



Confréries de France

Bulletin de liaison et d'Information du Conseil Français des Confréries Fédération Officielle **mars 2013**

Editorial de la Présidente Solange Massenavette

La conjoncture nous pousse à être pessimistes, mais je dirai restons prudents et vigilants.

Cette période peut nous inciter à réfléchir sur l'avenir de nos confréries.

Mettons en avant nos valeurs et notre raison d'exister.

Profitons de ces périodes troubles sur nos produits de consommation, pour mettre en évidence nos produits du terroir, nos artisans, producteurs, et vignerons.

Au lieu de parler profits, essayons de faire comprendre à nos politiques qu'il faut privilégier la qualité qui se répercutera sur notre santé en passant par le plaisir.

Notre rôle est important, tout comme il est important d'être ensemble et uni et non jaloux et envieux.

Pour terminer et pour arrêter certaines rumeurs, je suis encore présidente du Conseil et j'aurai toujours plaisir à œuvrer pour les confréries et vous rencontrer.

Avec toute mon amitié

Solange Massenavette

Confréries de France

8, rue de la Poste 36110 Vineuil

Tél. : 02.54.36.64.08

smberry2@neuf.fr

Directrice publication : Solange Massenavette

IPNS Rédigé, réalisé, envoyé ou tiré par

Edmond-Louis Simoneau elsimoneau@aol.com

Ce bulletin vous retrace les activités du Conseil Français des Confréries, Fédération Officielle, pour ceux qui n'ont pas eu le loisir d'adhérer ou pour ceux qui ne se sont pas penchés sur ce que le Conseil a réalisé, nous nous permettons en fin du bulletin de vous parler des acquis qui permettent aux confréries adhérentes de bénéficier d'avantages indéniables.

A la fin de 2012, le Conseil comptait 360 adhérents. Contrairement à ce que l'on a pu entendre, nous n'en avons pas perdu une quarantaine. Seulement trois qui ne souhaitaient plus être des nôtres. Quelques-unes n'ont toujours pas payé pour 2012 mais c'est certainement plus par négligence malgré les très nombreux rappels. C'est un problème de solidarité et d'union. Nous espérons que pour 2013 les confréries n'attendront pas décembre pour payer leur cotisation que nous voulons volontairement modeste

Au sommaire :

Prochaine AG

10ème Festival des Confréries en Ardenne

La vie des Groupements

- avec l'Académie des Confréries Provence Alpes Côte d'Azur.
- et le symposium des Vignes d'Ile de France

Fête de la Gastronomie à la Française

Cité de la gastronomie

Produits remarquables

Site des produits remarquables et les confréries.

Reconnaissance d'Education populaire

Cité de la gastronomie

Site des produits remarquables et les confréries.

Reconnaissance d'Education populaire

Reconnaissance d'Intérêt Général

Différentes manifestations

Des nouvelles sur le vin.

Une annexe sur la fête de la gastronomie

Notre prochaine Assemblée générale

Grand merci à toutes les confréries qui nous ont fait confiance et qui continuent sur la voie de la solidarité et de la volonté de représentativité crédible et active.

Nous vous rappelons que pour 2013 la cotisation reste inchangée à 17 €

La prochaine assemblée générale se tiendra à l'occasion du 10^{ème} anniversaire du festival des confréries de Charleville Mézières, mais à Sedan **le vendredi 3 mai 2013** dans l'après-midi, une réunion des délégués se tiendra le vendredi matin à 9h30 au Château de Sedan à Sedan également.

14 h00 Accueil,

14h30 Début de l'Assemblée Générale

Ordre du jour

Rapport Moral

Rapport financier

Cette réunion est réservée aux confréries qui continuent à faire confiance au Conseil et qui ont payé leur cotisation en

2012. Il est d'ailleurs demandé aux confréries de bien vouloir s'acquitter de leur cotisation en début d'année pour l'année en cours comme dans les autres associations, les statuts semblent clairs sur ce point

Les Ardennes sont heureuses de vous accueillir à l'occasion de l'assemblée générale du Conseil Français des Confréries qui aura lieu le

VENDREDI 3 MAI 2013

à 14 h 30 (accueil à partir de 14 heures) au château fort de Sedan

A l'issue de l'assemblée générale, à 17 h 30, une visite guidée gratuite du château fort de Sedan (le plus étendu d'Europe) sera proposée aux confrères qui le désirent et à 20 heures, un repas de gala sera servi dans le grand salon de la chambre de commerce et d'industrie de Sedan (prix : 45 euros sans les boissons).

