

TRADITION

LES CONFRÉRIES, À BOIRE ET À MANGER

La Saint-Vincent, et son archiconfrérie des vigneron de Champagne, est célébrée ce jour. Bien des confréries de nos départements assurent la promotion de leur patrimoine gastronomique.

Un millier de confréries dans le pays... Localement, celles du pissenlit d'Ohis, de la cacasse à cul nu ou du pied de cochon de Sainte-Ménéhould s'affichent régulièrement. Que cache l'image de ces organisations avec leurs membres aux tenues hautes en couleur qui s'intronisent? Bernard Giraud, à la tête de l'Ambassade des confréries de l'Ardenne, qui organise un festival annuel à Charleville depuis 2004 (le 16^e se tiendra les 4 et 5 mai), décrypte ce phénomène.

PHÉNOMÈNE ANCIEN

Les apparats ne trompent pas. « Les confréries remontent au Moyen-Âge. Des corps de métiers voulaient défendre leur savoir-faire. » Tombées un peu dans l'oubli, les confréries reviennent à la mode avec « l'essor des labels de qualité et appellation d'origine dans les années 1970 », relève Bernard Giraud. « Contrairement aux confréries viticoles autour de Saint-Vincent, avec leur connotation religieuse, l'unique but de nos confréries est de présenter et faire la promotion d'un patrimoine gastronomique. »

Ce patrimoine étant lié très souvent à un terroir, les confréries sont essentiellement locales. « Après, nous avons quelques confréries nationales comme celle des Anysetiers ou celle des Talmeliers du bon pain », précise Bernard Giraud, qui a été vice-président du conseil français des confréries.

2 SECRET ET DÉSUEUDE ?

Avec ses cérémonies d'intronisation, son côté « frères », le phénomène des confréries peut apparaître comme secret, digne des réseaux plus ou moins occultes... « Nous avons créé le festival des confréries à Charleville pour lutter contre ce faux sentiment, apporter de la transparence », rétorque Bernard Giraud. D'ailleurs, selon l'ancien journaliste de l'Ardenne, « dans beaucoup de confréries, il est possible d'adhérer sans être intronisé. Elles refusent rarement du monde, l'unique objectif étant de préserver l'amitié et

PARLEZ-VOUS LE LANGAGE DES CONFRÉRIES ?

- **Hiéarchie** : Grand Maître (président d'une confrérie), Grand Chancelier (vice-président), Grand Chambellan (secrétaire), Grand Argentier (trésorier), Grand Ordonnateur (Maître de cérémonie). Parfois s'ajoutent, un Officier de Bouche, un Sénéchal, un Marmiton...
- **Chapitre** : cérémonie d'intronisation de nouveaux membres d'une confrérie.
- **Ambassade** : regroupement régional de confréries.
- **Bailly** : représentant dans un territoire d'une confrérie d'un autre terroir.



Des couleurs, des costumes d'apparat venus d'un autre temps, la convivialité, et surtout les plaisirs de la table... Voilà l'esprit des confréries ! Archives Aurélien Avigliano

la convivialité, de rester populaire, pas élitiste, avec une adhésion modique. » Sur l'aspect suranné, Bernard Giraud concède que « les tenues s'avèrent un peu inspirées de l'époque médiévale, mais c'est plus folklorique qu'autre chose. Ainsi, les costumes s'inspirent du produit défendu. Pour la cacasse à cul nu (potée ardennaise à base de pommes de terre pour les néophytes), la tenue des membres évoque un sac à patates avec son beige. Pour la galette à suc, le béret ressemble à une galette. Pour la confrérie du safran, le costume est jaune or, comme la fleur, et le béret rouge, comme le pistil. »

3 PHÉNOMÈNE INTERNATIONAL EN EXPANSION

Ambassadeur du Conseil européen des confréries œno-gastronomiques, Bernard Giraud note que la France n'a pas l'apanage de la vogue des confréries. « En Belgique, elles sont très développées. En fait, c'est une tradition latine : Italie, Espagne, Portugal, mais aussi Grèce et Hongrie. À l'inverse, il n'en existe quasiment aucune en Angleterre ou en Allemagne. » En France, « n'importe qui peut lancer une confrérie. Cela passe uniquement par une association type loi 1901. Sans aucune autre obligation... » À sa connaissance, aucune confrérie ne

serait en gestation dans nos départements. « Notre ambassade (un regroupement régional), accueille deux confréries nouvelles : les cueilleurs de safran d'Aiglemont, créée par des producteurs locaux, et celle de la bière et du fromage de Rocroy, Du coup, nous sommes onze confréries, dont une belge et deux axonaises après le départ de celle du haricot de Soissons, qui va rejoindre l'ambassade des Hauts-de-France pour des raisons géographiques. » Un peu esseulée dans la Marne (lire par ailleurs), la confrérie du pied de cochon de Sainte-Ménéhould est « en pourparlers » pour rejoindre l'ambassade de l'Ardenne.

