

**LES PRATIQUES SOCIALES ET CULTURELLES
DES CONFRERIES OENOGASTRONOMIQUES EN FRANCE**



Chapitre de l'Ambassade du Chabrol en Pays de Montaigne à la Fête à l'ancienne de Calès (Lot). ©Catherine Virassamy 2022.

Chapitres de la Confrérie des amateurs de vin de Sagarno à Biriadou (Pyrénées-Atlantiques). © Archives de la Confrérie des amateurs de vin de Sagarno 2017 et de la Confrérie de l'ail rose de Lautrec (Tarn). ©Catherine Virassamy 2022.

Intronisations au Chapitre de la Confrérie de l'ail rose de Lautrec (Tarn). ©Catherine Virassamy 2022.

Description sommaire

Des femmes et des hommes, amateurs de tradition et de bonne chère s'appliquent à arborer avec faste et enthousiasme le patrimoine culinaire régional des coutumes, des recettes et des produits de terroir, sous l'égide des Confréries vineuses et gastronomiques françaises afin d'en préserver et d'en promouvoir la qualité.

Témoignages des anciennes associations de métiers et de laïcs qui existaient déjà à Rome et au Moyen-Âge au côté des corporations, les Confréries, organisations confraternelles dont l'étymologie remonte au XIIIe siècle, « du latin médiéval confratria, sous l'influence de frère » ont intégré depuis leur origine une mission d'entraide et de transmission des savoirs.

Présentes partout en France depuis cette époque, de nombreuses Confréries ont été remises au goût du jour depuis la moitié du siècle dernier avec l'arrivée du tourisme. Aujourd'hui près de 1000 confréries dites oenogastronomiques constituent du nord au sud de la France et dans les Dom Tom une importante communauté d'amitié et de convivialité à la faveur des territoires. Point d'orgue des fêtes villageoises, elles animent généreusement les foires, marchés, concours ou banquets collectifs qu'elles se plaisent à partager, en incarnant dans des tenues de parade traditionnelles inspirées du Moyen Age, la transmission des traditions bachiques et gastronomiques locales, des pratiques alimentaires traditionnelles à la mémoire de nos terroirs, en valorisant leurs dimensions sociales et environnementales.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

En français

Les pratiques sociales et culturelles des Confréries œnogastronomiques en France

En langue régionale

Sans objet

I.2. Domaine(s) de classification, selon l'UNESCO

- Pratiques sociales, rituels et événements festifs
- Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

I.3. Communauté(s), groupe(s) et individu(s) liés à la pratique

Les confréries représentent une communauté active en France et en Europe depuis l'époque romaine, et surtout au Moyen-Âge. Portées par la Fédération des Confréries des Régions de France, refondation du Conseil Français des Confréries elles comptent environ 15 000 membres actifs pour un millier de confréries en France.

Organisées en groupes de personnes laïques issues de la société civile dans son ensemble les confréries défendent les métiers de bouche, les produits de terroir et leurs spécialités culinaires ; ils se caractérisent en particulier par leur attachement à la valeur de l'amitié, soulignée par tous les « *dignitaires* » ou membres confraternels. Ces groupes se réunissent ou se constituent via « un relationnel basé sur l'amitié et la mutualisation pour participer à la vie locale » comme le précise Nadine Olharan de la Jurade du Sel, et pour être aussi de joyeux convives autour d'un repas. « Qui a le cœur joyeux a bon appétit » dit le prêtre dans son sermon à la messe du Chapitre de l'Académie du Chabrol à Calès. A travers les actions collectives telles que « la défense du terroir, des vieux métiers et de la transmission aux jeunes générations » essentielle pour Patrick Brun, Grand Maître de l'Académie du Chabrol, c'est la confraternité des membres et leur disponibilité inclusive qui scellent la communauté des confréries, partie intégrante de l'écosystème local. Elles sont ainsi un lieu de sociabilité des campagnes françaises et associent de fait la population locale et les visiteurs aux multiples festivités des terroirs français. Elles rassemblent des producteurs, des agriculteurs, des vigneron, des éleveurs, des artisans, des cuisiniers, des restaurateurs, des ecclésiastiques, des élus, des fonctionnaires, des citoyens souhaitant s'engager de manière festive dans la vie locale, les membres de la communauté étant en majorité retraités.

Ancêtres des associations, les groupes de confréries sont aujourd'hui de statuts associatifs comprenant un bureau ou « *Conseil ou Conseil magistral* » de membres actifs et de membres d'honneur, tous nommés « *dignitaires* », et un conseil d'administration. Ainsi constituées, les confréries se définissent notamment par leur engagement à des valeurs de partage et par la manière dont elles le signifient à travers des rassemblements et des rituels festifs propres à leur organisation issue du Moyen-âge. La communauté des confréries s'organise en particulier à travers es manifestations inhérentes à leur fonctionnement nommés « *Chapitres* », réunions au début desquelles il est procédé à des intronisations de nouveaux membres. Le Conseil est présidé par le Grand-Maître qui le préside, le gère et adoube les impétrants ou postulants à l'intronisation

Leurs valeurs, leurs objectifs et leur mode de regroupement sont notifiés dans une charte. Celle-ci souligne en particulier « leur nature apolitique et aconfessionnelle, l'engagement des membres de transmettre les traditions culturelles reçues des anciens et transmettre aux jeunes leur savoir, de respecter l'amitié, la confraternité, le respect, l'empathie, l'assertivité, parmi les membres d'une confrérie et entre les confréries, d'être l'ambassadrices du produit qu'elles défendent, d'entretenir de bonnes relations avec les autres confréries, de favoriser les rencontres inter-confréries et des visites

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

récioproques, de ne pas rester isolées. » (Cf Charte des Confréries du 8 mars 2021).

Les confréries se structurent à l'échelle régionale et se regroupent sous différentes formes liées à leur organisation administrative telles que les Ambassades qui regroupent et représentent les confréries à l'extérieur ou à l'étranger, les Académies régionales ou les Archiconfréries regroupant les confréries régionales, les bailliages, délégations locales des confréries etc. L'Ordre de la Poule Farcie est par exemple subdivisé en 2 « baillis », l'un en Gascogne et l'autre en Quercy afin de faciliter l'organisation des Chapitres. Un repas traditionnel partagé entre les confréries est offert à cette occasion. La confrérie invite ses membres à se réunir tous les 2 mois. Elle réunit également chaque année en février, les 50 confréries de l'Académie de Midi-Pyrénées où le repas rituel est élaboré autour des spécialités de chaque confrérie de l'Académie. Leur financement provient de subventions du Conseil Départemental et du Conseil Régional ou de dons tels que quelques-uns de banques régionales, de loteries que l'association organise et des adhésions payées par les membres. La Confrérie des Tasto-Mounjetos du Comminges a créé 7 Chancelleries locales dotées chacune d'une activité autonome, en Ariège à Carbonne, à Montréjeau, à Muret, à Saint-Gaudens, à Luchon et à Toulouse.

Nous pouvons citer également des exemples de regroupements régionaux : l'Ambassade des Confréries de Nouvelle-Aquitaine (ACNA) qui réunit et représente les Confréries d'Aquitaine, du Limousin et de Poitou-Charentes. Mais aussi le Comité de Coordination Région Ile de France des Confréries. CO.CO.RI.CO, la Fédération Régionale des Confréries du Grand Est, l'Ambassade des Confréries Auvergne Rhône-Alpes, l'Académie des Confréries de Languedoc-Roussillon ou l'Académie des Confréries de Midi-Pyrénées, l'Ambassade des Confréries de l'Ardenne, l'Ambassade des Confréries de Bourgogne-Franche-Comté, l'Académie des Confréries Région Alpes-Provence-Côte d'azur, l'Académie Régionale des Confréries Centre Val de Loire, l'Académie des Confréries de Bretagne, l'Académie des Confréries de Normandie Maine.

La communauté se renforce et s'élargie via le processus d'intronisation qui est le mode d'entrée dans une confrérie, rituel propre à la tradition des confréries. Celle-ci a pour objectif de rejoindre la communauté de la confrérie, d'adhérer à ses valeurs et de participer à ses activités. Elle se déroule selon un rituel à l'occasion d'un Chapitre, rassemblement fastueux des confréries organisé par la confrérie concernée. Le Grand Maître accueille les postulants à l'intronisation à l'instar d'un baptême, il les invite à s'avancer pour écouter la présentation et l'éloge qu'il leur fait. Ceux-ci doivent ensuite goûter le produit promu par la confrérie et prêter serment d'engagement et de défense de celui-ci devant l'assistance. Les postulants sont enfin adoubés par le Grand-Maître c'est-à-dire ordonnés du titre de Chevalier selon la tradition moyenâgeuse. Pour être impétrant, il faut soit en faire la demande, soit être sollicité par surprise. Afin de renforcer sa visibilité, la communauté nomme des représentants de la société civile et personnes notoires devenus par intronisation « *ambassadeurs* » de la confrérie et de son patrimoine culinaire, permettant d'atteindre en France un ensemble de 40 000 personnes représentantes et membres de confréries selon la Fédération des Confréries des Régions de France.

Le format d'une fiche d'inventaire ne permettant pas l'exhaustivité s'agissant de près de 1000 organisations réparties sur l'ensemble du territoire national, les exemples qui constituent la trame empirique de ce dossier se limitent, à titre illustratif et représentatif, aux confréries du Sud-Ouest de la France où elles sont particulièrement actives et portées par un patrimoine culinaire diversifié. On compte ainsi plus de cent cinquante confréries en Nouvelle-Aquitaine représentatives des confréries oenogastronomiques françaises ayant en commun le goût du « du bien manger et du boire bon » et de la convivialité qu'ils incarnent dans les terroirs de la France rurale. « Les Confréries représentent le bien-vivre et le vivre ensemble » souligne Marie-Lise Marsat, conseillère départementale du Périgord. La communauté du Sud-Ouest de la France se caractérise, outre les célèbres confréries bachiques de Saint-Emilion, de Gaillac ou de l'Armagnac parmi d'autres, par les nombreuses confréries dédiées à la gastronomie traditionnelle de renom, et par la diversité des coutumes alimentaires, des plats et des produits, telles que les Confréries de la Truffe et du Foie Gras du Périgord, de la Lamproie de Sainte-Terre, du Cassoulet de Castelnaudary, du Jambon de Bayonne, du Gâteau Basque, du Chipiron de Bidart, de la Tomate de Marmande, du Piment et du Axoa de Veau d'Espelette, des Goûteurs de Tricandilles etc., et leurs membres actifs amateurs et défenseurs du bien manger traditionnel c'est-à-dire selon Eliane Imbert de la Confrérie de la Poule Farcie « sain et de qualité issue des multiples terroirs ».

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

Depuis plusieurs décennies, la reconnaissance des produits locaux (AOP, IGP etc.) et le développement des démarches de valorisation liés au tourisme telles que les Sites Remarquables du Goût, ont entraîné en France la résurgence des confréries dans de multiples terroirs et territoires, communes, départements et régions. La promotion pratiquée par les confréries du patrimoine culinaire constitue de plus un point d'entrée vers la connaissance des petits terroirs et de leur environnement.

Il s'agit par exemple des vignobles du Tarn en Occitanie avec l'Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac ; des dépôts sédimentaires du sous-sol, exploité grâce à ces sources salées dans les Pyrénées-Atlantiques à Salies-de-Béarn avec la Jurade du Sel de Salies-de-Béarn ; de la Basse Vallée de la Bidasoa du Pays basque pour la culture des pommiers avec la Confrérie des Amateurs de Sagarno de la Bidasoa ; de la plaine sableuse de Gascogne dans les Landes avec la culture de l'asperge et la Confrérie de l'Asperge de Pontonx ainsi que d'innombrables, forêts, rivières, sites et paysages de toute la France.