Merci de nous retourner le bulletin de participation joint à ce courrier avant le vendredi 19 avril à l'adresse suivante

(ET UNIQUEMENT A CETTE ADRESSE) :

Pour d'autres renseignements : tél. 06.15.70.02.17

Ou mail : frederique.manil@wanadoo.fr

**Mme Frédérique Manil, 28 rue du Petit-Bois
08000 Charleville-Mézières**

BULLETIN DE PARTICIPATION

Nom de la confrérie :-----

Adresse de la confrérie-----

Téléphone

Mail :-----

Participera à l'A.G. du Conseil Français des Confréries

Nombre de participants

Ne participera pas à l'A.G. du Conseil Français des Confréries

Participera à la visite guidée gratuite du château fort à 17 h 30

Nombre de participants : -----

Ne participera pas à la visite guidée gratuite du château fort

Participera au repas dansant Nombre de participants

Ne participera pas au repas dansant

Menu (45 euros sans les boissons)

Coupe de champagne

Amuse bouches sur assiette (brochette de crevettes aux cinq épices, tiramisu de fromage blanc à la betterave et mousseline de foie de volaille au porto)

Timbale de foie gras de canard et sa matignon de légumes, sauce madère sur une tombée de pousses d'épinards

Suprême de pintade braisé au savagnin (vin jaune), gratin lyonnais et mélange forestier

Brie de Meaux au lait cru farci au roquefort sur salade

Alexandra au guayaquill (cacao 70% Equateur) et griottines

Café et ses minardises

Soirée animée par l'orchestre Anthracite

En marge de notre Assemblée Générale préparée par l'Ambassade des Confréries d'Ardenne :

10 ème Festival des Confréries en Ardenne

AMBASSADE DES CONFRERIES DE L'ARDENNE

BP 10312 08104 CHARLEVILLE-MEZIERES CEDEX

Téléphone : +33 (0) 6.15.70.02.17 +33 (0) 6.61.50.90.85

Site web: www.festivaldesconfreries.com

**LE FESTIVAL DES CONFRERIES
EN ARDENNE FETE SES DIX ANS !**

Le festival des confréries en Ardenne, qui a lieu chaque année le premier week-end de mai sur la magnifique place Ducale de Charleville-Mézières, fête cette année son dixième anniversaire.

Pour célébrer cet événement, l'ambassade des confréries de l'Ardenne, avec le soutien de ses partenaires (conseil général, ville de Charleville-Mézières, conseil régional, EDF, Crédit Mutuel et la société Métro) a concocté un programme de choix.

Les samedi 4 et dimanche 5 mai, venez partager ce moment exceptionnel (un bulletin d'inscription vous a été envoyé par courrier séparé), soit en prenant un stand pour faire découvrir vos spécialités, soit en participant au défilé, soit comme simple spectateur.

Cette année, la confrérie invitée d'honneur est la **confrérie des Tripaphages, de Château-Gontier** (Mayenne). Elle ouvrira le défilé de toutes les confréries, le samedi à 9 h 45, et tiendra un chapitre exceptionnel et public le dimanche, à 11 heures.

Durant ces deux jours, vous pourrez également profiter de nombreuses animations et notamment de la présence des meilleures toques ardennaises qui réaliseront des recettes en direct, mais aussi du Tir du Roi des confréries, organisé par la Guilde des Arquebusiers de Charleville.

Alors n'hésitez pas : profitez de votre participation à l'assemblée générale pour découvrir ce festival unique en France !

Bernard Giraud
Président de l'ambassade des confréries de l'Ardenne

10e FESTIVAL DES CONFRERIES EN ARDENNE
4 & 5 MAI 2013

Nom de la confrérie :

.....

Adresse postale complète :

.....

Téléphone : Portable :

Adresse Email :@

Site web :

Nom de la personne en charge du dossier:

Téléphone :

Adresse Email :@.....

NOMBRE DE PARTICIPANTS AU DEFILE DU SAMEDI.....

Merci de décrire tous les produits que vous présenterez sur votre stand et de joindre une ou plusieurs photos de votre confrérie et tout document précisant l'historique, les buts, l'action de votre association

Ces éléments seront utilisés pour les publications éditées par le Festival (programme, dossier de presse, etc.)

.....
.....
.....
.....
.....

Chaque confrérie disposera d'un stand couvert
(Chalet bois ou abri toile de 3mx2,)

- Une table, deux bancs et deux chaises seront à votre disposition.

Le matériel supplémentaire sera facturé (10€ la table et les deux bancs).

Nombre de tables supplémentaires (dans la limite du stock disponible) :

Des points d'alimentation en eau potable seront à disposition sur la Place.

Le branchement électrique (220 volt) et l'éclairage sont également fournis par l'organisateur sur chaque stand.

Pour la vente de boissons alcoolisées : Autorisation exceptionnelle de buvette,
(cocher cette case)

Samedi 4 mai

- 7 h 30 : accueil des confréries (accueil dès le vendredi jusqu'à 21h)

- 9 h 45 : défilé des confréries

- 11 h 00 : inauguration – ouverture des stands

- 20h 00 : animation avec orchestre sous le chapiteau

- 23 h 00 : fermeture des stands

Dimanche 5 mai

- 10 h 00 : ouverture du marché des confréries

- 11 h 00 : chapitre exceptionnel de la confrérie des Tripaphages
(Mayenne) invitée d'honneur 2013

- 18 h 30 : fermeture des stands

Durant les deux jours, dégustations de recettes préparées par les chefs ardennais, concours de tir à l'arbalète ancienne et initiation au tir laser Il sera possible de se

restaurer sur place sous chapiteau pour 7€50 d'une des spécialités ardennaises :
Samedi midi, samedi soir et dimanche midi

POUR TOUT CONTACT

AMBASSADE DES CONFRERIES DE L'ARDENNE

BP 10312 08104 Charleville-Mézières

Téléphone : +33(0)6.15.70.02.17.

