai, le président du CEUCO fera le déplacement depuis l'Espagne pour assister au 15e festival des confréries. Il sera accompagné du vice-président du CEUCO pour la France, Jean-Claude Estirach, par ailleurs doyen de l'Académie des confréries du Languedoc-Roussillon.

Un honneur ne venant jamais seul, le festival ardennais a eu le plaisir d'apprendre récemment qu'il avait été labellisé par le ministère de la Culture dans le cadre de l'année européenne du patrimoine culturel 2018.

Une reconnaissance qui conforte un peu plus la dimension européenne du festival.



Confrérie invitée d'honneur

Jurade princière de Chimay

Origine : Belgique

Produits : bières et fromage de Chimay, bernardins, escavêche



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. Le prince de Chimay a accepté d'en être le Grand Seigneur et il a accordé au groupe 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 Jurade Princière, outre la famille princière, compte 16 grands jurats, 26 jurats d'honneur, 5 grands jurats honoraires, 27 jurats, 40 maître-compagnons et 73 compagnons, sans oublier les ambassadeurs et ambassadrices (conjoints des grands jurats et jurats).

Selon le grade, les uns portent la toge, d'autres l'épitoge ou la plaquette aux couleurs de la confrérie avec la devise : "Chimay, j'y crois".

La confrérie a pour objectifs de faire découvrir, redécouvrir et mieux connaître le Pays de Chimay et ses ressources gastronomiques si variées et si réputées : 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 dernier intronisé en date dans la confrérie est l'acteur français Jean-Pierre Castaldi.

Les confréries participantes

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

Confrérie de la véritable andouille de Vire

Origine : Vire (Calvados)

Produits : 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.

La confrérie avait déjà participé au festival de Charleville-Mézières en 2015.

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 du Grand Apier de Tilves**

Origine : Belgique

Produits : gaufre au miel, café au miel

Fondée en 1973, la confrérie du Grand Apier de Tilves assure la promotion des produits de la ruche et encourage l'utilisation du miel dans la gastronomie. Elle fait également la promotion du musée de l'abeille de Tilff, situé à Esneux, dans la province de Liège.

Les confrères portent une toge jaune-or bordée de vison, à col droit et longues manches. Les dames sont vêtues d'une longue jupe brune et d'une cape jaune-or.

Lors des chapitres, après avoir savouré le miel et l'hydromel, les futurs intronisés sont sacrés Grand Mol'hî d'honneur (apiculteur) ou Avette d'or (abeille).

Le saviez-vous ? Le musée de l'abeille de Tilff a ouvert ses portes en 1974 dans la grange restaurée du château de Tilff. On peut y voir différentes ruches dont une copie d'une ruche grecque datant du IIIe siècle avant Jésus-Christ, mais aussi de nombreux instruments employés en apiculture. Deux ruches vitrées permettent d'observer le travail des butineuses et des ouvrières.

Confrérie de la bière Godefroy de Bouillon

Origine : Belgique

Produits : bières Godefroy ambrée et blanche

www.confrerie-de-la-biere-godefroy.be

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).

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 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.

Le saviez-vous ? La boulette d'Avesnes est fabriquée presque uniquement à base de brisures de Maroilles et de Maroilles non affiné. Ces pâtes de Maroilles sont rebroyées et aromatisées de poivre, sel et estragon. Il existe des boulettes d'Avesnes nature et d'autres roulées dans du paprika, ce qui explique sa couleur rouge brun et son goût un peu relevé et âcre.

***Ordre des canardiers**

Origine : Rouen (Seine-Maritime)

Produit : le canard à la rouennaise ou canard au sang

www.canardiers.asso.fr

L'ordre des canardiers a été fondé en 1986 par Michel Guéret, qui avait lancé en 1933 la recette du caneton rouennais (appelé aussi canard au sang et spécialité de la Tour d'Argent, à Paris), laquelle aurait été conçue à l'origine par Louis Convert, chef de cuisines de Sa Majesté Edouard VII.

Pour cette recette, le canard doit être étouffé et cuit saignant (17 à 20 minutes). Les aiguillettes sont ensuite levées et la carcasse est pressée pour obtenir le sang qui servira à faire la liaison de la sauce.

La confrérie présentera cette recette le samedi après-midi et le dimanche après-midi dans le chapiteau dédié aux chefs.

Le saviez-vous ? L'ordre des canardiers compte actuellement plus de 2000 membres répartis dans plus de 30 pays. Il organise chaque année le Trophée international de l'Ordre des canardiers, réservé aux professionnels.