4 PHILOSOPHIE TOURISTIQUE ET CULTURELLE

« Chaque confrérie a le devoir de faire apprécier les produits authentiques, la gastronomie, la fraternité, l'amitié et la convivialité », avance le conseil français des confréries. Un conseil que l'ambassade d'Ardenne a quitté. « Il reste très attaché à l'entre-soi, se recevoir entre confréries. Or, s'introniser entre nous, cela n'a pas d'intérêt », juge Bernard Giraud. « La confrérie doit être un acteur du tourisme local à travers sa défense du patrimoine gastronomique en participant aux salons locaux, nationaux et à

l'étranger comme dans le cadre d'actions de jumelage. »

Un « combat » qui explique la création du festival à Charleville en 2004, « afin que le grand public découvre nos histoires via un échange culturel ». Car, en France, la gastronomie s'assimile depuis longtemps à la culture ! ■ FREDERIC GOUS

sur le web

LUNION.FR/LARDENNAIS.FR

RETROUVEZ NOTRE VIDÉO

LA MARNE, LE PARENT PAUVRE...

Le pied de cochon de Sainte-Ménéhould, les Testuots d'Haulte Vilé (tête de veau d'Hautvillers), voilà les deux seules confréries de la Marne ne gravitant pas exclusivement autour du champagne... C'est maigre pour un département se vantant de collectionner les étoiles Michelin (11 étoiles à travers huit restaurants) ! La faute au champagne ? Sûrement... Entre les confréries souvent communales de Saint-Vincent, l'omnipotent Ordre des coteaux de Champagne et d'autres confréries qui se sont greffées comme celle du sabre d'or, le divin breuvage fait le vide autour de lui. Alors, voici quelques idées de produits marnais qui pourraient bénéficier d'une confrérie : le jambon de Reims, le ratafia, le biscuit rose, le bouchon de chocolat des sœurs de l'Abbaye du Val d'Igny, à Arcis-le-Ponsart.



La confrérie du pied de cochon apparaît comme singulière dans la Marne.



MAXIME TOUBART
PRÉSIDENT DU SYNDICAT GÉNÉRAL
DES VIGNERONS

« C'est d'abord le rassemblement une fois par an de l'ensemble des vigneronnes et de leurs amis, autour d'une fête religieuse. C'est aussi le

moment où l'on prend le temps de s'arrêter un peu, de sortir de nos vignes, de sortir de nos caves et de nos cuveries pour partager des plaisirs en commun. À la Saint-Vincent, on met de côté, le temps d'un week-end, tous nos petits problèmes de village, nos petits soucis. »



CHRISTIAN ADAM
VITICULTEUR,
BROYES

« La Saint-Vincent représente un moment de convivialité. C'est l'occasion, presque unique, de réunir tous les vigneronnes qu'ils soient

ouvriers ou patrons, à une période calme de transition entre le travail du vin de la récolte précédente et la nouvelle saison d'activité dans les vignes. C'est aussi l'occasion d'échanger sur la problématique inhérente à la profession et tous réunis de remercier et de faire la fête. »



SÉVERINE COUVREUR
VIGNERONNE,
RILLY-LA-MONTAGNE

« Pour moi, c'est une belle fête qui rassemble tout le village. Pour le comité de Saint-Vincent, c'est un rassemblement de douze personnes qui

se fédère pour préparer une belle fête en janvier tous les ans. Un mot pour la qualifier : rassemblement parce que ce sont les vigneronnes qui se consacrent du temps, pendant une journée, pour fêter leur saint patron et créer ces moments de convivialité entre eux. C'est si rare que c'est beau à mettre en place. »



JÉRÔME FECK
CHEF ÉTOILÉ,
CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

« La Saint-Vincent est un moment de fête parce que les restaurants sont pleins à cette période de l'année, beaucoup de bouteilles

sont débouchées. Pour moi, c'est la fête, tout simplement. C'est un des jours où on célèbre le champagne et même le vin un peu partout en France. Je souhaite que cela continue, qu'on fasse perdurer ces moments. »