E-mail : frederique.manil@wanadoo.fr

Site web: <http://www.festivaldesconfreries.com>

La vie des Groupements



ACADEMIE DES CONFRERIES PROVENCE ALPES COTE D ' AZUR

Gérard Pellegrini

Président

182 av de la Clua-06100 Nice

Mail ; pellegrini.gerard@neuf.fr

Initiée par un groupe de confrères, l'Académie est née en 2006, nous étions 6 au départ, poussés par un besoin d'évoluer, de connaître les collègues de proximité et hors département, d'échanger et de communiquer.

Notre Académie a pour but d'aider et d'assurer une liaison permanente entre les confrères membres et toutes les confréries en général.

Relais et partenaire du Conseil Français des Confréries nous jouons pleinement notre rôle de conseil, d'informations 'inter-départements', renforcer la reconnaissance des confrères au niveau régional, national et Européen, en multipliant nos échanges notamment avec l'Italie, mise en place d'une dynamique ; livret des confréries (annuaire régional), d'actions pour la défense et la démonstration de notre savoir-faire au grand public et collectivités en dehors de toutes préoccupations commerciales.

Notre structure est composée de six personnes élues par le conseil d'administration, d'un délégué par département. Nous ne recevons aucune subvention ou autre subside. La cotisation de 40 euros (dont 17 reversés au COFRACO) en permet le fonctionnement.

Nous continuons à mener une campagne régionale d'information qui porte ses fruits petit à petit car aujourd'hui nous regroupons 21 confréries à travers les départements du Vaucluse, les Bouches du Rhône, le Var, les Alpes Maritimes, ce qui représente près de 300 membres en costumes.

Ce rayonnement a été possible grâce à l'engagement des confrères bénévoles attachés à faire vivre les traditions mais dont le partage et l'amitié restent une priorité.

Les Confréries membres :

Le Var

Les compagnons du devoir méditerranéen,
Les gueules Enfarinées,
Les compagnons de l'aïoli,
La pistole,
Les castanaires Collobrieres,
La courge de Rians,
San Antonin du Porquet,
La Caboche,
Les Chevaliers de St Antoine,
Les Rabelaisiens,
Les compagnons de l'olivier,
La cerise précoce du Luc
Les échansons de Vidauban,
Le rameau d'argent
Le Coing

Le Vaucluse

La truffe noire

Les Bouches du Rhône

Les chevaliers de l'aïet
Les Pois chiches
L'art santonnier

Les Alpes Maritimes

Le mimosa
L'Olivado de Provence



SYMPOSIUM DES VIGNES D'ILE-DE-FRANCE

Le samedi 19 octobre 2013

Sous l'égide de COCORICO, le Comité de coordination région Ile-de-France des Confréries, une confrérie adhérente est chargée d'organiser le « Symposium des Vignes d'Ile-de-France » en principe tous les deux ans.

En 2013 c'est à la Confrérie des Compagnons d'Irminon de Combs-la-Ville et à celle du Clos des Pierrottes qu'a été confiée l'organisation de la 13^{ème} édition de cette manifestations culturelle et festive où tous peuvent se retrouver pour échanger et partager autour d'un sujet passionnant : la vigne, sa culture et le vin culturel.

La date du **samedi 19 octobre 2013** a été retenue.

Le symposium se déroulera sur trois lieux successifs :

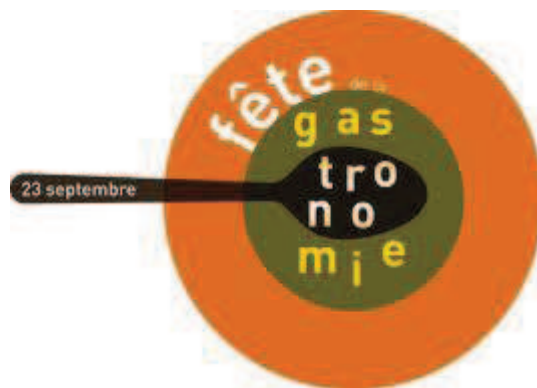
- au **Musée aéronautique de Réau** (à 10km au nord de Melun) : accueil à partir de 9h00, suivi de deux conférences puis du déjeuner ; en début d'après-midi aura lieu l'élection de la Reine du Symposium.
- A **Livry sur Seine** (à 4 km au sud-est de Melun) pour un défilé dans les rues du village et une visite du vignoble.
- A **Combs-la-Ville** (à 15km au nord de Melun) pour une soirée de gala à partir de 19h00 au cours de laquelle seront proclamés les résultats du concours des vins d'Ile-de-France.

A noter qu'un service de cars gratuits entre Réau et Livry-sur-Seine sera organisé pour les participants.

Si vous êtes intéressés et souhaitez recevoir le dossier du Symposium, faites le savoir à Michel Courtois (Confrérie des Compagnons d'Irminon) au 01 60 60 57 78 ou à Gérard Laviec (Confrérie du Clos des Pierrottes) au 01 60 68 61 55. Vous pouvez aussi envoyer un courriel à l'adresse mail suivante : symposium.cocorico@orange.fr

Manifestations

Fête de la Gastronomie à la Française



La prochaine fête de la gastronomie aura lieu sur trois jours le week-end du 22 septembre 2013

En 2012, plusieurs manifestations ont eu lieu sous le patronage de confréries. Hélas nous n'avons eu que peu de compte rendu d'activités ce jour-là et peu de confréries ses sont inscrites sur le site de la fête.