Pratiques similaires en France et/ou à l'étranger

Des centaines de confréries vineuses (dites plus récemment bachiques) et gastronomiques se sont répandues dans toute la France, mais elles sont également très nombreuses et actives en Europe et en particulier en Espagne, Belgique, Portugal, Italie, Grèce, Estonie, Croatie. Elles se retrouvent régulièrement au Congrès européen des Confréries oenogastronomiques (CEUCO) dont le dernier s'est tenu à Dijon en France en octobre 2022.

Le réseau international des confréries bachiques partage des valeurs communes, autour de la promotion de la qualité et de la dégustation raisonnée du vin, de la convivialité qu'il permet, du maintien des traditions culturelles et viticoles qui y sont associées et du mariage harmonieux des vins et des mets.

Des confréries de renom ont implanté des Ambassades ou Baillages à l'étranger, via des membres représentants leur confrérie. C'est le cas notamment de la Confrérie des Vins de Saint-Romain en Bordelais et Pays Libournais qui a créé des Ambassades en Espagne, en Belgique, au Portugal pour qu'elles assurent la promotion des produits de terroir qu'ils représentent, en participant aux Chapitres des pays d'accueil.

I.5. Description détaillée de la pratique

Les confréries s'identifient d'une part par la nature de leurs pratiques culturelles et sociales, de leurs représentations et de leurs valeurs communes perpétuées depuis leur avènement, et d'autre part par leur objet à savoir la défense du patrimoine culinaire et des traditions associées. Ces deux caractères liés à l'implication sociale et au patrimoine culinaire sont étroitement imbriqués car le patrimoine culinaire renvoie notamment aux valeurs de partage, de convivialité et d'inclusivité des confréries. De manière générale, ces pratiques s'expriment dans des célébrations, des rencontres sociales qui relèvent de la sauvegarde et de la transmission des connaissances, des pratiques alimentaires ou des savoir-faire agricoles et artisanaux traditionnels. Celles-ci témoignent d'un développement social inclusif pour les membres de la communauté tant au niveau local qu'au niveau global entre les communautés, au sein de la Fédération des Confréries des Régions de France et du réseau européen des Confréries.

La plupart d'entre-elles fonctionnent selon des pratiques historiques spécifiques liées à une organisation, un règlement, des protocoles et des rituels issus du Moyen-Âge.

La création d'une confrérie

La création s'effectue autour d'un baptême, pratique collective d'accueil dans la communauté exprimée par la reconnaissance d'une ou deux confréries qui parrainent la nouvelle confrérie. Le

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Grand Maître de celle-ci est baptisé et intronisé par les parrains, membres de confréries amies. La création d'une confrérie se justifie selon les termes de la Charte des Confréries du 8 mars 2021 à savoir : « Une confrérie se crée autour d'objectifs de soutien, reconnaissance, divulgation, pratique d'une tradition, valorisation d'un Terroir, d'un produit ». La Confrérie des Amateurs de Sagarno de la Bidasoa a opté comme statut, visant la relance de la fabrication du « *vin de pomme basque* » lié à une économie de subsistance, produit naguère dans les fermes du Pays Basque, pour la création d'une confrérie, cette organisation exprimant pour eux, un esprit de convivialité et de mutualisation.

Objectifs et missions : promouvoir les produits et les métiers de bouche

Les confréries sont ambassadrices de leur région. Elles représentent et promeuvent les produits notoires d'un village ou d'un site, ou les recettes de terroir ancestrales, reconnues ou revisités relevant d'un patrimoine culturel, d'une pratique, d'une coutume ou d'un précepte.

Outre les divers produits - légumes, fruits et fruitiers- marrons et châtaignes (base de la farine pour le pain dans de nombreuses régions)-, volailles, bovins, porcs, viandes, poissons etc. - vins, fromages et terroirs dans leur diversité, plats – cassoulet, poule farcie, farcidure et millassou, garbure, panturon, poêlée des pêcheurs, gâteau basque, confiture, miel et abeilles etc.-, le patrimoine culinaire et alimentaire est promu également dans ses métiers et leur histoire via par exemple la Confrérie des Maîtres Pâtisseries du Pâté de Périgueux, la Commanderie de France des Talmeliers du bon pain, la Confrérie des Bouchoteurs de Pénestin, la Confrérie des Maseliers de Lacaune, etc.

Rassemblements, rituels et activités

Ce sont des protocoles récurrents de la vie des confréries. La fréquence des rassemblements et des déplacements dans le planning de la plupart des confréries nécessite de la part de leurs membres, un engagement et une grande disponibilité allant du simple passe-temps à une véritable activité, répondant ainsi à l'appétence de la communauté pour la convivialité, le partage et l'utilité sociale. Les rassemblements, célébrations et repas festifs partagés par les membres de la communauté en majorité retraités à travers toute la France, sont des opportunités de rencontres, de renforcement des liens sociaux et ainsi d'inclusion sociale par la reconnaissance et l'identité partagées qu'elles leur confèrent. Les actions qu'ils mènent donnent par conséquent un rôle social et citoyen aux 40 000 représentants de l'ensemble des confréries françaises liées de plus par la nature confraternelle qui leur est propre.

Les Chapitres

Les confréries organisent depuis l'origine leurs assemblées via des rituels nommés « *Chapitres* » où elles se réunissent, défilent, s'exhibent et festoient dans un esprit Rabelaisien, parfois selon un folklore carnavalesque, mais aussi accueillent de nouveaux membres via les intronisations. Les postulants sont intronisés dans un cérémonial élogieux en Ambassadeurs, Chevaliers, Vignerons d'honneur, Compagnons ou Escuyers et Officiers de Bouche selon le vocabulaire coutumier. Les Chapitres sont de deux sortes via l'intronisation de civils, personnalités notoires visant à promouvoir l'objet de la confrérie dans la société civile et l'intronisation de membres de confréries extérieures visant à développer leurs liens respectifs. Les nouveaux intronisés doivent signifier leur engagement à travers une prestation de serment de fidélité à la spécialité et aux valeurs de la confrérie. De même, la création d'une confrérie s'effectue lors du Chapitre de la confrérie amie qui la parraine. L'intronisation de membres de la nouvelle confrérie s'effectue par le Grand Maître de la confrérie dite marraine.

La plupart des Chapitres se déroulent selon le même principe autour d'un défilé, des intronisations, d'une messe éventuellement et d'un repas commun. Les Chapitres ont lieu une ou deux fois par an comprenant un Grand Chapitre solennel lors d'un rassemblement des confréries amies. A cette occasion un défilé des confréries invitées en habits d'apparat portant leurs étendards et symbolisant la confrérie précède les intronisations, moment fort du Chapitre. Le cortège se place ensuite pour assister à la cérémonie d'intronisation. Le Grand Maître prend la parole pour procéder à l'ouverture du Chapitre, invite les postulants à l'intronisation à s'avancer. La cérémonie peut-être réhaussée par une ouverture et une clôture musicale de trompettes, cuivres ou autres instruments de musique. Les groupes de confréries se regroupent ensuite après une procession dans les rues de la cité, après la visite des stands lors d'une fête villageoise ou après les visites organisées du territoire, pour la

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

photographie de groupe. Les membres se dispersent enfin avant d'aller partager un long repas dédié à la spécialité locale accompagnée à profusion de pains, viandes, volailles, gibiers, pâtés, vins et liqueurs, animé par le Grand Maître, hôte et organisateur du Chapitre. Ce banquet fastueux au-delà du festin se veut l'incarnation du partage et des liens confraternels existants entre les membres des confréries.

Les participations aux fêtes locales

La présence des confréries dans les fêtes villageoises, leurs cortèges costumés, leurs Chapitres majestueux évoquent l'origine médiévale de la fête. C'est pourquoi leur présence est si souvent sollicitée. La Confrérie de l'Ail Rose de Lautrec a organisé en août 2022 son 22e chapitre le premier week-end d'août lors de la Fête de l'ail rose de Lautrec. Celui-ci s'est déroulé selon le rituel traditionnel des confréries autour d'un accueil matinal pour un petit déjeuner suivi d'une mise en habits, d'une procession, d'une messe, d'intronisations de civils et de membres des confréries, soit 68 territoires présents, puis d'un cortège à travers le marché de producteurs de « *manouilles* » d'ail et de produits de terroir. Une fois le cérémonial terminé, les membres des Confréries se rejoignent généralement autour d'un repas gastronomique commun à quelques centaines de convives. L'aide à l'organisation et la participation aux fêtes locales sont les actions clés du programme d'activités de toutes confréries. A titre d'exemples, l'Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac fait partie intégrante de la vie de la cité de Gaillac et participe à trois soirées gaillacoises notoires : la fête de la Dive Bouteille, la fête du Rotary Club, la fête des Commerçants, de même la Confrérie de l'Asperge de Pontonx participe à l'ouverture de la Feria de Dax et à l'Aoûtade, plantation du pin du festayre devant un lieu à honorer ; la Fête des traditions de Calès en Dordogne, la Fête de l'Ail de Lautrec dans le Tarn, la Fête du Sel de Salies-de-Béarn sont organisées, animées et symbolisées respectivement par l'Académie du Chabrol en Pays de Montaigne qui « défend les traditions et promeut les cultures de terroir » selon Nathalie Ligocki du groupe folklorique Los Boutarels invité à la fête des traditions de Calès, par la Confrérie de l'Ail Rose de Lautrec et par la Jurade du Sel de Salies-de-Béarn à l'instar des nombreuses Confréries françaises impliquées dans les fêtes de terroir.

Les visites d'échanges et de courtoisie

Les membres des confréries sillonnent les routes de France tout au long de l'année pour participer aux Chapitres, aux rassemblements ou aux réunions des confréries européennes, nationales ou régionales ou pour effectuer des visites de courtoisie. Faisant suite à l'organisation de Chapitres, les confréries participent en retour aux Chapitres des confréries invitées et effectue des visites de courtoisie soit une cinquantaine de déplacements par an visant le partage autour des produits de terroir que chacune d'entre-elles représente. La fréquence des déplacements est significative du dynamisme des confréries dont les échanges respectifs accroissent leur visibilité et leur connaissance mutuelle, liées en particulier au patrimoine culinaire qu'elles représentent. Les confréries se reçoivent toutes les unes les autres en dehors des Chapitres afin de resserrer leurs liens et de préparer des actions communes ou d'élargir leur réseau avec la présentation de futurs intronisés. Ainsi la Confrérie de Saint-Romain en Bordelais et du Pays Libournais est jumelée avec le village viticole de Saint-Romain du Cher, avec plusieurs Confréries en France et à l'étranger : la Confrérie des chevaliers du Pont-l'évêque, la Commanderie de Cassis et Berry, la Confrérie des Chevaliers du Livarot, la Confrérie des Tripaphages ; avec les Cofradias Espagnoles de Del Vino de Rioja, de Del Vino de la Ribera des Duero, de Del Vino de Cangas de Narcéa, de Del Vino de Baixas, Queso Manchego et avec la Confraria Gastronomica da Chanfana, de Vila Nova de Poiares au Portugal que la confrérie accueille et par lesquelles elle est invitée, entraînant pour la confrérie une centaine de déplacements par an.