Confrérie de la cacasse à cul nu

Origine : Charleville-Mézières (Ardennes)

Produits : cacasse à cul nu, cacass'croûte

<https://www.facebook.com/Confrérie-de-La-Cacasse-à-Cul-Nu>

Née en juillet 2001, la confrérie de la cacasse à cul nu s'attache à réhabiliter et à promouvoir un plat emblématique ardennais, à savoir une fricassée de pommes de terre connue sous le nom de la cacasse à cul nu, pour laquelle la confrérie a élaboré une recette officielle.

Présente dans de nombreuses fêtes gastronomiques ardennaises, la confrérie de la cacasse à cul nu ne passe pas inaperçue lors des défilés, avec son énorme chaudron noir posé sur un plateau de bois porté à l'épaule par quatre de ses membres, choisis parmi les plus vigoureux.

La devise de la confrérie : Tout passe, tout lasse, pas la cacasse.

Le saviez-vous ? En 2013, la journaliste américaine Carolin Young avait consacré trois pages à cette spécialité ardennaise sur le site zesterdaily.com, et un autre journaliste américain, Gary Lee Kraut, avait évoqué également la cacasse à cul nu sur le site France Revisited. La première l'avait traduite par « *bare-assed potato stew* » et le second par « *bare-ass casserole* ».

Confrérie de la Carmelle

Origine : Belgique

Produits : bières Carmelle, pâté, fromage

www.lacarmelle.be

Comme souvent, c'est une histoire d'amitié entre des copains bons vivants qui a donné naissance à la confrérie de la Carmelle de Doische, au début de l'année 2011, après l'achat de l'ancien carmel de Matagne-la-Petite par la commune de Doische.

Outre les bières blondes et brunes lancées en 2010, la confrérie propose également la Carmelle Elle, une bière fruitée à base de framboise.

La confrérie assure aussi la promotion des produits de bouche élaborés par des artisans locaux à partir de ses bières : un fromage affiné à la Carmelle brune, un pâté sentant bon le terroir et un pain Spécial C, confectionné dans l'enceinte même du carmel.

Le saviez-vous ? A l'origine, l'ancien carmel de Matagne-la-Petite était la propriété des seigneurs de Vierves. La baronnie de Vierves, à cette époque, comprenait huit villages : Vierves, Oignies, Le Mesnil, Treignes, Vireux-Wallerand, Vireux-Molhain, Matagne-la-Grande et, ... Matagne-la-Petite. C'était un vaste domaine de plus de dix lieues de circonférences'étendant de la frontière de la France à celle des Pays-Bas autrichiens.

Confrérie des compagnons du fromage de Neufchâtel

Origine : Neufchâtel-en-Bray (Seine-Maritime)

Produits : fromage de Neufchâtel

La confrérie est née le 18 juin 1996 pour « mettre en valeur le fromage 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 lactique, au lait de vache 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 des cueilleurs de safran**

Origine : Aiglemont (Ardennes)

Produits : produits à base de safran

La confrérie des cueilleurs de safran a été créée en 2018 afin de défendre et de promouvoir le safran, y compris son mode de culture et ses recettes associées, dans un esprit d'amitié et de convivialité.

La tenue des confrères est de couleur jaune d'or, pour rappeler celle du safran. Elle est assortie d'une étole violette, d'une ceinture et d'un bérêt rouges (pour rappeler la couleur des stigmates) et d'un écusson représentant la fleur de safran avec ses trois stigmates.

Le saviez-vous ? Les fleurs de safran sont ramassées une à une, à la main, le matin, avec une grande délicatesse afin de ne pas abîmer les stigmates qui seront prélevés fleur par fleur, puis mis à sécher. Il faut entre 150.000 et 200.000 fleurs pour obtenir 1 kilo de safran.

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.

Le saviez-vous ? Pour promouvoir la recette de la ficelle picarde et la rabotte picarde, les membres de la confrérie ont parcouru plus de 9.000 km en 2016, en répondant aux invitations de 23 confréries françaises et en participant à neuf marchés du terroir.

*** Confrérie du fromage et de la bière de Rocroy**

Origine : Rocroy (Ardennes)

Produits : fromage de Rocroy, bière de Rocroy

C'est l'une des deux dernières nées des confréries ardennaises. Elle s'est donné pour mission de défendre et de promouvoir le fromage et la bière de Rocroy et tout autre produit du plateau de Rocroy.