Une édition 2013 sur trois jours

Après une édition 2012 riche en évènements, la Fête de la gastronomie vous donne rendez-vous en 2013. Sylvia Pinel, Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, a exprimé sa volonté d'étendre ce rendez-vous annuel sur trois jours, la fête aura donc lieu le premier week-end de l'automne, **les vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 septembre 2013.**

Le développement de cet évènement sur trois jours va permettre d'orienter la Fête de la gastronomie vers tous les publics, et d'y associer notamment les scolaires et les entreprises.

Rendez-vous donc le premier week-end d'automne pour une grande et belle fête populaire sous le signe de la gastronomie !

Fête de la gastronomie: 3 jours en 2013 ?

Sylvia Pinel, ministre du Tourisme, a annoncé samedi soir à Dax, qu'elle envisageait d'étendre dès l'an prochain la Fête de la gastronomie sur trois jours.



French Junior Minister for Handicraft, Tourism and Trade, Sylvia Pinel gives a press conference focused on French government's priorities concerning Tourism on July 11, 2012 in Paris. AFP PHOTO LOIC VENANCE FRANCE-TOURISM-GOVERNMENT-PINEL FRANCE-TOURISM-GOVERNMENT-PINEL (AFP LOIC VENANCE)

Devant l'engouement de cette deuxième édition, **Sylvia Pinel**, ministre du Tourisme, a annoncé samedi soir à Dax, qu'elle envisageait d'étendre dès l'an prochain la Fête de la gastronomie sur trois jours.

"Il faut continuer à **développer cette manifestation**, orienter cette Fête de la gastronomie vers tous les publics, des plus jeunes aux plus âgés. C'est pourquoi l'an prochain, il faudra étendre cette Fête sur trois jours et **associer les scolaires**, mais aussi **les personnes isolées**. Je pense notamment à des actions à mener en maisons de retraite. Il faut que tout le territoire soit concerné pour faire de l'événement une grande fête populaire", a-t-elle déclaré, en marge de la finale nationale de **cuisine amateur**.

Cité de la gastronomie

Plusieurs Cités de la gastronomie préconisées | 11.01.2013

Un réseau de Cités de la gastronomie comprenant le socle Tours, Paris-Rungis et Dijon, mais sans exclure Lyon : telle est la proposition de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA) qui a reçu l'aval des trois ministres concernés par le dossier.

Dans un communiqué commun, les ministres de la culture, de l'agriculture et de l'agroalimentaire se déclarent "favorables à la constitution d'un réseau des Cités de la gastronomie".

Ils demandent néanmoins que des "éléments complémentaires soient apportés aux dossiers sélectionnés, en particulier sur le plan du financement". Les villes

candidates ont jusqu'à la mi-avril pour rassembler les éléments nécessaires permettant aux ministres "d'annoncer leur décision définitive fin avril". Aurélie Flippent, Stéphane Le Foll et Guillaume Garot ont publié leur communiqué après avoir reçu la MFPCA.

"UN DISPOSITIF ORIGINAL ET FÉDÉRATEUR"

La mission leur a présenté son rapport d'évaluation sur la création d'une Cité de la gastronomie, mesure phare du plan de gestion de l'inscription par l'Unesco du "repas gastronomique des Français" au Patrimoine de l'humanité en novembre 2010. En fait, la Mission préconise donc "l'instauration d'un dispositif original et fédérateur, un réseau de Cités de la gastronomie, dont le socle serait constitué par les projets de Tours, Paris-Rungis et Dijon".

La mission souligne également que "Lyon ne doit pas être exclu du schéma proposé". En revanche, le projet de Beaune jugé "très difficilement réalisable" par la mission a été écarté, précise le communiqué.

Les ministres souhaitent que des éléments complémentaires soient apportés aux dossiers sélectionnés par la mission, en particulier sur le plan de financement (investissement et fonctionnement) des cités candidates mais aussi sur le contenu de l'offre culturelle, la dimension pédagogique, éducative et scientifique de leur projet.

La création de la Cité de la gastronomie doit permettre à la France de se doter d'un outil de promotion de sa culture alimentaire et de valorisation de son patrimoine gastronomique. Ce sera aussi "un extraordinaire pôle culturel de développement économique et touristique", selon la mission.

L'enjeu est donc de taille pour les villes concernées et a suscité des rivalités, y compris politiques, entre les candidates.

Le réseau pourra d'ailleurs être **"ultérieurement ouvert à d'autres villes candidates représentatives de la diversité des régions de France"**, stipule le communiqué publié par les ministres de la Culture, de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire. La Mission n'a pas fini son travail, puisque **les trois ministres ont demandé aux projets retenus des éléments complémentaires, notamment en matière de financement.**

. Les villes retenues ont jusqu'à la mi-avril pour apporter ces précisions.

Tours s'est déjà proposé de devenir le "lieu de pilotage" de ce réseau. Dijon parle de "bonne nouvelle pour (la) ville, son attractivité, son développement touristique et économique", selon le sénateur-maire François Rebsamen.