Les actions d'entraide et de solidarité

Bénéficiant d'un large réseau, tous secteurs confondus, doté de nombreux élus et personnalités, les confréries fidèles à leurs valeurs séculaires, sont en mesure de répondre à des demandes d'ordre social telles que la recherche d'hébergement, l'aide alimentaire, au logement ou à l'emploi pour des personnes en difficulté.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Le français, l'« ancien français, langue parlée du moyen-âge » (Confrérie des *Talmeliers* : boulangers) et latin (*Dive Bouteille*), les langues régionales du Sud-Ouest de la France selon la Confrérie soit l'occitan (Confrérie de la *Farcidure et du Millassou* de Sainte Fortunade, le béarnais, (la *Heste de la Sau*, la Fête du Sel), le basque (Confrérie du *Axoa* d'Espelette, Bidasoa -Ko Sagarnozaleen Kofradia, Confrérie des Amateurs de Sagarno de la Bidassoa) etc.

L'ascendance moyenâgeuse des pratiques de la communauté est évoquée en tout premier lieu par le vocabulaire utilisé dans leurs noms, intitulés, fonctions, statuts.

Des noms qui évoquent, le produit, un plat, un métier, une pratique gastronomique, le terroir, la région, le pays, l'histoire ou un statut tel que par exemple Ordre, Académie, Ambassade, Jurade, Commanderie, Echansonnerie, Collège, Bailliage etc. ou des qualificatifs issus du vocabulaire moyenâgeux ou du patois local tels que l'Ordre de la *Dive Bouteille* de Gaillac ou la Confrérie Royale des *Chevaliers* de la *Gerbe d'Ail & du Chabrot* de Lomagnol, la *Commanderie du Gouste* Chèvre de France etc. ou des attributs et qualificatifs tels que la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun, la Confrérie des Fleurons de la Gâtine Poitevine, la Confrérie des Gouteurs de Tricandilles, Confrérie du Grillatout, Confrérie Myco-Gastronomique Gaillarde etc. qui semblent indiquer la continuité et l'histoire de la pratique liée à la spécialité concernée. Ils décrivent également des objets gastronomiques et bachiques issus des produits de l'agriculture ou de la vigne, des arts de la table, des coutumes et pratiques alimentaires qui y sont liées telle que celles de l'Académie du *Chabrol* en Pays de Montaigne ou de la *Jurade du Sel* de Salies-de-Béarn (les Jurades ou Jurandes représentent au Moyen-Âge les assemblées de nobles et de notables chargées de faire respecter le règlement des corporations de métiers).

Des fonctions au sein de l'association dont les noms de nos jours sont transposés ainsi : le Grand Maître pour le Président, le Grand Chancelier pour le Vice-Président, le Grand Epistolier pour le secrétaire, le Grand Argentier pour le trésorier, Grand échanson pour le Commissaire aux comptes, un Grand Chambellan pour l'organisateur etc.

D'un point de vue administratif, les noms des Confréries sont inscrits et protégés au titre de l'INPI.

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

Les confréries disposent généralement d'un local attitré selon leur objet ou leur activité, dans des caves, des chais comme le chai collectif de la Confrérie des Amateurs de Sagarno de la Bidasoa. Les intronisations des chapitres se déroulent le plus souvent dans des lieux prestigieux, châteaux ou églises telles que la Collégiale Saint-Rémy de Lautrec, le Château des Papes de Châteauneuf-du-Pape pour l'Echansonnerie des Papes dans le Vaucluse.

Objets, outils, matériaux supports



Etendards (de gauche à droite) Confrérie de l'Asperge de Pontonx ; Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac, Ordre de la Poule Farcie, Confrérie de l'Ail Rose de Lautrec, Ambassade du Chabrol en Pays de Montaigne © Catherine Virassamy 2022, Etendard de la Confrérie des Amateurs de Sagarno de la Bidassoa © Archives Confrérie des Amateurs de Sagarno de la Bidassoa 2019.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Les costumes et accessoires des Confréries

Les costumes, blasons et étendards font référence à l'origine des confréries en tant qu'expression du patrimoine culturel transmis depuis l'époque médiévale, mais aussi à la nature et l'histoire du patrimoine culinaire concerné. Ces éléments de décorum respectent la terminologie, les objets ou le terroir des confréries par un design et des couleurs évocateurs. Ils font partie intégrante du cérémonial tel que les processions et les intronisations en symbolisant les rites et spécialités concernées propres aux confréries. Un membre intronisé obtient dès lors outre l'intégration à la communauté, le droit de porter la tenue d'apparat propre à la confrérie. Celle-ci est le plus souvent composée d'une robe, d'une cape, d'une écharpe, d'une coiffe ou couvre-chef, brodés du blason ou emblème ou logo aux couleurs de la confrérie rappelant l'objet de celle-ci et son histoire.

Par exemple, la tenue de l'Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac rappelle celle que portait Rabelais, référence à l'une des anciennes confréries de la « Dive Bouteille », créée en 1947, résurgence de celle de 1529, intitulée « la Compagnie Albigeoise de Rabelais », composée d'admirateurs de Rabelais. C'est une toge rouge bordée de noir complétée d'une coiffe à trois pointes rouges et d'une médaille en bronze représentant un bouteillon ; ou la tenue de la Jurade du Sel de Salies-de-Béarn est inspirée des premiers façonneurs de sel de Salies comprenant une cape bleue aux couleurs de la Cité rehaussée d'un liseré rouge, d'un béret traditionnel béarnais rouge ou bleu. La médaille argentée est accrochée à un ruban rouge et bleu représentant deux « tiradous » portant des « sameaux » (Cf § suivant Objets liés aux pratiques).

Objets liés aux pratiques et patrimoine culinaire honorés

Matériel culinaire ou agricole, chaudrons, marmites, pressoirs et alambics sont des outils couramment exposés et valorisés lors des fêtes locales organisées ou animées par les confréries. Citons par exemple :

Pour la fabrication du Sel de Salies-de-Béarn : des Parts-Prenants ont exploité la Fontaine salée et fabriqué du sel dans leur maison du XVIIe au XIXe siècle où la fabrication artisanale fut interdite. Ces petits fabricants étaient appelés *façonneurs*. Dans l'atelier du *façonneur*, l'eau salée est transportée à dos d'homme appelés « *les tiradous* » dans des « *sameaux* », sorte de petits tonneaux de 92 litres en bois cerclé de fer que l'on porte à deux à l'aide d'une barre d'acacia, (représentés dans le blason de la confrérie du Sel de Salies-de-Béarn) jusqu'aux « *coulédés* », auges de pierre reliées par une canalisation jusqu'aux sous-sols des maisons des part-prenants. Les femmes portaient l'eau douce dans la « *herrada* » (évoquée lors de la fête du sel dans la course des herradas), récipient en bois cerclé de fer que l'on porte sur la tête pour transporter de l'eau douce et pour la stocker. Une fois extrait, le sel était mis dans un « *saloir* », coffre de bois ou pot en terre cuite. Depuis la fin de la préhistoire, le sel est l'ingrédient le plus anciennement utilisé pour la conservation des aliments et aujourd'hui le sel constitue un élément indispensable à la sécurité sanitaire. Le saloir jouait autrefois un rôle domestique de conservation. Le sel était utilisé pour fabriquer des conserves dans de grands saloirs en terre cuite comme les jambons qui voyageaient dans toute l'Europe. Le sel joue un rôle d'agent de sapidité et de conservateur. Il absorbe naturellement l'humidité et assure la transition entre l'égouttage et l'affinage. Il est utilisé pour libérer le petit lait et permet ainsi de stabiliser la forme du fromage. Le sel de Salies-de-Béarn est principalement employé pour la fabrication des fameux fromages des Pyrénées. Pour la technique de salaison à sec des Jambons de Bayonne on utilise traditionnellement le sel de Salies-de-Béarn.

Pour la fabrication du Sagarno de la Bidassoa

Le « *pressoir à poutre* » actionné à main d'homme ou par un mulet, était utilisé pour triturer soit broyer et presser, les pommes et faire « du vin de pomme ou cidre » : poutre, vis, écrou, pierre, pétrin et poutrelles ; il était caractéristique de la ferme basque du XVIe siècle. Ses dimensions déterminaient la longueur du bâtiment et son volume. Il était composé du pétrin, sur lequel est placée la pomme triturée/broyée. La grande poutre est placée sur le dessus, et sur l'une de ses extrémités passe la vis qui traverse le plancher jusqu'à la pierre située dans la cuisine. L'un d'eux est conservé dans la Ferme Musée Igartubeiti dans le Pays basque, composée de deux éléments, d'une ferme pressoir et d'un centre d'interprétation.

Pressoirs actuels utilisés par la Confrérie du vin de pomme de Sagarno de la Bidassoa: un pressoir ambulancier pour la mise en presse des pommes pour la démonstration dans les fêtes locales et deux pressoirs, un pressoir hydraulique à paquets et un pressoir horizontal en continu dans son atelier de

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

production. Le pressoir en continu est utilisé pour la première pressée la plus grossière puis dans la foulée avec le pressoir hydraulique est utilisé en repassant toute la pulpe en paquet.

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

La répétition, la résurgence, l'adaptation de pratiques et de principes fondateurs d'origine médiévale : représentations (noms, costumes), rituels, chapitres, repas festif sont caractéristiques de la transmission inhérente aux confréries propre à leur mission, à leurs modes d'existence et à leurs protocoles. Ce sont des rituels liés à la pratique d'intronisation et de cooptation dans la constitution et la vie d'une confrérie au cours des rassemblements récurrents.

Les rituels et intronisations

Les cortèges en tenue de parade traditionnelles des confréries nous transportent par leur truculence dans un autre temps, en incarnant par leurs attributs médiévaux un patrimoine ancestral et insolite. Si nous les observons de plus près, bien d'autres signes liés à leur organisation et à leurs valeurs nous révèlent des pratiques séculaires dont elles sont de nos jours la manifestation. Ce sont leurs organisations, leurs terminologies, leurs rituels rabelaisiens perpétués à travers les Chapitres, à travers le principe d'intronisation par parrainage et à travers les repas collectifs visant la transmission du patrimoine culinaire, indissociable du partage festif qu'elles animent.

La nature même des confréries apparaît ainsi comme l'expression de la transmission en témoignant à l'identique du passé au présent et en assurant la continuité de leurs pratiques sociales et culturelles du passé au présent depuis des siècles. Celles-ci se cristallisent dans la transmission du patrimoine alimentaire et culinaire.

La sensibilisation des jeunes aux pratiques de la Confrérie

Si la transmission s'opère de fait par cooptation grâce aux intronisations, les confréries se mobilisent de plus en plus pour transmettre leurs valeurs et sensibiliser les jeunes. C'est le cas par exemple des Confréries de l'Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac ou des Amateurs de Sagarno de la Bidassoa qui impliquent les jeunes locaux ou les jeunes producteurs dans leurs activités, d'organisation de fêtes ou à Biriadou en particulier, pour la production de Sagarno, l'organisation de repas publics avec les jeunes producteurs et vers les jeunes locaux. L'Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac a intégré de jeunes *dignitaires* dans la Confrérie appelés « *écuyers* ». Elle organise régulièrement à leur égard des réunions de sensibilisation et l'organisation d'un grand repas après les vendanges pour mieux définir leur rôle dans la Confrérie.

La sensibilisation des jeunes aux savoir-faire liés au patrimoine culinaire

La Confrérie des Amateurs de Sagarno, a intégré dans ses statuts un axe sur la formation de sorte que les habitants du territoire et en particulier les jeunes réapprennent à fabriquer le Sagarno.