Vêtus de leurs costumes de mousquetaires (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 auraient été fort appréciés), les confrères profiteront du festival pour faire leur première apparition officielle.

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 : galette à suc', gâteau mollet

(galetteasuc.fr)

Forte de 70 adhérents, la confrérie de la galette à suc' et du gâteau mollet a vu le jour en mars 2007 à Neufmanil. Elle s'attache à promouvoir ces deux spécialités pâtissières ardennaises auprès des autres confréries mais aussi en allant à la rencontre des écoliers et des résidents des maisons de retraite.

Le livre dans lequel elle a compilé des recettes de galette à suc' et de gâteau mollet s'est déjà vendu à plus de 950 exemplaires.

Le 28 octobre 2018, la confrérie organisera à Neufmanil sa deuxième fête de la galette à suc' et du gâteau mollet.

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 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)

(confrerieduharicotdesoissons.fr)

La confrérie du haricot de Soissons est née en 1997 de la volonté d'un groupe de Soissonnais de perpétuer les traditions culinaires et populaires locales. Elle compte 32 maîtres et compagnons.

Le haricot de Soissons est le plus gros haricot d'origine française que l'on puisse trouver. Il a une couleur ivoire tout à fait remarquable et sa tenue à la cuisson est très appréciée des cuisiniers. Il est cultivé dans l'Aisne depuis la deuxième moitié du 18^e siècle et on le plante en mai, à la Saint Didier... pour en récolter des milliers.

Le chapitre de la confrérie a lieu le dernier week-end de septembre, à l'occasion de la fête du haricot.

Le saviez-vous ? Une légende veut qu'au 19^e siècle, un guetteur ait semé des haricots de Soissons le long des garde-fous des tours de la cathédrale. Et savez-vous ce qu'il disait à ceux qui appréciait ses haricots ? « *Allez en pets !* ». C'est ce que la confrérie dit encore aujourd'hui à ceux qu'elle intronise.

Confrérie 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, préserver les spécialités et traditions culinaires et en améliorer la diffusion.

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 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.

Le saviez-vous ? A l'origine, le Valençay était de forme pyramidale mais le sommet de la pyramide a été tronqué sur décision de Talleyrand, pour ne pas déplaire à l'empereur, à qui ces pyramides risquaient de rappeler sa désastreuse campagne d'Egypte.

Confrérie de la Grusalle et de la Trappiste de Rochefort

Origine : Rochefort (Belgique)

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

<https://fr-fr.facebook.com/ConfrerieDeLaGrusalleDeRochefort>

Cette confrérie, créée en 1982, assure la promotion du terroir rochefortois et perpétue les traditions relatives à l'usage de la groseille verte dont est issue la liqueur "Grusalle" (qui signifie groseille en wallon). Les fameuses bières (6 - 8 - 10) produites depuis le 16e siècle par les moines trappistes de l'abbaye Saint-Rémy à Rochefort sont aussi proposées par cette confrérie qui vit au rythme de sa cité au pied du château comtal.

Le saviez-vous ? Ne vous fiez pas à leurs numéros. La Rochefort 6 titre en réalité 7,5% d'alcool. On passe ensuite à 9,2% pour la Rochefort 8 et à 11,3% pour la Rochefort 10, ce qui en fait la bière trappiste contenant le plus gros pourcentage d'alcool.

Confrérie 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.

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 : jambon sec d'Ardennes

<https://fr-fr.facebook.com/Confrérie-du-jambon-sec-dArdenne-de-France>

Doyenne des confréries ardennaises, la confrérie du jambon sec d'Ardennes a fêté en 2015 son 30e anniversaire.

Depuis mars 2015, le jambon sec d'Ardennes et sa noix bénéficient d'une indication géographique protégée (IGP) qui garantit son aire géographique de fabrication et sa qualité 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.

Le saviez-vous ? Le jambon sec d'Ardennes est issu d'une vieille tradition de salaison qui se pratiquait dans les fermes ardennaises. Les cochons étaient engraisés jusqu'à l'hiver puis abattus et les jambons restaient à sécher plusieurs mois dans les greniers ou les granges.

Ambassade du lapin à la bière

Origine : Belgique

Produits : 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 de la moutarde de Dijon

Origine : Dijon

Produits : moutarde artisanale

confreriemoutardededijon.fr

La confrérie de la moutarde de Dijon a été créée en 1996. Héritière de la confrérie des moutardiers-vinaigriers fondée le 23 juin 1600 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^e 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 XVIII^e 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 du Noble-Joué

Origine : Indre-et-Loire

Produits : vin de Touraine Noble-Joué

Le Noble-Joué est un vin gris d'appellation contrôlée Touraine, produit sur cinq communes au sud de Tours entre deux affluents de la Loire, le Cher et l'Indre. C'est un assemblage de trois pinots : le pinot meunier ou gris meunier, le pinot gris ou malvoisie et le pinot noir.