En revanche, Lyon, ville dirigée par un autre ténor socialiste Gérard Collomb, fait grise mine. L'adjoint au maire Jean-Michel Daclin dénonce même des "manœuvres de guerre picrocholine" de la part de la mission.



Site des produits remarquables et les confréries.

Pour ne pas alourdir le site du Conseil Français des Confréries qui est un site technique pour les adhérents du Conseil, avec tous les documents concernant nos associations y compris une charte, des statuts, des listings, les compte-rendu des assemblées générales et des Conseil d'Administration et les documents nous concernant, un projet de site des produits et des confréries qui les défendent est à l'étude.

Près de quarante mille données ont été compilées dans une formidable base de données avec les produits, la présentation, l'histoire, un emplacement pour les recettes proposées par les confréries, les catégories, les spécialités.

Il s'agit d'un site dans lequel on pourra rechercher un produit avec ses spécificités, on y trouvera toutes les confréries qui s'y rapportent. En cliquant sur le nom d'une confrérie adhérente on ouvrira son site

L'ossature du site sera mise en ligne et il sera demandé aux confréries de rapidement aller consulter la partie qui l'intéresse afin de pouvoir faire des mises à jour.

Cela est une réalisation du Conseil français des Confréries qui s'est concrétisée depuis quelques mois.

Reconnaissance d'Education populaire

Le Conseil français des confréries avait déposé auprès du Ministre des Finances Eric Woerth en son temps une demande de reconnaissance d'intérêt général.

Le ministre des Finances de l'époque nous l'avait refusé arguant que beaucoup de confréries étaient l'émanation de syndicats de producteurs ou de l'industrie agroalimentaire et que nous tombions dans le domaine concurrentiel.

Nous lui avons fait savoir que l'immense majorité des confréries du Conseil Français étaient des confréries qui luttait pour un produit patrimonial authentique soit dans les campagnes soit dans les villes autour d'un lopin de vigne pour que les vignobles subsistent encore. Les « grandes » confréries puisque le terme a été mis à la mode, n'ont pas le même objectif.

Réponse nous a été donnée :

Le ministère de la jeunesse et des Sports ainsi que le ministère des Finances nous considèrent toujours dans le domaine concurrentiel et nous le prouve en citant quelques confréries issues de filières agroalimentaires.

Il est indéniable que certaines confréries ont un but concurrentiel.

Nous avons beau nous battre pour dire que pratiquement toutes les confréries défendent des produits remarquables à préserver dans un cadre patrimonial, on en revient toujours à ceux qui sont une vitrine d'un produit de grande consommation.

Une fois de plus nous butons sur cet objectif par manque d'homogénéité de nos finalités.

Nous ne baissons pas les bras et je pense que l'on pourra présenter en 2013 un autre dossier.

Reconnaissance d'Intérêt Général

Même combat mêmes réponses.

Différentes manifestations



SALON FRANCO-SUISSE DE LA GASTRONOMIE
CHOCOLAT-VIN-TERROIR

DU 25 AU 28 OCTOBRE 2013
DIVONNE-LES-BAINS (01)

CONTACTEZ NOUS : +33.6.51.20.46.93

Ville thermale et casino à forte réputation, Divonne-les-Bains occupe une place à part dans le Pays de Gex, au pied du Jura et près du lac Léman, historiquement tournée vers la Suisse et classée zone franche. Divonne-les-Bains a gardé une activité commerçante et culturelle importante, une qualité de vie recherchée par les Français et les expatriés travaillant dans les cantons helvètes de Genève ou de Vaud. Si la ville est peu accessible par la France, il est aisé de la rejoindre par la Suisse grâce à l'autoroute et l'aéroport international de Genève, à proximité.

Des nouvelles sur le vin.

http://www.chardonnay-du-monde.com/FR/00_mailings/rappel01/resultats_fr.html

Concours des « Chardonnay du monde »



Chardonnay du Monde®

20^e concours international des meilleurs Chardonnay du Monde

La 20^e confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du Monde® vient de s'achever. En compétition, une extraordinaire concentration de vins issus de chardonnay d'une très grande diversité géographique : **872 échantillons représentant 42 pays.**

Chardonnay du Monde® occupe une place à part parmi les concours internationaux par son ampleur internationale et l'exigence de sa méthode. Des normes de qualité au-delà des standards et des conditions de dégustation optimales ont permis aux experts jurés internationaux de délivrer **291 Médailles reconnues comme un critère de sélection fiable.**

Au Top 10 2013 : Le Canada, l'Afrique du Sud, la République Tchèque et la France. La France obtient dix médailles d'Or : une pour un Champagne, sept pour des vins de Bourgogne dont un Meursault qui se classe au sommet du Top 10 et deux pour des vins du Pays d'Oc.

De nombreux pays remportent de très belles médailles : L'Afrique du Sud, l'Allemagne, l'Autriche, le Brésil, la Bulgarie, le Canada, le Chili, l'Espagne, la France, la Macédoine, la République Tchèque, la Slovaquie et la Suisse.

Pour les vins effervescents, plusieurs pays se distinguent par un bon niveau de vins médaillés : l'Angleterre, l'Afrique du Sud, le Brésil, la Belgique, la France et la Suisse.