Cela concerne la chaîne des savoir-faire de la production depuis la plantation, le greffage, la taille des pommiers jusqu'à la récolte des pommes et la production du vin de pomme, bénéficiant des savoirs et greffons du verger conservatoire de Nouvelle-Aquitaine. Les membres de la confrérie se forment sur le terrain, mais elle a élaboré de plus avec l'école du village, un programme de plantations (de plans sauvages, nés au village, greffés par les membres de confrérie, à partir de variétés ancienne du conservatoire) effectuées par les écoliers sur un terrain communal. Filles et garçons seront parrains et marraines chargés du suivi de l'arbre, de la taille de ces pommiers, au ramassage et pressage des pommes etc. et grandiront en même temps que les arbres. Ce type d'action de transmission donne une forte visibilité à la confrérie qui peut lui permettre de transmettre ses pratiques et ses principes mais aussi d'attirer de nouveaux membres. L'activité de l'Ambassade des Confréries de l'Ardenne est

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

un autre exemple significatif. L'Ambassade organise des actions de sensibilisation des enfants au patrimoine gastronomique dans le cadre de la Fête de la Gastronomie de Sedan. Elle a initié de plus la création par des collégiens d'une confrérie éphémère sur le thème de la gaufre et l'organisation d'un chapitre et intronisations. (Cf Parizot (Anne) sous la direction de, Les Confréries, Identités et Discours – Patrimoine immatériel entre terroir et territoire)

II.2. Personnes/organisations impliquées dans la transmission

Les communes, les producteurs, les syndicats de producteurs et tous les membres intronisés favorisent la transmission en soutenant localement à différents titres les activités des Confréries. Les principaux regroupements de Confréries actifs dans la transmission de la pratique en les réunissant dans des rassemblements ou des conférences sont les suivants :

Fédération des Confréries des Régions de France, refondation du Conseil Français des Confréries, la Fédération des Confréries des Régions de France, créée le 30 septembre dernier regroupe l'ensemble des confréries régionales de toute la France en mettant fin à la division nord sud. Elle rassemble notamment des regroupements régionaux tels que le Comité de Coordination Région Ile de France des Confréries. CO.CO.RI.CO, la Fédération Régionale des Confréries du Grand Est, l'Ambassade des Confréries de Nouvelle-Aquitaine, Ambassade des Confréries Auvergne Rhône-Alpes, l'Académie des Confréries de Languedoc-Roussillon ou l'Académie des Confréries de Midi-Pyrénées, l'Ambassade des Confrérie de l'Ardenne, l'Ambassade des Confréries de Bourgogne-Franche-Comté, l'Académie des Confréries Région Alpes-Provence-Côte d'azur, l'Académie Régionale des Confréries Centre Val de Loire, l'Académie des Confréries de Bretagne, l'Académie des Confréries de Normandie Maine etc. Elle prépare de nombreux projets pour la transmission dans la gastronomie, avec notamment l'élaboration de nouveaux diplômes pour les jeunes. Elle est l'interlocuteur des confréries auprès des pouvoirs publics.

Conseil Européen des Confréries oenogastronomiques : Le Conseil européen des Confréries - CEUCO créé en 2003 au Parlement Européen de Bruxelles, tient chaque année son Congrès européen, à travers les pays membres (Espagne, Portugal, France, Italie, Belgique, Hongrie, Grèce et Macao). Son slogan est "Amitié, Confraternité, Fidélité", car le CEUCO se veut un lieu de rencontre pour échanger les cultures et renforcer les liens d'amitié durables.

La Fédération Internationale des Confréries Bachiques (FICB), créée en 1964, entretient les relations amicales entre les confréries de nombreux pays en promouvant activités et membres à travers le monde.

L'Ambassade des Confréries de Nouvelle-Aquitaine (ACNA), créée en 2017, elle a pour but de rassembler les confréries de Nouvelle-Aquitaine, d'établir des liens de franche camaraderie et d'amitié entre les Confréries d'Aquitaine du Limousin et de Poitou-Charentes, et de les aider dans leurs objectifs et projets respectifs. Elle réalise en particulier un corpus de fiches d'identité des Confréries actives en France destiné à être publié ; elle est chargée par la Fédération des Confréries des Régions de France d'élaborer le dossier de candidature pour l'inscription des Confréries oenogastronomiques sur la Liste représentative du patrimoine Culturel Immatériel de L'Humanité.

L'Ambassade des Confréries de l'Ardenne : a créé et organise le Festival des Confréries de Charleville-Mézières qui accueille chaque année les Confréries françaises et belges à se rassembler autour de festivités.

Le Comité de Coordination Région Ile de France des Confréries. CO.CO.RI.CO, développe et gère via son Président le projet de transformation du Conseil Français des Confréries en Fédération des Confréries des Régions de France, autour de plusieurs projets de structuration et de communication.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

L'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine, créé en 2016, il a trois rôles principaux : éduquer au goût et à l'alimentation tout public dont les scolaires, repérer et identifier des savoir-faire traditionnels en voie de disparition, aider et sensibiliser le grand public au patrimoine culinaire. Il a à ce titre l'ACNA comme partenaire et promeut les confréries de Nouvelle-Aquitaine ainsi que leurs actions en faveur du patrimoine culinaire.

La Fédération Nationale des Sites Remarquables du Goût : créée en 1995, elle s'attache à promouvoir la richesse des produits du terroir associée à un patrimoine environnemental, paysager et architectural remarquable. Elle regroupe aujourd'hui soixante-dix sites remarquables du goût agréés profitant à ce titre du droit d'utilisation de la marque collective, partenaires pour un grand nombre d'entre-deux d'une confrérie locale associée qui anime, participe aux fêtes locales et salons de producteurs des SRG, et promeut les produits concernés via une étroite collaboration.

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

- **Epoque romaine**
Les confréries des métiers sont des institutions de tradition romaine. Déjà le roi Numa rangea, en effet, tous les artisans de Rome en autant de confréries qu'il y avait de professions dans la ville; elles avaient chacune un dieu de l'antiquité pour patron. Les lois de Justinien en font mention : elles défendent aux confréries des métiers d'avoir d'autre objet que l'exercice des principes religieux et le soulagement des pauvres.
- **1170 : première Confrérie française connue**
La première confrérie française des métiers connue date de 1170 : c'est celle des « *marchands de l'eau* », c'est-à-dire des négociants qui faisaient arriver des marchandises à Paris par les voies fluviales. (François Husson, *Artisans français : étude historique : Les charpentiers*, Paris, Marchal & Billard, 1903)
- **Du XIIe au XIIIe siècle : éclosion des communautés de métiers et confréries bachiques**
Les confréries corporatives se multiplient et s'organisent en même temps que les corporations ou communautés de métiers au XIIe et XIIIe siècle ; ce sont celles des vignerons, des boulangers, bouchers, tisserands, bergers, notaires, géomètres etc. Chaque métier avait sa Confrérie et son Saint-Patron. Certaines d'entre-elles se dévouaient à diverses tâches dans un but religieux et d'autres dans un but de bienfaisance pour aider les malheureux.
Les confréries organisaient la vie religieuse des membres d'un métier (corporation, guildes, métier juré, mais aussi métier libre) et assuraient en particulier aux défunts la prière communautaire. Elles assumaient aussi la responsabilité collective d'assistance envers les membres pauvres ou malades, les vieillards, les veuves et les orphelins. Complétant le métier et renforçant sa cohésion, les confréries mettaient parfois à sa disposition leurs ressources matérielles, notamment leurs lieux de réunion. (Jean Favier, « *Confréries de métier* », Encyclopædia Universalis)
De nombreuses confréries bachiques voient notamment le jour à la fin du XIIe siècle et durant le XIIIe siècle : la plus ancienne des confréries bachiques serait l'Antico Confrarie de Saint Andiu de Galiniero à Béziers dont sa création remonte à 1140 sous le nom de Confrérie des Laboureurs, suivie de près par la célèbre Jurade de Saint-Emilion en 1199 par promulgation à Falaise (Calvados) par le Roi d'Angleterre Jean sans Terre, Duc d'Aquitaine, suivies dans toute la France par les Confréries des Echansons ou Echansonneries c'est-à-dire des goûteurs et dégustateurs de vins. Leur but premier était la dégustation puis celui d'apporter une assistance aux vignerons, enfin celui de réglementer la production de vin et de maintenir une certaine qualité minimale dans la production.
- **1268 : séparation entre les confréries et les corporations**
Date à laquelle s'opère la séparation entre les confréries et les corporations en notifiant leurs différences par la réglementation de ces associations prolifiques. C'est à la demande du roi Louis IX

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

communément appelé Saint-Louis, qu'Étienne Boileau, prévôt de Paris, en fut chargé et écrit le « Livre des Métiers ». Il en résulte la forme de « *jurande* », corps de métier constitué par le serment mutuel que se prêtaient, chaque année dans la plupart des cas, les maîtres : serment d'observer les règlements, mais aussi serment de solidarité et de morale professionnelle. On lui doit aussi la première corporation gastronomique des « *oyeurs* » qui avaient le privilège de rôtir les oies, volatiles particulièrement appréciés au Moyen Âge.

Les corporations furent ainsi dotées de leurs premiers statuts, soit d'une personnalité juridique, d'une réglementation sociale et technique et d'un pouvoir disciplinaire, définissant la composition des « métiers » en trois catégories : les maîtres, les apprentis (normalement destinés à devenir maîtres), les valets (en général appelés compagnons à partir du XVe siècle). (Jacques Le Goff « *Les corporations du XIe au XIVe siècle* » Encyclopædia Universalis)

Les confréries étaient des associations volontaires de laïcs (maîtres et compagnons confondus). Outre les conditions propres à chacune, elles exigeaient de leurs membres le respect d'un certain nombre de règles, sur le plan moral comme sur le plan matériel, leur permettant d'assurer une obligation d'assistance mutuelle. (Bruno Carnez, article « *Histoire des Confréries* » dans *Aquitaine Historique* de mars 2022 n°147)

- Fin du Moyen Âge, entre le XIVe et XVe siècle : âge d'or des confréries

Cette période marque l'âge d'or des Confréries dans le cadre des diverses manifestations de la solidarité entre égaux qui tendait à remplacer les liens de protection caractéristiques de l'époque féodale. Sous formes d'associations de métiers ou de fratricités dites « *associations pieuses de laïcs* », au côté des corporations de métiers, elles étaient les lieux majeurs de la sociabilité depuis le Moyen-Âge jusqu'à la Révolution française. L'expression de leur exercice se manifestait notamment autour d'un rassemblement confraternel mêlant célébration religieuse dédiée au Saint-Patron et banquet fastueux en commun. L'expansion des Confréries Bachiques se poursuit partout en France jusqu'à la Révolution française. (Catherine Vincent, « *Les Confréries médiévales dans le royaume de France - XIIIe-XVe siècle* »). Nous mentionnerons en particulier la création en Midi Pyrénées de la « *Compagnie de la « Poda – ancêtre du sécateur utilisé par les vendangeurs et les tailleurs de vignes* », confrérie carnavalesque du 16ème siècle, créée en 1549 qui animait la ville et le vignoble à travers un joyeux charivari (rituel carnavalesque), pendant les trois jours de Carême. Elle deviendra l'actuelle Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac. Le Grand Maître actuel de la Dive Bouteille rappelle leurs trois objectifs principaux qui animent encore la confrérie : « un but social pour aider les paysans, un but religieux pour honorer les Saints Patrons en particulier Saint-Vincent et la transmission des savoir-faire ».