C'est vers 1975 que quelques vignerons, accompagnés par le directeur du laboratoire de Tours, l'institut national des appellations d'origine et la chambre d'agriculture, ont eu l'idée de relancer la production de Noble Joué. L'appellation Touraine Noble Joué est parue au Journal Officiel en 2001. Désormais, six vignerons cultivent une trentaine d'hectares de ce vin gris.

Le saviez-vous ? Plus qu'un vin, le Noble Joué appartient à l'histoire de la Touraine. Les historiens signalent en effet la présence du Noble Joué sur la table de Louis XI en son château de Plessis-les-Tours. Vers la fin du 19^e siècle, c'était l'un des plus grands vignobles de Touraine, qui a obtenu de nombreuses récompenses à l'exposition universelle de Paris en 1900.

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

Origine : Loiret

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

Evêque arménien ayant vécu sept ans près de Pithiviers, Saint Grégoire de Nicopolis avait coutume de partager un gâteau composé de farine de seigle, de miel 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.

Le saviez-vous ? Saint Grégoire de Nicopolis se privait de tout aliment quatre jours de la semaine et les trois autres jours, il ne mangeait qu'après le coucher du soleil. Il n'acceptait les aumônes des habitants de Pithiviers que pour les distribuer ensuite aux pauvres du pays.

Confrérie du pied de cochon à la Sainte-Ménéhould

Origine : Marne

Produit : pied de cochon à la Sainte-Ménéhould

(<http://www.confrerie-du-pied-de-cochon.com>)

La ville de Sainte Ménéhould est connue bien au-delà de ses frontières par sa spécialité gastronomique : le pied de cochon. Au début du XX^e siècle, ce sont les cartes postales, d'abord en noir et blanc, puis en couleurs, qui vantaient la spécialité locale.

Le but de la confrérie est de promouvoir cette recette traditionnelle dont la cuisson, dit-on, doit être aussi longue que la journée de travail d'un honnête homme. Ce qui fait que l'on peut même manger les os !

Le saviez-vous ? La légende dit que la recette est née dans la cuisine de l'hôtel de Metz, en 1730, lorsqu'un petit gâte-sauce oublia la marmite sur le feu toute une nuit et découvrit le matin avec étonnement un pied cuit à point et si tendre que l'os était devenu friable.

Confrérie du pithiviers

Origine : Pithiviers (Loiret)

Produit : pithiviers fondant et pithiviers feuilleté

<https://fr-fr.facebook.com/confreriedupithiviers>

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^e 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 »^{®™} auprès de l'INPI.

La confrérie n'est venue qu'une seule fois au festival, en 2005.

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 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^e 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.

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'Orval

Origine : Belgique

Produits : bière d'Orval, pâté gaumais

sossonsdorvalx.be

Née le 17 juin 1977, la confrérie compte de nombreux membres médaillés et même togés, originaires des départements voisins des Ardennes et de la Meuse. Elle fait la promotion des activités touristiques, de la gastronomie et de la vie artistique des régions situées autour d'Orval. Elle met en valeur 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, 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 Taste-Andouilles et gandoyaux du Val d'Ajol

Origine : Vosges

Produits : andouille du Val d'Ajol, gandoyaux

taste-andouilles-levaldajol.com

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.

Le saviez-vous ? La confrérie a inauguré le Musée National de l'Andouille en 1966, en présence de Pierre Bonte, et l'année suivante, elle a inauguré la place aux Andouilles. La marque « *Andouille du Val-d'Ajol* » a été déposée à l'INPI en 1984.

Confrérie Tchantchès

Origine : Belgique

Produits : bière brune (la Dju d'la), bière blanche (la Mamèye) et boûquette (crêpe)

confrerie-tchantches.be

C'est un soir d'avril 1969, à Liège, qu'un groupe de joyeux compagnons décida de créer la confrérie Tchantchès, du nom d'un personnage typique du théâtre de marionnettes liégeois, le but étant de faire renaître certaines traditions folkloriques et gastronomiques liégeoises disparues.