Palmarès 2013 :

300 experts jurés internationaux

42 pays, 872 échantillons

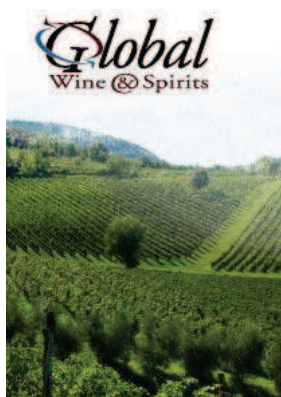
291 médailles : 58 Or, 183 Argent et 50 Bronze

Tous les résultats sont disponibles sur le site

www.chardonnay-du-monde.com

http://www.chardonnay-du-monde.com/FR/00_mailings/rappel01/resultats_fr.html

Quelques nouvelles du Vin avec
Global wines and spirits



Chroniques Tendances

<http://www.lapresse.ca/le-soleil/affaires/agro-alimentaire/201303/17/01-4631940-salon-des-vins-de-quebec-association-fructueuse-avec-red-bull.php>

Salon des vins de Québec: association fructueuse avec Red Bull

À sa troisième présentation, le Salon international des vins et spiritueux de Québec a de nouveau attiré des milliers d'amateurs de vin au Centre des congrès. Malgré le succès, l'événement se laissera désirer jusqu'en 2015, fidèle à sa tradition biennale amorcée en 2009.

David Rémillard
Le Soleil (Québec)

Près de 12 500 amateurs de l'alcool de raisin et de spiritueux se sont rendus au Centre des congrès du 15 au 17 mars. Il s'agit d'une augmentation de 5 % par rapport à 2012.

En collaboration avec l'Office du tourisme et le géant Red Bull, l'organisation du salon a en effet profité de la présence de la compétition de descente en patins dans la capitale pour offrir des forfaits combinant les deux activités. «Les gens venaient au salon le jour et allaient au Red Bull Crashed Ice le soir.»

Plus qu'à Montréal

Un autre heureux de ce bilan à la hausse pour le Salon international des vins et spiritueux de Québec sera sans doute le maire Régis Labeaume. Le maire prévoyait que Québec allait «dépasser» Montréal, dont le plus gros rendez-vous vinicole a attiré 12 000 personnes en novembre dernier.

L'idée de présenter une édition aux deux ans était à la base pour être en «alternance avec le salon de Montréal».

Les plans ont depuis changé pour le salon montréalais, devenu la Grande dégustation de Montréal, est présentée annuellement.

Les vins de la vallée du Rhône s'exportent plus et plus cher

Les vins de la vallée du Rhône connaissent un succès grandissant à l'export. Et le vignoble de la région ne compte pas s'arrêter là.

Le vignoble des AOC de la vallée du Rhône couvre environ 71.000 hectares sur six départements.

Les exportations de vins de la vallée du Rhône ont progressé de 5,5% en volume en 2012, dépassant la barre des 30% des ventes totales, un phénomène accompagné d'une forte montée en gamme, ont indiqué mardi 12 mars à Avignon les représentants des producteurs et négociants de ces AOC à l'occasion de leur salon professionnel.

Les ventes à l'étranger ont atteint 909.000 hectolitres (hl), soit 31% des ventes de vins de la vallée du Rhône. En plus d'avoir exporté en plus grande quantité, les

producteurs ont vendu plus cher : en valeur, la hausse de ces exportations atteint 10%, selon les chiffres de l'interprofession, Inter Rhône.

Cette hausse est le résultat d'efforts de l'interprofessionnel menés "*depuis 2, 3 ans*", souligne Christian Paly, président d'Inter Rhône. "*Nous faisons le constat que le marché intérieur était arrivé à maturité, voire à saturation*", explique-t-il, Inter Rhône se tournant vers de "*nouveaux marchés, avec du potentiel*": "*le continent asiatique, particulièrement la Chine*", mais aussi le continent américain, "*qui reste le 1er consommateur de vin au monde*".

OBJECTIF DES VINS DU RHÔNE: DOUBLER LE CHIFFRE D'AFFAIRES EN CHINE EN TROIS ANS

Les professionnels de la vallée du Rhône ont ainsi écoulé 50.000 hl en Chine en 2012 et souhaitent doubler ce chiffre d'ici trois ans.

Dans le même temps, la récolte 2012 est ressortie en baisse en volume de 6% par rapport à 2011 à 2,9 millions hl, due pour une large part aux aléas climatiques, notamment "*au gel de février*" 2012, a indiqué Philippe Pellaton, vice-président de l'interprofession Inter Rhône.

Compte tenu du succès commercial et de la baisse de récolte, la **2e région productrice de vin en France** a produit en 2012 moins qu'elle n'a vendu. "*Nous tapons dans nos stocks*", a résumé M. Pellaton. Mais cette situation, paradoxalement, satisfait l'interprofession. Elle est même "*très favorable*", selon M. Pellaton: "*l'équilibre parfait*" entre la production mondiale, qui baisse depuis 2010, et la consommation, qui croît, fait que le marché n'est "*pas saturé*", ce qui "*donne une bien meilleure visibilité qu'il y a quelques années*", a-t-il expliqué.