- La Révolution française : suppression des confréries

C'est à ce moment que les corporations et les confréries, trop imprégnées des usages et traditions de l'ancien régime, furent interdites par la loi « Le Chapelier de 1791 » qui les supprime au nom de la liberté d'entreprendre et par décret en date du 18 août 1792.

- La loi de 1901 sur les associations

La création du statut d'association permet la création de plusieurs confréries, élan rapidement stoppé par la première guerre mondiale. Peu furent créées dans l'entre-deux guerres à l'instar de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin qui se donne pour mission la mise en valeur des produits de la Bourgogne, plus particulièrement de ses grands vins et de sa cuisine régionale.

- Des années 1947/1950 à 1960 : renaissance des confréries

Cette période voit l'apparition des appellations d'origines contrôlées autour du mouvement des producteurs de défense des cultures agricoles locales et d'un regain d'intérêt des consommateurs pour les vins et les produits de terroir ; elle voit dans ce même temps la résurgence des Confréries bachiques et l'éclosion de Confréries dites « gastronomiques » dédiées au patrimoine culinaire et au plaisir de la table. C'est ainsi que se constitue en 1950 à Paris, le regroupement des rôtisseurs sous le nom de « *Chaîne des rôtisseurs* », héritière de l'ancienne corporation gastronomique des « *oyeurs* » ou des rôtisseurs d'oie de Paris. Nous pouvons citer en référence, la renaissance en 1947 de la Compagnie de la Poda à travers la création de la « *Compagnie Albigeoise de Rabelais* » qui regroupait des amateurs de Lettres et de bien vivre, tous admirateurs de Rabelais pour renaître en 1952 avec l'Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac ; la Compagnie des Mousquetaires d'Armagnac créée en 1951 ; la Confrérie des Galants de la Verte Marennes créée en 1954.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Des années 1960 à aujourd'hui : développement des confréries oenogastronomiques
Nous assistons à une recrudescence du nombre de créations de confréries dans le sillage du développement du tourisme et en particulier des confréries appelées « oenogastronomiques ». Fêtes, foires, marchés, concours ou festins collectifs concourent à impliquer les confréries dans la promotion et l'animation touristique locale. Citons par exemple dans les années 1960/70 en Nouvelle-Aquitaine : la Confrérie du Jambon de Bayonne dans le Pays basque créée en 1954, la Confrérie des Tastos Mounjetos en Haute-Garonne créée en 1964 autour du haricot blanc gascon et du plat du pauvre, le gâteau de haricots, avec aujourd'hui 600 membres et plus de 5 000 intronisés, le Grand ordre de Rocamadour du Diamant noir et du vieux vin de Cahors dans le Lot créé en 1966, la Commanderie du Gouste-Chèvre de France à Saint-Maixent dans les Deux-Sèvres créée en 1972 etc. Depuis les années 1980, de nouvelles confréries ne cessent de se créer, dédiées outre les confréries bachiques, à des pratiques culturelles culinaires ou alimentaires notoires pouvant être considérées comme Patrimoine Culturel Immatériel.
- 2010 : Inscription du repas gastronomique des Français sur la Liste représentative du patrimoine immatériel de l'humanité avec le soutien des Confréries françaises, qui assurent la pratique et la promotion du rituel du repas festif.
- Septembre 2022 : création de la Fédération des Confréries des Régions de France
Les confréries du sud et du nord de la France se regroupent autour de la Fédération des Régions des Confréries de France, rassemblant l'ensemble des Confréries régionales de toute la France.

III.2. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Des évolutions de forme et d'objectifs s'opèrent au fil des années ; nous les constatons à présent en termes de :

Terminologie, tenue et activités

Plusieurs confréries ont mis de côté le vocabulaire et les rites de forme médiévale pour mieux s'inscrire dans le contexte actuel. Tel est le cas de la Confrérie des Amateurs de Sagarno de la Bidasoa qui a opté pour le statut de Confrérie pour son esprit mutualiste et convivial. Elle n'a pas opté pour une tenue d'apparat mais pour une approche contemporaine. Elle a adopté le costume traditionnel basque des paysans de la fin du XIX^{ème} siècle, plus conforme à son esprit, soit un vêtement qui permette d'être à l'aise pour presser les pommes en public.

Objets

L'objet des confréries évolue ou se spécialise avec le temps depuis les premières associations de métiers du Moyen-âge, scindées plus tard en Corporations de métiers et Confréries. Les confréries étaient à l'origine des confréries dites vineuses ou bachiques dont l'objectif étaient de défendre les vignerons et les vins locaux ; puis elles se sont élargies aux confréries gastronomiques avec la naissance de la gastronomie et du plaisir de la table au XIX^{ème} siècle. Elles se sont développées dans toute la France avec l'arrivée du tourisme et des produits de terroir autour de la défense et de la promotion du patrimoine culinaire d'une part et en réaction à l'industrie agroalimentaire d'autre part. Elles sont qualifiées aujourd'hui de confréries oenogastronomiques.

Dans le sillage du contexte agricole et touristique, l'on voit apparaître aujourd'hui des évolutions liées aux besoins locaux vers des produits dérivés d'une production traditionnelle ou vers de nouvelles pratiques culturelles adaptées au territoire. Tels sont les cas pour des Confréries récentes respectivement la Confrérie de la Confiture de Piperade et la Confrérie de l'Asperge de Pontonx-sur-Adour. La Confrérie de la Confiture de Piperade, composée d'une cinquantaine de membres, producteurs locaux, jardiniers, cuisiniers béarnais promeut un nouveau produit de valorisation de la Piperade béarnaise, sous la forme de Confiture de Piperade, créé à l'exemple des chutneys. La Confrérie de l'Asperge de Pontonx sur Adour met en valeur une pratique culturelle de substitution de la production locale de résine abandonnée dans les années 1960 face à la concurrence des colles et produits chimiques. Par son adaptation remarquable au sable des Landes, l'asperge est devenue depuis les années 1960 emblématique du territoire.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Typologie d'activités

Dans la continuité des Chapitres, des fêtes locales qui en découlent, de nouveaux types d'activités, de fêtes se développent. Ce sont par exemple des concours de produits de terroir, des participations à des marchés de producteurs, l'organisation de repas de plus en plus frugaux éloignés de l'image pantagruélique d'antan vers le retour à une démarche vivrière. Des confréries s'investissent dès lors dans des manifestations répondant aux enjeux de société actuels et à la transition écologique des territoires.

La Confrérie des Amateurs de Sagarno de la Bidasoa se démarque des autres confréries par la création de manifestations et activités productives : invitée régulièrement sur les marchés de producteurs à presser les pommes avec son pressoir ambulant traditionnel, elle organise tous les mois un repas pour 30 à 40 personnes uniquement avec des produits locaux et à base de sa production de Sagarno afin de favoriser la réappropriation de ce savoir-faire par la population à l'instar de la bière dans d'autres régions françaises.

Enjeux de développement durable

Les confréries oenogastronomiques assurent la promotion d'une grande diversité de pratiques alimentaires, des savoir-faire agricoles liés à la production et conservation favorisant la biodiversité, la fertilité des sols, l'entretien des paysages, la qualité nutritionnelle fruits d'une agriculture raisonnée et donc la santé. Elles sont en particulier adaptées à des terroirs spécifiques.

Les produits locaux issus d'une culture, d'un élevage ou d'une transformation écoresponsables constituent un pan important de la promotion portée par les confréries associées telles que les Moules de Bouchot de Pénestin (mode de culture, de captage et reproduction artisanal en lien avec les ressources et rythmes naturels de l'Océan Atlantique), les Huîtres de Cancale (mode d'élevage, de reproduction artisanal, semis et pêche en pleine mer pour les huîtres plates), l'ail rose de Billom et de Lautrec (petite production artisanale sans intrants chimiques), la Truffe Noire de la Drôme (petite production locale artisanale liée au milieu et à un écosystème très spécifique du chêne truffier et cueillette artisanale), la Pêche à la Sardine de Saint-Gilles Croix-de-Vie (mode de pêche artisanale en petites quantités avec de petits chalutiers), le Vin de Pomme de Sagarno de la Bidasoa (production et transformation artisanales d'une variété locale de pommes pour l'élaboration d'un produit traditionnel basque), l'Asperge de Pontonx sur Adour (production locale propre au milieu de la plaine sableuse des Landes), le Sel des sources souterraines de Salies-de-Béarn (l'écusson et l'étendard de la Confrérie indiquent « *Sel de Salies de Béarn – La pureté su sel de source* » pour sa source naturelle. dont) ou la pratique du « faire chabrol » qui perpétue une coutume paysanne riche de ses vertus thérapeutiques toniques et revigorantes, à savoir « *faire chabrol c'est verser et boire juste après la soupe, une rasade de vin rouge dans la même assiette* » car le vin éliminait le gras d'après Montaigne. La diversité et la nature responsable des pratiques de culture et de transformation de produits de toute la France que les confréries défendent et promeuvent sont liées directement à une alimentation saine et authentique à la faveur du développement durable du territoire.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Viabilité

Vitalité

La tradition des confréries renaît aujourd'hui avec une vivacité nouvelle et un plein épanouissement grâce à l'éclosion des nombreuses fêtes locales dédiées à une grande diversité de coutumes, pratiques et produits de terroir. Ces organisations confraternelles, au nombre estimé à un millier animent et participent avec ferveur à la célébration de ces usages séculaires autour de manifestations festives et

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

gastronomiques à travers toute la France.

Menaces et risques

Le financement des confréries

Les confréries sont organisées sous le statut d'associations dépendantes des financements publics, des cotisations et entraînant des frais personnels des membres dans les transports et la restauration. Leur vitalité peut être menacée pour des raisons financières liées à des frais importants de déplacement, de restauration dans les banquets et d'organisation des chapitres et manifestations. La fréquence de ces rencontres est susceptible de diminuer en raison de financements insuffisants, présentant un risque d'affaiblissement de la communauté, le partage convivial étant au cœur de l'activité et de la mission des confréries. Le contexte économique est un élément déterminant.

Le vieillissement de la communauté

Les membres de la communauté sont en majorité des personnes retraitées pour lesquels le défi est d'attirer de nouveaux « *dignitaires ou écuyers* » afin d'assurer la continuité des différentes confréries. La sensibilisation des impétrants, l'évolution et la visibilité des pratiques des confréries sont un enjeu pour répondre à ce défi et pallier le risque de désintérêt.

Le développement des pratiques sociales numériques

Considérées comme des lieux de sociabilité spécifiques, les confréries sont confrontées dans leurs pratiques à de nouveaux modes de sociabilité que sont les réseaux sociaux qui peuvent être un frein à la transmission vers les jeunes.

Le développement des règles de sécurité

Elles sont notamment appliquées pour les fêtes locales et contraignent leur organisation comme s'en inquiètent les organisateurs.

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

Les confréries oenogastronomiques ont pour objet la sauvegarde et la valorisation du patrimoine gastronomique. (Cf Charte des Confréries du 8 mars 2021 en annexe). Les confréries suivantes font partie intégrante aux titres de la transmission et de la valorisation, de pratiques et fiches incluses à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel.