Les produits défendus par la confrérie sont la Dju d'la, une bière brune de haute fermentation mais au taux d'alcool relativement bas (6,5%), désaltérante grâce au mélange de deux épices (coriandre et gingembre), la Mamèye, une bière blanche aux arômes de cannelle et de zestes d'agrumes, et la boûquette, une crêpe dont la pâte levée de blé noir est agrémentée de raisins secs.

Le saviez-vous ? Les membres de la confrérie portent des costumes représentant des personnages historiques : Charlemagne, son neveu Roland mais aussi les quatre fils Aymon (Renaud, Allard, Guichard et Richard), qui s'opposèrent à l'empereur avec ardeur, et qui ont donné naissance à l'une des plus célèbres légendes ardennaises.

Ordre de la ficelle picarde amiénoise et des produits du terroir

Origine : Somme

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

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 duxelle 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 création de la véritable ficelle picarde, une crêpe fourrée d'une duxelle de champignons et d'échalotes, date des années 1950 à Amiens, par le cuisinier Marcel Lefèvre. A l'occasion de la foire exposition de la Hotoie, à Amiens, un repas était servi aux notables du département et chaque restaurateur d'Amiens devait participer à l'élaboration du menu.

Confréries ne participant qu'au défilé

Circulo de Enofilos de Utiel Requena

Origine : Espagne

Commende majeure de Roussillon

Origine : Perpignan (Pyrénées Orientales)

Confrérie du petit gris cessonais

Origine : Cesson-Sévigné (Ille-et-Vilaine)

Confrérie Jules Bastien Lepage

Origine : Damvillers (Meuse)

Confrérie du nougat de Tours

Origine : Tours (Indre-et-Loire)

Confrérie des compagnons du Boitchu

Origine : Mandeure (Doubs)

Poêlée des pêcheurs des abers

Origine : Landéda (Finistère)

Chevaliers de la coquille saint-jacques des Côtes d'Armor

Origine : Saint-Brieuc (Côtes d'Armor)

Les producteurs

Cidrerie de Warnécourt : cidre, jus de pomme, ratafia.

Le Petit Carolo : carolos, biscuits maison.

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

Le roi du chichi : glaces, granités.

Société ardennaise de brasserie : bières Ardwen.

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

Le presseur des gourmands : jus de fruits, sirops, confitures, caramels au beurre salé.

EURL Viot : bières la Sedane et Cuvée d'Arthur.

Colette Noizet : tartes fromagères.

De malt et d'ô : bières PBA et Oubliette.

Les ruchers de Thiérache : miel, pain d'épice, bonbons au miel, gelée royale.

AFEIPH : pâtés en croûte.

Ferme de Saint-Quentin : fromages.

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

SARL Terroir et gourmandise : sirops artisanaux, confitures, nectars de fruits, pain d'épices.

La confiserie ardennaise : bonbons, berlingots, sucettes.

ABP Chocolats : chocolats.

Le programme

Samedi 5 mai

A 9 h 30, défilé de toutes les confréries participantes place Ducale et rue piétonne. Elles seront accompagnées en musique par le bagad Arduinn et la fanfare des *Maqueux d'Saurets*.



Ambiance assurée avec le bagad Arduinn.

11 heures : inauguration du 15^e festival des confréries en Ardenne.

SUR LA PLACE DUCALE

Bagad Arduinn de 14 h à 14 h 30 et de 16 heures à 16 h 45 ; *Maqueux d'Saurets* de 15 h à 15 h 40 et de 18 h à 18 h 30 ; *La Goualante* de 17 h 15 à 17 h 45 et de 18 h 30 à 19 h 30.

SOUS LE CHAPITEAU

Concert du groupe *System'B* de 19 h 45 à 22 h.

Dimanche 6 mai

SUR LA PLACE DUCALE

Funky Jazz Gang de 14 h à 14 h 45, de 16 h à 16 h 45 et de 17 h 45 à 18 h 30 ; *Les Tontons Pipers* de 15 h à 15 h 45 et de 17 h à 17 h 45.

SOUS LE CHAPITEAU

A 11 heures, chapitre exceptionnel de la Jurade Princièrre de Chimay, invitée d'honneur du 15^e festival.

De 12 h 30 à 13 h 45, concert du groupe *Marianne and Friends*.

Et aussi...

Campement de 14-18 ; ferme pédagogique, tir à l'arbalète historique (dans la cour de la Criée) ; réalisation et dégustation de recettes par les chefs ardennais ; orgue de barbarie itinérant ; maquillage pour enfants ; Marco le clown ; bonimenteur, etc