RESTRUCTURER LE VIGNOBLE VERS LE HAUT DE GAMME

Cette visibilité permet notamment les "restructurations" du vignoble, en l'orientant "*vers le cœur et le haut de gamme*", au détriment des premiers prix, et ce, à la fois sur les vins rouges, les vins blancs et les vins rosés.

Les vins de la vallée du Rhône regroupent les appellations régionales des Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Villages, 16 crus - 8 crus méridionaux (sud du vignoble) et autant de crus septentrionaux (nord du vignoble) - et 5 autres appellations, dont les Costières de Nîmes.

Le vignoble des AOC de la vallée du Rhône couvre environ 71.000 hectares sur six départements entre Vienne (Isère) et Nîmes (Gard), et regroupe 5.000 exploitations viticoles.

(Avec AFP)

Champagne en Inde.

En dix ans, la consommation du vin a fortement progressé en Inde, et le champagne comme partout dans le monde, reste l'une des boissons alcoolisées les plus prestigieuses. Aujourd'hui entre 300 et 600 millions d'Indiens de classe moyenne attirent les exportateurs occidentaux. Le prix minimum pour une bouteille est de 3500 roupies soit plus de 50 euros.

D'après Vir Sanghvi, célèbre éditorialiste : « Au cours des siècles, le champagne s'est vu attribuer tant de qualités mystiques qu'il est parfois difficile de séparer le vin du mythe qu'il incarne. Il est devenu le symbole d'une bonne vie ; il est fait pour les grandes occasions ; on le débouche pour les anniversaires, les mariages ; dans le monde entier, il représente le goût du luxe ».

Le champagne a sans doute un bon avenir dans ce pays malgré les nombreux préceptes religieux et les taxes encore élevées.



Environnement : Sortie du Guide des vins en biodynamie 2013

La seconde édition du Guide des vins en biodynamie est parue aux éditions Féret

La biodynamie représente une avant-garde de la viticulture française. Ce n'est donc pas un hasard si certains des plus prestigieux domaines français ont adopté depuis des années ce mode culturel. Mode de culture mais également philosophie et vision du monde, la présentation des domaines est l'occasion de découvrir l'engagement des vignerons qui la pratiquent.

Écoutez-les, ils nous confient leur amour de la terre, de leurs vignes, le respect de leur terroir, de l'environnement et de l'équilibre de la nature. Cette deuxième édition complète à

merveille la première.

L'auteur Évelyne Malnic

Créatrice du site www.plusbellelavignebio.com, elle est journaliste et auteur de nombreux ouvrages sur le vin, notamment Le Vin en son palais avec Georges Lepré, Bien connaître et déguster le vin (ouvrage collectif), Un seul vin avec Odile Pontillo, Le vin décrypté avec Antoine Petrus.

ANNEXE SUR LA FETE DE LA GASTRONOMIE

SYLVIA PINEL

MINISTRE DE L'ARTISANAT, DU COMMERCE ET DU TOURISME

Communiqué de presse

Une Fête de la gastronomie au service de la vitalité économique du pays et du vivre ensemble

La Gastronomie, exception culturelle française, facteur de fierté et d'identité pour tous les Français, et dont le repas gastronomique a été salué en 2010 au patrimoine immatériel de l'Unesco, doit rester un secteur vivant, dynamique, où tradition et création s'allient au service de la vitalité économique du pays et du vivre ensemble.

La seconde édition annonce déjà sa mutation grâce à l'originalité et la qualité des événements proposés avec une plus grande appropriation de la fête par tous et des événements de grande qualité, alliant pédagogie et découverte des produits et des métiers.

La fête est victime de son succès puisque bien des projets dépassent la journée du samedi initialement consacrée à la fête pour s'étendre sur plusieurs jours. Plusieurs villes ont déjà fait le choix de développer de véritables festivals sur une semaine, Roanne, Cassis ou sur plusieurs jours, Rennes, Marseille...

Pour l'an prochain, Sylvia PINEL souhaite renforcer la fête de la gastronomie autour de cinq axes forts :

- **Déployer la fête de la gastronomie dans tous nos territoires**

La fête de la gastronomie doit rayonner dans les grandes villes, les territoires ruraux, mais aussi dans les quartiers populaires et dans les départements et les territoires d'Outre-mer. La cuisine est très souvent un trait d'union entre les générations et les territoires. Le partage des traditions culinaires est ainsi facteur essentiel du vivre ensemble

- **Permettre l'accès à la gastronomie pour tous**

Notre gastronomie doit rester proche des valeurs de convivialité et de partage. Les initiatives qui offrent la possibilité aux personnes qui en sont éloignées –notamment les enfants et les personnes âgées qui vivent dans l'isolement- d'accéder à la gastronomie doivent être encouragées et développées.

- **Etendre la fête sur trois jours pour dynamiser le tourisme gastronomique**

L'extension de la fête de la gastronomie pour toucher les publics scolaires et les salariés et créer une véritable offre touristique pour le pays autour de notre gastronomie.

- **Développer la Fête de la gastronomie à l'international**

Le renforcement de la Fête de la gastronomie à l'international pour promouvoir la marque « France » à travers le monde. La gastronomie façonne l'image de notre pays, elle contribue à son rayonnement et à son attractivité. Les grands chefs qui possèdent des restaurants à l'étranger sont quant à eux des ambassadeurs de l'art de vivre à la française.