- * Echansonnerie des Papes, « Confrérie du vin créée en 1967 par le docteur Dufays, a pour but de faire revivre les coutumes de la cour papale où les Échansons (officiers chargés de servir le vin et les boissons à des personnages de haut rang) servaient les vins aux grands personnages. La confrérie intronise des personnalités du monde entier trois fois par an (Chapitres de Noël, de la Fleur et du Ban des vendanges). Les nouveaux intronisés deviennent des ambassadeurs des vins de l'appellation Châteauneuf-du Pape » dont l'élaboration est incluse à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel (2019_67717_INV_PCI_FRANCE_00440) ;
- * La Confrérie du Fruit confit, « créée en 1992, a pour mission de promouvoir et défendre le fruit confit en particulier pour ses modes de conservation traditionnelle. Elle intronise des personnalités connues qui deviennent des ambassadeurs du fruits confit en France » dont la fabrication est incluse à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel (2018_67717_INV_PCI_FRANCE_00409) ;
- * La « Confrérie de la Sardine de Saint-Gilles Croix-de-Vie » », créée en 1990 pour faire connaître les produits de la mer de Saint-Gilles dont elle est l'ambassadrice. Elle réunit les marins pêcheurs, les restaurateurs et les érudits de tradition sardinière (2018_67717_INV_PCI_FRANCE_00411).

Plusieurs confréries ont créé leur propre musée ou sont liées aux musées locaux par l'histoire qui les concerne. Nous pouvons citer :

Musée de la Confrérie de Saint-Romain de la Virvée : Créé dans les années 2000, le musée de la Confrérie situé à Saint-Romain de la Virvée présente l'histoire et la vie de la confrérie à travers des centaines de pièces : diplômes et médailles de reconnaissance de la Confréries, cadeaux offerts

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

lors des visites dans le bordelais et le pays libournais, des confréries amies françaises et en particulier du Portugal, d'Espagne et d'Italie en Europe tels que des objets liés à l'histoire des confréries amies, des objets liés au vin, des tableaux et œuvres d'art, des souvenirs, des documents etc. En cours de réhabilitation, il est actuellement fermé.

Musée du vin à Paris: Situé à Paris dans le XVI^e arrondissement, le musée du Vin, significatif d'un musée de Confrérie, est né en 1984 grâce à la volonté des membres de la confrérie du Conseil des Échansons de France, association dont le but est la défense et la promotion du Vin Français dans le monde. Il présente une collection d'objets sur le vin (plus de 2 200 aujourd'hui) accessible au public. Cette confrérie, créée en 1954, a pour vocation de défendre et de promouvoir les meilleures appellations viticoles de nos terroirs. Dans ce but, elle organise en France, à l'étranger et dans le Musée, de nombreuses manifestations.

Actions de valorisation à signaler



Fête de Biriatoú (Pyrénées-Atlantiques).
© Archives Confrérie des Amateurs de Sagarno de la Bidassoa, 2018.



Fête à l'ancienne de Calès (Lot).
© Catherine Virassamy, 2022.



Printemps de la Sardine Saint-Gilles Croix-de-Vie (Vendée), premier week-end de mai, célèbre le lancement de la saison de pêche à la sardine
© Catherine Virassamy, 2022

Festival des Confréries en Ardenne : Lancé en 2004 par l'Ambassade des Confréries de l'Ardenne, il a été récompensé par le prix du tourisme ardennais, en 2014, et par un prix d'excellence du Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques, en 2016. Il réunit chaque année, au cours du premier week-end de mai, une cinquantaine de confréries françaises et belges, sur la place Ducale de Charleville-Mézières. Chaque année, une confrérie française ou belge est désignée confrérie invitée d'honneur. Elle organise devant le public un chapitre exceptionnel au cours duquel personnalités et membres d'autres confréries sont intronisés.

Les membres des confréries oenogastronomiques participent à de multiples fêtes de village à travers toute la France tels que ceux des Confréries de Nouvelle-Aquitaine qui s'impliquent couramment dans les fêtes locales dédiées au patrimoine alimentaire et plus largement au patrimoine culturel immatériel local avec ses chants, danses, musique, artisanat etc. Parmi elles nous pouvons en citer quelques-unes qui accueillent les chapitres des Confréries.

Locavore

Cet évènement festif et culinaire met en exergue les produits locaux issus d'une agriculture responsable en favorisant le lien social autour d'un repas collectif. (Le mot locavore est un néologisme créé aux Etats-Unis pour inciter les consommateurs à s'approvisionner en produits locaux. Par extension, il qualifie celui qui se nourrit d'aliments produits près de chez lui, localement, et en particulier de fruits et de légumes de saison). C'est le nom du repas organisé par la Confrérie des Amateurs de Sagarno en mai 2022 à Biriatoú dans le Pays basque. Ce repas de 230 personnes est élaboré exclusivement avec des produits locaux issus de moins de 50 km à la ronde pour un prix ne dépassant pas les 9,80€ par personne. L'objectif de ce projet est de mieux faire connaître le village de Biriatoú et ses potentialités, réapprendre à consommer, mettre en valeur les produits locaux, sains, bons et de saisons, réinvestir la cuisine pour faire de bons petits plats économiques, montrer que le vivre ensemble et le partage sont un gage d'avenir, faire la fête ensemble contribue à maintenir un lien social indispensable. Le programme proposait le 14^e chapitre de la confrérie, avec le défilé

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

des 35 Confréries présentes, le marché des terroirs et des Confréries, les jeux basques au fronton et repas proposant une dizaine de plats : Omelette à la morue (Sofresal Hondarribia, œufs ferme Betitik Souraïde) ; Agneaux grillés au feu de bois (Chutes de hêtres d'Iraty) ; Garniture de salade (Patrick Larronde maraicher Biriadou) et haricots de maïs blancs (Sare) ; Fromage de brebis de la ferme Martingoiti Biriadou (berger Xavier Zubialde) ; Gâteau basque à la pomme pressée réalisé par la confrérie des amateurs de Sagarno de la Bidasoa ; Le pain Herriko (farine locale) boulangerie Katallingorri Hendaye ; Agneaux de la ferme Amutxenea de Biriadou, (éleveur Jean Marc Escudero), et parmi les condiments : Huile d'olive de Navarre ; Vinaigre de Sagarno, txipister production de la Confrérie du Sagarno ; Sel de Salies de Béarn ; Piment d'Espelette ; Sagarno au Txotx, jus de pommes (confrérie du Sagarno) ; Eau du Xoldokogaina.

La fête du Sel de Salies-de-Béarn

La *Heste de la Saü* est le nom béarnais de la Fête du Sel pendant laquelle Salies-de-Béarn rend hommage à l'Or Blanc, Organisée depuis plus de 40 ans par la Jurade du Sel et financée par la municipalité, chaque 2ème week-end de septembre, cette fête, typiquement salisienne, est devenue au fil des ans le rendez-vous incontournable de la région. Accueillant près de 20 000 visiteurs, elle fait revivre les costumes, la vie quotidienne et les gestes d'antan à travers des reconstitutions historiques, en hommage aux coutumes d'antan liée à l'exploitation du sel, dont le championnat du monde des porteurs de « *sameaux* », la course des « *herrades* », les danses béarnaises et « *bandas* », fanfares et orchestres du Sud-Ouest. La Jurade du Sel organisait à l'origine un seul évènement associant son chapitre et la Fête du Sel ; ceux-ci sont dissociés depuis 1999, pour des raisons d'organisation et de meilleure visibilité des Confréries participantes, avec la tenue de son chapitre solennel, le 1er week-end de septembre en guise de préambule à la Fête du Sel, comprenant le défilé de la trentaine de Confréries invitées, les intronisations, les visites du territoire et le banquet final.

La Fête des vins de Gaillac

Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac fait partie intégrante de la vie de la cité de Gaillac. Elle participe à trois soirées gaillacoises notoires : la fête de la Dive Bouteille, la fête du Rotary Club, la fête des Commerçants et notamment la Fête des vins de Gaillac dédiée aux producteurs et viticulteurs locaux, qui se déroule chaque année en août. La Dive Bouteille procède à cette occasion à des intronisations de personnalités locales lors du Chapitre qu'elle organise en présence d'une trentaine de confréries présentes, selon le rituel coutumier, avec cortège costumé et banquet collectif.

La Fête de l'Ail Rose de Lautrec

Rendez-vous estival incontournable du village, il se déroule le premier week-end d'août selon une programmation consacrée : concours de composition artistique réalisée entièrement à base d'ail, dégustation de la fameuse soupe à l'ail rose de Lautrec défilé des Confréries, Chapitre solennel, intronisations de la confrérie en présences des dizaines de confréries amies, marché de produits de terroirs et d'artisanat, le repas public festif et nombreuses animations. Les cérémonies dédiées à l'Ail Rose de Lautrec sont marquées par la préparation d'une « manouille » géante pouvant atteindre jusqu'à 24 mètres de long - hampe florale constituée de grappes d'ail appelées « *manouilles* » - car l'ail rose ne peut pas se tresser à cause sa tige rigide, exposée et vendue ensuite sur le lieu du repas champêtre public du soir accueillant plus de 1000 personnes au profit d'une association caritative de soutien à une maladie rare.

La Fête à l'ancienne de Calès

Le village de Calès en Dordogne à travers la municipalité et son comité des fêtes propose tous les deux ans depuis 1987 sa fête de village à l'ancienne attirant près de 4000 visiteurs. A cette occasion le village se revêt d'un chapiteau de guirlandes de fleurs de papier colorées, confectionnées par les habitants lors de réunions qui se déroulent chaque mardi tout au long de l'année ; il y accueille des groupes folkloriques tel que Los Boutarels, groupe local de Monpazier, des artisans d'art, des démonstrations de métiers artisanaux, une démonstration de battage à l'ancienne, et en particulier le Chapitre, le cortège costumé, la messe et le banquet festif de l'Académie de Chabrol en Pays de Montaigne accompagnée en 2002 de 37 Confréries invitées, évoquant ainsi dans le village le spectacle onirique de l'imaginaire médiéval.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Autres exemples représentatifs de l'implication des Confréries dans les fêtes :

Les Mouclades d'Automne de Pénestin : « organisées par la mairie de Pénestin et la Confrérie des Bouchoteurs, ce marché se déroule le premier week-end d'octobre depuis 2010. Il est animé par des démonstrations de cuisine, d'œnologie, des expositions, des intronisations de personnalités dans la Confrérie des Bouchoteurs (Site remarquable du goût) avec défilé de cinquante confréries venues de toute la France et dégustation de moules frites. » (Cf fiche 2020_67717_INV_PCI_FRANCE_00482)

La Fête du Piment d'Espelette « La Fête du Piment à Espelette est portée et organisée par la Confrérie du Piment d'Espelette depuis 1969 mais cette fête est née en 1967, organisée alors par le Syndicat d'Initiative du village. La mairie gère l'attribution des stands aux producteurs de piments et autres commerçants. Elle se déroule le dernier week-end d'octobre. » (2014_67717_INV_PCI_FRANCE_00330)

Le Ban des vendanges : se déroule le 1^{er} vendredi de septembre à Châteauneuf-du Pape. Après la prise d'un arrêté municipal il ouvre à la demande d'un jeune vigneron lisant le Ban, le début des vendanges. La cérémonie est suivie d'un chapitre de l'Echansonnerie des Papes et d'un diner vigneron (2019_67717_INV_PCI_FRANCE_00440)

Modes de reconnaissance publique

Inscription en 2010 du Repas Gastronomique des Français sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « *bien manger* » et du « *bien boire* ». L'implication des Confréries œnogastronomiques dans cette reconnaissance a été prépondérante en vertu de leurs valeurs, celles du repas gastronomique partagé et convivial qu'elles défendent et transmettent.