FRÉDÉRIC ORCIN
VITICULTEUR, MAIRE,
LA CELLE-SOUS-CHANTEMERLE

« C'est avant tout une fête religieuse, la célébration de Saint-Vincent, ce protecteur des travailleurs de la vigne. À cette fête sont associés des messes,

des processions, des habits, des offrandes, des bénédictions, mais aussi des manifestations plus païennes, comme des repas de vigneronnes, des chants de bals. C'est surtout un rassemblement entre vigneronnes et salariés pour oublier le quotidien de ce travail qui est assez laborieux. »



DENIS VÊJUS
CURÉ,
PAROISSE DU SÉZANNAIS

« C'est une des belles fêtes traditionnelles à dimension chrétienne religieuse qui existe encore et qui rassemble largement, non seulement la profession viticole,

mais aussi nos villages, nos communes. On est heureux de faire la fête, pas de manière égoïste, tous ensemble quelle que soit la manière dont on se situe dans la profession. On tourne sa joie vers le seigneur pour lui dire merci, pour que l'année à venir soit une belle année pour la profession. »

VOTRE AVIS

Que représente la Saint-Vincent pour vous ?

L'Archiconfrérie des vigneronnes de Champagne se retrouve ce samedi à Troyes pour célébrer la Saint-Vincent. À cette occasion, la confrérie de Saint-Vincent du Sézannais a interrogé plusieurs personnalités autour de cette fête emblématique.



DANIELLE BÉRAT
CONSEILLÈRE DÉPARTEMENTALE,
VAUCHAMPS

« À l'origine, c'est une fête religieuse où les vigneronnes voulaient se mettre sous la protection d'un saint patron pour s'assurer d'une bonne récolte. Ce

n'est peut-être plus tout à fait ça même si on conserve une cérémonie. Une tradition pour se réunir, se réjouir, échanger, vivre ensemble. C'est un événement qui nous relie les uns aux autres, une fête qui permet de faire vivre l'identité de notre terroir, qui met à l'honneur nos villages, nos terroirs, notre produit, le champagne, notre savoir-faire. »



FRANCK LEROY
MAIRE,
ÉPERNAY

« C'est au départ une fête religieuse, mais c'est peut-être plus que ça. C'est le rassemblement des familles de la Champagne : les négociants, les

récoltants manipulateurs, les coopérateurs, qui oublient les soucis du quotidien le temps d'une ou deux journées. C'est avant tout un moment de rassemblement où l'esprit champenois domine tous les tracas des uns et des autres, où l'union de la Champagne est très forte. On est tout simplement content de partager ensemble un moment d'amitié, de convivialité. »



FRANÇOIS PIERSON
PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION
VITICOLE CHAMPENOISE,
VIGNERON À LOUVOIS

« C'est une très belle fête de tous les vigneronnes, très importante; où on est bâtonnier à tour de rôle. On reçoit

les gens et c'est notre fête du vignoble. Pour moi, il s'agit de convivialité, sans aucun doute. Le bâtonnier reçoit chez lui, tout le monde se parle; on invite nos amis, nos pressureurs. C'est vraiment ça, la convivialité. »



JEAN-LUC BARBIER
PRÉSIDENT DE LA COMMISSION
SCIENTIFIQUE DE LA MISSION UNESCO
CHAMPAGNE

« C'est un peu le 14-Juillet de notre République champenoise. C'est un

moment de partage et de communion qui réunit dans un même enthousiasme, dans une même ferveur, l'ensemble de la communauté professionnelle champenoise autour de ce patrimoine commun et unique au monde que constitue la Champagne. Quand je suis entré au CIVC en 1977 et jusqu'en 2014, j'ai participé à une bonne soixantaine de Saint-Vincent et j'ai toujours plaisir à le faire. »



DOMINIQUE PINARD
VIGNERON,
SÉZANNE

« Personnellement, c'est un temps de pause dans nos activités. Quelques mois après la récolte, nous venons offrir le produit de notre travail, et

remercier Dieu, par l'intercession de Saint-Vincent, pour les bons produits que nous avons eus. C'est un moment de convivialité. Même si, entre collègues, nous parlons des mêmes préoccupations, ce jour-là nous devons élargir un peu nos réflexions. Le fait de se rencontrer entre collègues et amis, nous ouvre d'autres perspectives. »



DAMIEN CHAMPY
VICE-PRÉSIDENT DU SYNDICAT
GÉNÉRAL DES VIGNERONS,
PRÉSIDENT DU CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

« Cela fait partie de nos traditions viticoles et de notre culture. En ces

temps un peu troublés, c'est bien de se rappeler un peu ce que nous sommes aujourd'hui. C'est un temps qui permet aux vigneronnes de parler de l'année écoulée et d'espérer que l'année future se passe bien. Pour moi, c'est le partage; une journée où tout le monde se retrouve. »