- **Valoriser l'influence du mélange des cultures sur la gastronomie**

Mettre en relief l'influence réciproque des cultures pour réaffirmer que la gastronomie est au cœur de notre identité et qu'elle contribue au rassemblement de tous les Français.

La Ministre tient ainsi à saluer tous les professionnels qui s'engagent d'ores et déjà pour faire de la fête de la gastronomie un projet ambitieux qui concoure au rayonnement du pays, à la visibilité en France et à l'étranger de ce patrimoine unique. C'est en leur donnant une meilleure visibilité, en valorisant notre patrimoine culinaire, la qualité de nos savoir-faire et l'excellence des artisans, des agriculteurs et des restaurateurs que nous construirons une gastronomie forte, dynamique et innovante.

Contact presse :

Cabinet de Sylvia PINEL

Nadhéra BELETRECHE, Conseillère Presse & Communication – Tél. 01 53 18 48 73



Pour ceux qui souhaiteraient nous rejoindre

Le Conseil est ouvert à toutes les confréries qui œuvrent pour défendre notre patrimoine gastronomique et culturel



Le Conseil Français des Confréries regroupe et fédère toutes les confréries qui ont pour objectif :

- la défense et la promotion des produits régionaux, fermiers, artisanaux, de qualité, au sens général du produit
- la promotion des filières alimentaires de qualité, le soutien des professionnels de l'alimentation
- la protection des traditions, coutumes et rites culturels, historiques, gastronomiques et touristiques...
- la promotion et le développement des activités liées aux « Arts de la table ».
- Apporter aux confréries et aux organismes réunissant des Confréries une assistance scientifique, technique et de conseil dans le domaine de l'agroalimentaire leur permettant la mise en place et la réalisation de programmes de promotion.

Le Conseil Français des Confréries a pour objet de coordonner et promouvoir les actions entreprises par les différentes associations membres, d'assurer leur représentativité nationale.

Pas d'exclusive tant qu'il s'agit de la sauvegarde de notre patrimoine.

Le Conseil Français des Confréries existe depuis cinq ans. Son but : fédérer les confréries et les aider à se faire connaître et à vivre. Nous demandons une cotisation symbolique de 17€ qui est rapidement compensée par les avancées que nous avons obtenues.

Pourquoi devons-nous participer au Conseil Français des Confréries ?

Tout simplement pour être plus fort ensemble, pour montrer que nous avons notre place dans l'économie actuelle.

Ensemble nous pouvons négocier pour vous des avancées certes minimales mais significatives comme la réduction sur la Sacem, une assurance Macif très performante pour un prix non moins performant, le livre d'or, un site pour les confréries de France et d'ailleurs.

Nous rejoindre pour bénéficier de nos listes d'adresses et de la liste officielle des chapitres mises à jour quotidiennement

Ensemble nous sommes intervenus pour que les confréries soient reconnues patrimoine mondial de l'Unesco dans le cadre de la gastronomie française. Seul nous ne l'aurions pas pu.

Nous sommes aussi ensemble, car nous sommes des femmes et des hommes heureux de vivre, des épicuriens qui aimons partager les excellents produits de nos terroirs, les plaisirs de la gastronomie dans le sérieux et dans la bonne humeur, et aussi dans l'amitié.



FICHE D'ADHESION AU Conseil Français des Confréries

Fédération Officielle

Merci de nous fournir tous ces renseignements une bonne fois pour toute avant votre adhésion

NOM EXACT DE LA CONFRERIE

Région.....

Adhérez-vous à un groupement régional de confréries ?

Nom du Grand Maître :

Adresse du Grand Maître

Tél.

Fax.

Port.

Eventuellement autre adresse pour le courrier

Indispensable : Adresse e-mail, d'une personne de la Confrérie

.....@.....

Site Internet de la Confrérie (s'il y a)

Date de création :

Créneau du chapitre s'il est fixe, sinon date du prochain chapitre

Buts de la confrérie (à joindre sur une autre feuille si nécessaire)

Lieu du dépôt des statuts Préfecture

Mentions légales à prendre connaissance et à signer pour adhérer au Conseil

Je certifie avoir pris connaissance du fait que

Adhérent du Conseil Français des confréries je m'engage à reconnaître et à respecter les statuts tels qu'ils sont. D'autre part je prends connaissance que :

"Les informations recueillies sont nécessaires pour votre adhésion. Elles font l'objet d'un traitement informatique et sont destinées au secrétariat de l'association et au site du Conseil. En application de l'article 34 de la loi du 6 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. Si vous souhaitez exercer ce droit et obtenir communication des informations vous concernant, veuillez vous adresser au secrétariat de l'association à l'adresse en en tête, dans les règles de la CNIL."

La liste des confréries adhérentes au Conseil et les renseignements figurant sur cette fiche pourront être envoyés aux membres du Conseil ou figurer dans notre site

Fait à

le

Le Grand Maître

MERCI DE NOUS JOINDRE UNE PHOTO POUR METTRE DANS LE SITE

LA COTISATION 2013 EST DE 17€