



Le fait du jour

Assemblée

Quarante confréries, venues des six départements de la région Centre-Val de Loire, ont rendez-vous à Saint-Prest, jeudi 22 mars, pour une assemblée générale.

Un chiffre

7 confréries gastronomiques sont déclarées en Eure-et-Loir. Quatre d'entre elles adhèrent au Conseil français des confréries.

Ambassade

Les confréries peuvent adhérer à l'Ambassade des confréries de la région Centre-Val de Loire. Une part de l'adhésion (18 € sur 75 €) revient au Conseil français des confréries.

GASTRONOMIE ■ Saint-Prest devient, pour une journée, la capitale des terroirs de la région Centre-Val de Loire

Confréries, entre traditions et modernité

Une quarantaine de confréries de la région Centre-Val de Loire vont se retrouver à Saint-Prest pour une assemblée générale annuelle.

Marion Béraud
marion.beraud@lefigaro.fr

C'est un sommet du bon goût de nos terroirs qui se prépare en Eure-et-Loir. Jeudi 22 mars, la commune accueille l'assemblée générale de l'Ambassade des confréries de la région Centre-Val de Loire. Culs d'ours, Escargotiers, Mangeurs de crises, Tastandouillettes et autres Gousteurs : une quarantaine de corporations aux noms chantants ont rendez-vous chez la dernière-née des associations gastronomiques du département : la confrérie du Bâton de Saint-Vincent, de Saint-Prest.

« Un poids économique et touristique à ne pas négliger »

Serge Renouard, Grand-maître de la confrérie de Saint-Prest, se réjouit de cette reconnaissance : « Notre confrérie existe depuis 2017, après qu'on a replanté des vignes, en octobre 2015. Il a existé une confrérie bachique (*l'île au vin, NDLR*), à Saint-Prest, entre 1838 et 1905, mais nous sommes repartis de zéro. Pour créer une confrérie, il faut le parrainage d'une autre. Notre parrain est Alain Sénéchal, président de l'Ambassade ».

La jeune confrérie saint-prestoise compte cinq membres intronisés. Par-dessus sa robe grise, le Grand-maître arbore



SERGE RENOUARD, le Grand-maître de la confrérie bachique du Bâton de Saint-Vincent de Saint-Prest reçoit les autres confréries venues de toute la région Centre-Val de Loire.

brièvement un écusson brodé du clocher de l'église, « visible depuis les vignes », sur une cape fushia, couleur du vin rouge et symbole de la cathédrale de Chartres, dont « les moines ont planté les premières vignes de Saint-Prest ».

La créativité disputée à la tradition

Pour les confréries, les six premiers mois de l'année sont généralement consacrés aux diapitres : ces réunions durant lesquelles de nouveaux membres sont intronisés et d'autres confréries invitées. Les salons

gastroonomiques occupent le reste de l'année. L'Ambassade des confréries de la région Centre-Val de Loire joue le rôle de moteur dans l'animation de ce réseau.

Ce réseau gastronomique défend des savoir-faire ancestraux, mais ne refuse pas une petite touche de nouveau et de créativité. Serge Renouard souligne : « Les rencontres entre confréries permettent de tester de nouvelles recettes. Notre confrérie, par exemple, fait aussi des madeleines au miel. Nous avons testé une association avec le

fromage de la Confrérie du fromage de Poulligny-Saint-Pierre, dans l'Indre. Pour la Paule de Chartres, dimanche 8 avril, nous testons une recette sucrée pour notre madeleine. Toutes les confréries d'Eure-et-Loir seront présentes. »

L'ambitieux Grand-maître espère une reconnaissance officielle de cette créativité : « Avec l'Ambassade, nous voudrions signer une convention avec la Région pour nous permettre de vendre nous-mêmes nos produits. Les confréries constituent un poids économique et touristique à ne pas négliger. » ■

QUESTIONS À



SOLANGE MOREAU-MASSENAVEITE
Présidente du Conseil français des confréries, Grand-maître de la Confrérie Cassis et Berry Centre-Val de Loire 36

Qu'est-ce qu'une confrérie gastronomique ?
Légalement, c'est une association. Son but est de promouvoir ou de remettre au goût du jour un produit du terroir ou lié à l'art de la table, et le patrimoine culturel. Une confrérie est ouverte. On nous reproche d'être des sectes ou des clubs privés mais c'est faux. Il y a aussi des particuliers qui ne portent pas la tenue mais qui participent à la vie de la confrérie.

La tenue des membres est-elle codifiée ?

Tout a un sens. Les couleurs de la tenue rappellent le produit ou les couleurs de la région. Il y a toujours une médaille, soit en forme de produit défendu, soit ronde. Le nom de la confrérie est gravé dessus.

Il y a aussi les intronisations...

Elles se déroulent selon un protocole. Le Grand-maître présente la confrérie, puis l'impétrant. Ensuite, l'impétrant déguste le produit. Il prête serment puis est adoubé, avec une épée ou un objet représentatif du produit, par le Grand-maître qui lui remet la médaille et un diplôme. Le plus souvent, les intronisations sont publiques.

Une corporation pour chaque produit de bouche d'Eure-et-Loir

L'Eure-et-Loir compte sept confréries gastronomiques, qui défendent les produits et savoir-faire du département.

L'Eure-et-Loir rassemble les trois catégories de confréries gastronomiques : bachiques (liés au vin), de terroir et de concours. Petite dernière débarquée dans le paysage des confréries euriennes, le Bâton de la Saint-Vincent de Saint-Prest s'est donné pour but de promouvoir la vigne et le vin, et de faire découvrir la madeleine au miel de Saint-Prest.

Une autre madeleine, au destin littéraire bien connu, lié au roman *À la recherche du temps*



CHARTRES. Pain en croûte. PHOTO : Y. BOUDET

perdu, de Marcel Proust, est mise à l'honneur, en Eure-et-Loir, par la Confrérie de la madeleine de Combray, à Illiers-Combray.

Plutôt que de la tisane au tilleul, pourquoi ne pas accompagner le petit gâteau proustien d'un verre de cidre ? La Confrérie des Gouste-Cidre (1968) de Nogent-le-Rotrou en a fait son cheval de bataille. L'association Flora Gallica, à Dreux, fait perdurer la tradition viticole du pays drouais, grâce à ses messieurs garde-vignes, intronisés, chaque année, à la Fête des vendanges.

Revenus sur le devant de la

scène gastronomique eurienne, les Filles de la terrine bonnevallaise défendent leur spécialité du Dunois. La Confrérie du cépe et fins délices de la forêt de Senonches promeut, elle, le champignon de la forêt mais aussi les spécialités gustatives locales.

Au Salon de l'agriculture
Enfin, la Confrérie des Fins gourmets euriennes ne défend pas un mais tous les produits d'Eure-et-Loir, notamment à travers deux concours : le Concours du pain au levain naturel et le Festival national des pâtés en croûte des provinces françaises. Au Salon de l'agriculture

2018, la confrérie a proposé à la dégustation, d'anciennes recettes euriennes, telles que la soupe de lentilles d'Eure-et-Loir, la tarte aux pommes de Gallardon ou encore le rata beauceron. Les Fins gourmets croquent aussi pour l'avenir : avec l'aide de cuisiniers qui mettent au point des recettes modernes, à partir de produits locaux.

À nos frontières, on peut citer également la Confrérie des Chevaliers du goût boudin de Montargis-au-Perche (Orne), créée en 1963, et la jeune Confrérie gastronomique de la poule et du pâté de Houдан (Yvelines), née en 2016. ■