Plusieurs Confréries œnogastronomiques font partie intégrante des pratiques sociales et festives, des savoirs et savoir-faire du Patrimoine culturel immatériel inclus à l'Inventaire National du PCI

Il s'agit de :

- * La Promenade des Bœufs Gras de Bazas – Gironde avec la Confrérie du Bœuf de Bazas (2010_67717_INV_PCI_FRANCE_00103)
- * La Fête de la Cerise à Ixassou – Pyrénées-Atlantiques avec la Confrérie de la Cerise d'Ixassou (2013_67717_INV_PCI_FRANCE_00296)
- * La Fête du Piment d'Espelette – Pyrénées-Atlantiques avec la Confrérie du Piment d'Espelette (2014_67717_INV_PCI_FRANCE_00330)
- * La Pêche à la Sardine de Saint-Gilles Croix-de-Vie (Vendée) Site Remarquable du Goût avec la Confrérie de la Sardine de Saint-Gilles Croix-de-Vie (2018_67717_INV_PCI_FRANCE_00411)
- * La Fabrication du Kirsch de Fougerolles – Haute Saône – Site Remarquable du Goût avec la Confrérie des Gouteurs de Kirsch (2018_67717_INV_PCI_FRANCE_00410)
- * La Fabrication des Fruits Confits d'Apt – Vaucluse – Site Remarquable du Goût avec la Confrérie des Fruits Confits (2018_67717_INV_PCI_FRANCE_00409)
- * La Culture de l'Ail Rose de Billom – Puy-de-Dôme - Site Remarquable du Goût avec la Confrérie des Grands Goussiers (2018_67717_INV_PCI_FRANCE_00407)
- * L'élevage des Huitres de Cancale – Ille-et-Vilaine Site Remarquable du Goût - la Confrérie des Hîtes de Cancale (2019_67717_INV_PCI_FRANCE_00441)
- * L'élaboration du Vin de Châteauneuf-du-Pape – Vaucluse - Site Remarquable du Goût avec l'Echansonnerie des Papes – Vaucluse (2019_67717_INV_PCI_FRANCE_00440)

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- * Les Fêtes de la Vigne et du Vin en Basse Vallée du Rhône avec la Confrérie des Vignerons de Saint-Marc (2019_67717_INV_PCI_FRANCE_00448)
- * L'élaboration de l'Eau-de-Vie d'Armagnac – Gascogne - Site Remarquable du Goût avec la Confrérie de l'Escoubade (2020_67717_INV_PCI_FRANCE_00477)
- * La Culture des Moules de Bouchot à Pénestin –Morbihan - Site Remarquable du Goût avec la Confrérie des Bouchoteurs (2020_67717_INV_PCI_FRANCE_00482)

Reconnaisances liées aux produits de terroir

Une grande diversité de produits promus par la communauté sont reconnus aux titres d'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), d'AOP (Appellation d'Origine Protégée – *dans toute l'Europe*), d'IGP (Indication Géographique Protégée – *label européen*), d'STG (Spécialité Traditionnelle Garantie – *label européen*), d'AB (Agriculture Biologique) du Label Rouge.

IV.3. Mesures de sauvegarde envisagées

Fédération des Confréries des Régions de France (FCRF) : Le regroupement de l'ensemble des confréries régionales de toute la France à travers la Fédération des Régions des Confréries de France, créée le 30 septembre dernier vise à resserrer les liens entre les confréries en favorisant la mise en œuvre de projets communs, de développement et de sauvegarde des Confréries notamment à travers un projet de formation des jeunes et autres projets à venir dans ce cadre favorable.

Dans le cadre de la création de la FCRF, plusieurs projets ont été programmés, à savoir :

- Web TV Confréries et terroirs : Le projet est réalisé par Nadine de Lhôpital autour de 2 axes : l'un présentant des films amateurs des confréries et l'autre professionnel traitant de sujets liés aux Confréries et aux terroirs via une cartographie et podcasts associés tels que la gastronomie ou la culture, complété par les rubriques locales, culturelles, selon les choix de son comité de rédaction.
- Sites Internet des régions : projet de réalisation d'une maquette commune et d'une plateforme collaborative permettant une meilleure lisibilité par un design commun et une unité d'image, avec un accès collaboratif et des accès propres pour chaque confrérie.
- L'organisation d'une Journée Nationale des Confréries à l'instar de la Belgique permettant de focaliser l'attention du public et des médias sur les activités des Confréries et de leur esprit festif.

Le Livre d'Or des Confréries en France et en Europe : le projet vise à publier en support papier et sur une plateforme dédiée, un corpus de fiches d'identité et photos associées de 500 confréries volontaires, dont 255 ont été rédigées en particulier par Yvon Jousson, vice-président de l'Ambassade des Confréries de Nouvelle-Aquitaine en charge du projet.

La reconduction de la journée Locavore : programmée en 2023, elle démontre le rôle moteur que peut avoir aujourd'hui une confrérie dans le changement de nos modes de consommation pour gagner notre autonomie alimentaire. Cet évènement inédit se pose en modèle d'évolution et de sauvegarde des confréries dans son lien avec l'écosystème local. Il favorise dès lors la création d'autres évènements de ce type en Nouvelle-Aquitaine.

IV.4. Documentation à l'appui

Récits liés à la pratique et à la tradition

De la Fontaine salée aux Salines de Salies-de-Béarn

La Jurade du Sel de Salies-de-Béarn

Créée en référence à la Corporation des Parts-Prenants à l'origine de l'exploitation des salines, elle s'applique à valoriser le sel de la Cité, en organisant le Chapitre solennel de Salies, en participant aux Chapitres des Confréries amies, et en organisant la Fête du Sel de Salies-de-Béarn, évènement incontournable du Béarn.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

La légende du sel de Salies-de-Béarn

Le musée du Sel de Salies-de-Béarn est consacré à l'histoire du Sel, de sa communauté et de la Cité, qui nous est également racontée par Jérôme Andrimons et Magali Roussel des Salines de Salies-de-Béarn. Tous nous rappellent la légende du sel.

Les origines de la cité remontent en réalité à l'Age de Bronze (-1 500 avant J-C), époque à laquelle le sel de Salies-de-Béarn était déjà extrait par évaporation de l'eau salée dans des pots en céramique découverts lors de fouilles archéologiques.

Selon la légende, le sel de Salies-de-Béarn est découvert lors d'une partie de chasse au sanglier. La bête blessée par les chasseurs se réfugia dans un marais bourbeux et y fut retrouvée recouverte de cristaux de sel produits par l'évaporation de l'eau de ce borbier. Avant de mourir, il aurait eu ces dernières paroles en Béarnais « *Se you nou eri mourt, ares n'y bibère* » (*Si je ne n'y étais point mort, personne n'y vivrait*). *C'est à cette découverte que la ville de Salies de Béarn doit son origine*».

En 1587, l'exploitation de la Fontaine salée est attribuée à une Corporation regroupant des représentants de toutes les familles installées à Salies : les Part-prenants. L'exploitation de la Fontaine salée, ayant donc été trouvée, surgissant au milieu des marais au Moyen-Age, est réglementée dans le « *livre noir* » de la Cité qui garde la transcription des délibérations de ses jurats, réglant la vie et le tirage de l'eau salée. La charte, rédigée par les salisiens collectivement propriétaires de leur fontaine, réglemente dès lors définitivement l'usage du sel. Les héritiers des Parts-Prenants habitants à Salies sont toujours propriétaires de la Saline et délègue la gestion à un Consortium c'est-à-dire le Consortium du Jambon de Bayonne. Cet Or blanc est une véritable richesse car il garantit la conservation des produits carnés et laitiers.

De nos jours, le commerce du sel s'est doublé d'une vocation thermale et touristique grandissante. Le sel est exploité aux salines à usage alimentaire avec l'exclusivité de salaison du jambon de Bayonne, et à usage thermal.

Les Salines

Les Salines emploient 10 personnes : 4 ouvriers en production, un commercial, un gestionnaire de site, un responsable technique, un responsable qualité, un responsable de la boutique et un responsable de la logistique. Le sel est récolté d'avril à octobre, à partir de l'eau tirée à la source par forage, puis amenée dans des bassins de décantation où elle reste pendant 2 mois à partir du mois de mai, puis transférée dans des poêlons chauffés à 83 degrés puis remise dans les bassins où elle produit le sel stocké ensuite pendant 2 mois dans des silos où il est déshumidifié, et enfin conditionné. On y produit environ 2000 tonnes de sel par an.

Inventaires réalisés liés à la pratique

L'Ambassade des Confréries de Nouvelle-Aquitaine réalise un inventaire sous forme de fiches d'identité des confréries actives en vue d'une publication. A ce jour (mars 2023) 255 fiches ont été élaborées sur un nombre de 500 confréries identifiées.

Bibliographie sommaire

Tardif (Bernard), *Les Grandes Confréries de France vineuses et gastronomiques*, France, Hérissay, 1992

Vincent (Catherine), *Les Confréries médiévales dans le royaume de France - XIIIe-XVe siècle*, Paris, Albin Michel 1994.

Froeschlé-Chopard (Marie-Hélène), *Dieu pour tous et Dieu pour soi - Histoire des confréries et de leurs images à l'époque moderne*, Paris, L'Harmattan, 2007.

Aimé(M) et Outin (E), *Guide des Confréries gastronomiques et sociétés gourmandes*, Paris, Dervy, 2010.

Parizot (Anne) sous la direction de, *Les Confréries, Identités et Discours – Patrimoine immatériel entre terroir et territoire*, Paris, L'Harmattan, 2010.

Saule (Marcel et Henriette), *Au Temps des Tiradous, la semaine d'un Part-Prenant*, Graulhet, Les Amis du Vieux Salies, 2021.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Filmographie sommaire

La Jurade de Saint Emilion en Gironde, Ina Terroir, co-prod France Régions 3 Bordeaux, 25.01.1979 - 12:57 – vidéo - <https://www.ina.fr/ina-eclair-actu/video/rbc05059802/la-jurade-de-saint-emilion-en-gironde>

Vin de Gaillac : magazine agricole, Ina Midi Pyrénées, co-prod - France Régions 3 Toulouse, 15.11.1991 - 02:16 – vidéo - <https://www.ina.fr/ina-eclair-actu/video/rbc07018787/vin-de-gaillac-magazine-agricole-1965>

Journée de l'asperge dans les Landes, Ina JT Aquitaine, co-prod Office national de radiodiffusion télévision française Bordeaux, 26.05.1967 - 02:09 – vidéo - <https://www.ina.fr/ina-eclair-actu/video/boc9306150007/journee-de-l-asperge-dans-les-landes>

Fête de l'Ail Rose de Lautrec, Grand Sud Insolite - La Lautrecoise Ail rose de Lautrec · 7 août 2012 04 :57 <https://www.grandsudinsolite.fr/1986-81-tarn-la-fete-de-l-ail-rose-de-lautrec.html>

Confrérie de l'ordre la Dive Bouteille de Gaillac, Facebook 6 août 2017 - 04 :48 <https://www.facebook.com/watch/?v=488296744863469>

Faire chabrol, une tradition périgourdine, France 3 11 06 2020 – 02 :14 <https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/dordogne/faire-chabrol-une-tradition-perigourdine-tenace-954077.html>

Salies-de-Béarn, la cité du sel Aquitaine Online 21 12 2021 10 :18 <https://www.youtube.com/watch?v=8fVWaMrTN4o>

Sitographie sommaire

Ambassade des Confréries de Nouvelle Aquitaine – ACNA - <https://ambassade-confreries-aquitaine.jimdofree.com/>

Académie des Confréries du Languedoc-Roussillon

<https://www.confreriesdulanguedocroussillon.com/>

Confrérie de l'Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac <http://www.divegaillac.fr/index1.html>

Ordre de la Poule Farcie <https://poulefarcie.fr/>

Confrérie de Saint-Romain en Bordelais et du Pays Libournais

<http://confrerie.st.romain.free.fr/index.htm>

Fédération des Régions des Confréries de France – FRCF - <https://www.conseil-francais-confreries.fr/>

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

Manolo Alcajaga Goikoetxea, Président et membre fondateur de la Confrérie des Amateurs de Sagarno de la Bidassoa "Bidasoako Sagardozaileen Kofradia", Secrétaire de l'ACNA

39 Rue Richelieu 64700 Hendaye

confrerie.sagarno@laposte.net

Thierry Bourgeois, Grand Maître et membre fondateur de la Confrérie de la Confiture de Pipérade

1253 route d'Orion Quartier des Antys 64270 Salies de Béarn

thibourgeois@wanadoo.fr

Patrick Brun, Cuisinier, Grand Maître et membre fondateur de l'Académie du Chabrol en Pays de Montaigne

Mairie 24150 Cales

Patrick.brun0432@orange.fr

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Bruno Carnez, Membre fondateur et Dignitaire de la Confrérie de l'Asperge de Pontonx sur Adour en Pays Tarusate, Président de l'ACNA

205 chemin des tourbières 40465 Pontonx sur Adour

bruno.carnez@wanadoo.fr

Jean-Pierre Cazenave, Co Président de la Jurade du Sel de Salies de Béarn

2 avenue Al Cartero 64270 Salies-de-Béarn

[Juradedusel@orange.fr](mailto:juradedusel@orange.fr)

Michel Devot, Président Comité de Coordination Région Ile de France des Confréries

Président Fédération des Régions des Confréries de France/ Conseil Français des Confréries

4 rue des Edelweiss 77111 Solers

president@confreries-coordination-idf.fr

Jérôme Endrimons, responsable commercial des Salines de Salies-de-Béarn

1 Av. du Dr Jacques Dufourcq, 64270 Salies-de-Béarn

salines@salsaliesdebearn.com

Eliane Imbert, agricultrice retraitée

Présidente de l'Académie des Confréries de Midi-Pyrénées – Grand Maître de l'Ordre de la Poule Farcie

19 Chemin de la gravette 82210-St Nicolas de la Grave

didierimb82@orange.fr

Yvon Jousson, Grand Maître et fondateur de la Confrérie de Saint Romain en Bordelais et du Pays Libournais, vice-président de l'ACNA

35 Chemin des Moulines 33240 Saint-Romain-la-Virvée

confrerie.st.romain@gmail.com

Thierry Larrivière, berger,

Membre de la Confrérie du Panturon de Rion-des-Landes

236 rue de Badet 40370 Rion-des-Landes

panturon.rion@orange.fr

Claude Lassalle, Grand Maître et membre fondateur de la Confrérie de l'Asperge de Pontonx sur Adour en Pays Tarusate

79, Rue de Buglose 40465 Pontonx sur Adour

classalle@live.fr

Christian Maillard

Grand Argentier de l'Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac

Dive Bouteille -Maison des vins Abbaye Saint-Michel 81600 Gaillac

grandargentier@divegaillac.fr

Marie-Lise Marsat

Vice-présidente chargée de la Solidarité - Personnes en situation de handicap

Conseillère départementale du canton de Lalinde

ml.marsat@dordogne.fr

Dorothée (trésorière de l'ACNA) et Jean-Claude Maulin, Membres de la Confrérie des Goûteurs de Tricandilles

Mairie, 4 Avenue Mercade 33880 Saint-Caprais de Bordeaux

confreriegouteursdetricandille@gmail.com

Nadine Olharan, Co Présidente de la Jurade du Sel de Salies de Béarn

2 avenue Al Cartero 64270 Salies-de-Béarn

[Juradedusel@orange.fr](mailto:juradedusel@orange.fr)

Robert Pagès, Grand Chancelier et membre fondateur de la Confrérie de l'Ail Rose de Lautrec

Rue Mercadial 81440 Lautrec

Genie81@free.fr

Marie-Claire Pennanguer,

Ambassadrice de la Confrérie Populaire et Gourmande du Veau Fermier Commingeois

Secrétaire Général de l'Académie des Confréries en Midi Pyrénées

Rue du Ris de Veau 31420 Cassagnabère-Tournas

pennanguermmc@aol.com

Henri Plageoles, viticulteur

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Grand Chancelier de l'Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac
Dive Bouteille -Maison des vins Abbaye Saint-Michel 81600 Gaillac
grandchancelier@divegaillac.fr
Michel Pretrot, Grand Chambellan de la Confrérie de Saint Romain en Bordelais et du Pays Libournais
35 Chemin des Moulines 33240 Saint-Romain-la-Virvée
confrerie.st.romain@gmail.com
Magali Roussel, responsable de la boutique des Salines de Salies-de-Béarn
1 Av. du Dr Jacques Dufourcq, 64270 Salies-de-Béarn
boutique@salsaliesdebearn.com
Pierre Sanner
Directeur de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires
pierre.sanner@mf-pca.fr
Frank Tiffon, Bailli de l'Ordre Médulien, l'Art de Vivre en Médoc
33340 Lesparre-Medoc
ordremedulien@gmail.com

V.2. Soutiens et consentements reçus

Lettres de consentement de :

- Thierry Bitschené, Président de la Confrérie du Brie de Meaux,
- Michel Devot, Président du Comité de Coordination Région Île-de-France des Confréries
- Michel Devot, Président de la Fédération des Confréries des Régions de France
- Jean-Claude Estirach, Doyen de l'Académie des Confréries de Languedoc-Roussillon
- Bernard Giraud, Président de l'Ambassade des Confréries de l'Ardenne,

Lettre de soutien de :

- François Barateau, Ambassadeur de France en République du Congo, membre de la Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent.

Toutes les personnes rencontrées ont apporté leur consentement en acceptant d'accueillir l'enquête sur site, visant l'inclusion de la pratique à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel, par les témoignages, les contacts et documents : les élus locaux, les représentants des organisations publiques, les détenteurs de savoir-faire et les membres des confréries.

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteur(s) de la fiche

Catherine Virassamy, architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour l'Ambassade des Confréries de Nouvelle-Aquitaine
catherinevirassami@gmail.com

VI.2. Enquêteur(s) ou chercheur(s) associés ou membre(s) de l'éventuel comité scientifique instauré

Catherine Virassamy, architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour l'Ambassade des Confréries de Nouvelle-Aquitaine
catherinevirassami@gmail.com

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Lieux(x) et date/période de l'enquête

Lautrec (Tarn-et-Garonne) Chapitre et Fête de l'Ail Rose de Lautrec (68 Confréries présentes) 5 août 2022 ; Gaillac (Tarn-et-Garonne) Chapitre de la Dive Bouteille de Gaillac et Fête des vins de Gaillac 26 Confréries présentes) 6 août 2022 ; Calès (Dordogne) Chapitre de l'Académie du Chabrol en Pays de Montaigne (36 confréries présentes) 7 août 2022 ; Salies-de-Béarn (Pyrénées-Atlantiques) Fête du Sel de Salies-de-Béarn 10 septembre 2022.

Huit confréries illustrant la vitalité de ce réseau ancestral, ont accueilli la présente enquête, et apporté leur témoignage au titre de la communauté régionale. Il s'agit de la Confrérie de l'Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac pour son authenticité et son esprit rabelaisien, la Jurade du Sel de Salies de Béarn pour une production alimentaire et une pratique sociale ancestrale, la Confrérie des Amateurs de Sagarno de la Bidassoa pour la relance d'une culture vivrière écoresponsable, l'Ordre de la Poule Farcié pour un plat occitan ancestral répondant au souhait d'Henri IV, la Confrérie de l'Ail Rose de Lautrec pour un produit de terroir emblématique, l'Académie du Chabrol en Pays de Montaigne pour une coutume alimentaire traditionnelle périgourdine, la Confrérie de Saint-Romain en Bordelais et Pays Libournais pour un patrimoine viticole régional emblématique, la Confrérie de l'asperge de Pontonx-sur-Adour en Pays Tarusate, pour une pratique culturelle récente et emblématique, liée au monde de la tradition des échassiers et des résiniers.

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

24 avril 2023

Année d'inclusion à l'inventaire

2023

N° de la fiche

2023_67717_INV_PCI_FRANCE_00527

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvksrw</uri>

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Annexe

Charte des Confréries du 8 mars 2021

1°) Une confrérie est une association légalement reconnue. (Association de type loi de 1901). Son fonctionnement est démocratique dans le choix de ses membres et de son comité directeur

- Une Assemblée générale régulière, si possible annuelle, doit permettre de faire le point sur le fonctionnement et la vie de la confrérie, en encourageant le renouvellement des responsables par l'apport de nouveaux volontaires

2°) Une confrérie est apolitique et aconfessionnelle, elle n'admet dans ses rangs que des gens volontaires, quelles que soient leurs origines, dans la mesure où ils acceptent le fonctionnement démocratique de la confrérie et s'engagent à défendre les objectifs de celle-ci.

- La confrérie doit être ouverte, sans distinction, à tous les genres et à tous les âges. Dans le cas de mineurs, ils restent sous la responsabilité de leurs parents.
- Une confrérie est une association à but non lucratif, par ce fait, aucun membre ne peut en tirer un profit personnel, hormis le remboursement des frais engagés à la demande expresse du conseil d'administration de la confrérie et sous son contrôle
- La confrérie peut réaliser des actions de ventes, pour en faire bénéficier exclusivement le fond social et servir les objectifs statutaires. Il ne doit en aucun cas être reversé de bénéfice aux membres de la confrérie sous quelque forme que ce soit.
- La confrérie peut avoir des salariés si l'AG approuve des projets qui en nécessitent l'embauche, toutefois un salarié ne peut pas être membre de la confrérie.
- Si chaque groupe de personnes est en droit de créer une association, le titre de confrérie même s'il n'est pas protégé par l'INPI est universel. En revanche l'appellation « Ambassade des Confréries de Nouvelle Aquitaine -ACNA- » est inscrite à l'INPI. Toutefois, le titre de Confrérie doit répondre à un cahier des charges, propre au mouvement confrérique
 - A.) Le respect de cette charte, et l'inscription par une modification statutaire des principes de cette charte, pour toutes celles qui existent et qui souhaitent la reconnaissance au titre du patrimoine immatériel et culturel de l'Humanité par l'Unesco
 - B.) Pour les nouvelles, leurs statuts fondateurs doivent comporter les principes de cette charte.
 - C.) En outre, pour être acceptées dans notre cénacle, elles doivent être adoubees par 2 confréries marraines qui les suivront pendant leur existence confrérique
 - D.) La confirmation de leur appartenance à notre mouvement se vérifiera pour elles comme pour toutes les autres lors de la confirmation de notre appartenance à la reconnaissance Unesco

3°) Les membres de la confrérie doivent avoir le souci de transmettre les traditions culturelles reçues des anciens et transmettre aux jeunes leur savoir

4°) L'amitié, la confraternité, le respect, l'empathie, l'assertivité, sont de règle parmi les membres d'une confrérie et entre les confréries.

5°) Une confrérie se doit d'être l'ambassadrice du produit qu'elle défend. A ce titre elle entretient de bonnes relations avec les autres confréries. Des rencontres inter-confréries et des visites réciproques sont souhaitables. Une confrérie n'a pas d'intérêt à rester isolée.