

du **11 septembre 2013 – 9h30**  
à St Georges sur Loire (49)



**Membres du Bureau présents (20) :**

PLANCHENAUT Marcel – Confrérie des Bien Faye du Layon  
FLORANCE Raymond et Martine - Confrérie des Buveux de Bernache  
HAUTIER Henri Pierre – Confrérie des Compagnons Vignerons de Joachim du Bellay  
GARRIOU Claude – Confrérie des Chevaliers Raisvins  
LEDERREY Jack « Manix » – Ordre National des Gastronomes Barbus et moustachus  
BRECHET Jacky – Confrérie de l'Echalote d'Anjou  
BASTIN Alain - Confrérie gastronomique Andouillette au Layon  
LOUSSOUARN Raymond – Confrérie de la Fouace du Vignoble Nantais  
FAVREAU Gaby – Confrérie du Canard de Challans  
MALIDAN Denis – Confrérie des Fins Gourmets Chevaliers du Comté d'Olonne  
RUAULT Jean et BOURGETEAU Alain – Confrérie des Rillauds d'Anjou et Vins de Brissac  
ROUSSELIN André – Confrérie des Petits Sablés de Sablé sur Sarthe  
GERBOIN Daniel- Confrérie des Tripaphages de Château Gontier  
THIBAudeau Gérard – Confrérie des Fiefs Vendéens  
BRIODEAU Roland – Confrérie de France des Talmeliers du Bon Pain  
GIRARD André – Confrérie de l'Entrecôte d'Erve et Vègre  
PINON Jacques – Confrérie du Veau de Château Gontier  
BASTIN Christophe – Webmaster du site Internet de l'Ambassade

**Membres du Bureau absents excusés (6) :**

STRADI Bernard – Académie du Châteaubriant  
GAUTIER Jean Yves - Confrérie Pornicaise de la Tête de Veau  
GANICHAUD Daniel – Confrérie des Gastronomes de la Mer  
RUAULT Chantal- Confrérie de la Fée Carabosse  
CELLE Hubert – Confrérie de la Tête de Veau de la Sarthe  
POUCLET Christian – Confrérie de la Sardine de St Gilles Croix de Vie

**Membres du Bureau absents (2) :**

FRERET Florent – Confrérie des Panse à Oie de Soudan  
GAUTIER Patrick – Confrérie du Chausson aux Pommes de St Calais

**Accueil**

Le Président de l'Ambassade remercie les membres présents à la réunion et fait lecture des absences excusées.  
Cette réunion est importante dans la mesure où à dix jours de la Fête de la Gastronomie, il était bon de faire le point et d'affiner les différents détails pour l'organisation de cette journée.

**Ordre du Jour**

- Point sur la Fête de la Gastronomie
- Invitation par les Cuisineries Gourmandes au « Plus Grand Buffet du Monde »
- Commission rapprochement avec les confréries bachiques
- Compte -rendu de la Foire de Béré
- Questions diverses, dates des chapitres manquantes dans le calendrier

## **Point sur la Fête de la Gastronomie**

Le Secrétaire précise qu'avant la réunion, alors qu'il y avait une date butoir, il y avait très peu d'inscrits. Le jour de la réunion, les membres présents sont venus avec les inscriptions de leurs confréries, 7 confréries n'ont pas donné de réponses. A la date de la réunion, il y avait donc 100 inscrits ou prévisions d'inscription.

Le Président fait part de sa déception mais relativise concernant le manque de mobilisation pour cette Fête de la Gastronomie qui est en même temps un chapitre exceptionnel de l'Ambassade. Diverses raisons ont été invoquées et sont les mêmes que celles rencontrées lors des chapitres (sollicitations multiples, démobilité, morosité et prix).

### **Organisation :**

Roland BRIODEAU, fait part à juste titre que dans l'invitation il n'a pas été mentionné le pain, relégué en fin d'invitation sur la même ligne que les carafes d'eau à volonté. Le Président s'en excuse, il précise que le pain aura la place bien méritée puisque s'agissant de pain de tradition pris chez un artisan boulanger, il sera donné en explication au même titre que les mets présentés, et il figurera sur le menu qui sera mis sur les tables. Chaque année quelques oublis sont malheureusement à déplorer. La remarque de Roland est donc très pertinente.

Les Godebillaux seront amenés chez Jacques PINON par Daniel GERBOIN. Raymond LOUSSOUARN et Alain BASTIN en prendront possession le vendredi qui précède la fête avec les petites marmites prêtées par Jacques.

Le cidre Mousseux sec sera commandé par Raymond LOUSSOUARN.

Le vin Blanc des Coteaux de la Loire servi avec la tête de veau avait été goûté par Henri Pierre GAUTIER et Alain BASTIN.

Les bouteilles prises au Château de la Putille seront ramenées par Henri Pierre.

Les Rouelles d'andouillette au Layon et les Rillauds d'Anjou seront pris par Raymond LOUSSOUARN et Alain BASTIN le vendredi respectivement à St Georges sur Loire au Relais d'Anjou, et Chez Xavier JOUY, Charcutier à ANGERS.

Marcel PLANCHENAU s'occupe de ramener les bouteilles de Coteau du Layon de chez Yves MASSICOT, vigneron à Faye d'Anjou.

Le Muscadet qui sera servi avec le poisson sera ramené par Daniel GANICHAUD, il s'agira sans doute du Muscadet du Château de la Cassemichère.

Le vin rouge servi avec la Langue de bœuf sera sélectionné par la Confrérie des Fiefs vendéens et ramené par Gérard THIBAudeau.

Le vin rouge servi avec le fromage, et les fines bulles servies au dessert, sélectionnés par Jacky BERTHAUME et Alain BASTIN proviennent du domaine de la Coche à Ste Pazanne. Elles seront ramenées par Jacky BERTHAUME.

Les petits rochers servis avec le café confectionnés par Jean Louis RUAULT de la Fée Carabosse seront ramenés par lui même le jour de la fête.

André ROUSSELIN a ramené le jour de la réunion les Petits Sablés offerts gracieusement par la Confrérie des Petits Sablés de Sablé sur Sarthe, ils serviront de base au dessert confectionné par le traiteur.

Les échalotes d'Anjou offertes gracieusement par la Confrérie de l'Echalote seront prises le vendredi après midi à MAZE au Fleuron d'Anjou par Raymond LOUSSOUARN et Alain BASTIN.

### **Explication données concernant le prix du repas : 48 Euros**

Le prix demandé est presque le prix coûtant, le traiteur a baissé son prix à 31,80 Euros par personne, le vin est environ 8 à 9 Euros par personne et le service à la charge de l'Ambassade est de 6 Euros par personne. Dans ce prix n'est pas indiqué les frais annexes (frais de déplacement pour aller chercher les divers ingrédients du repas à ramener chez le traiteur)

### **Invités :**

Le Maire de Sucé sur Erdre et son épouse sont invités gratuitement (en remerciement pour la gratuité de la salle mise à notre disposition)

Le Maire de la Chapelle sur Erdre, le Conseiller Général, le député sont invités mais paieront leurs repas.

Le Président du Conseil Régional est également invité mais nul doute qu'il ne sera pas présent .

Un diplôme d'honneur leur sera remis en fin de repas.

Un diplôme d'honneur pour sa prestation du jour sera remis au traiteur

Un diplôme d'honneur de présence sera remis à plusieurs invités pris par surprise (les membres du CA et du Bureau sont exclus du tirage au sort). Les personnes seront invitées au début de chaque plat en présence des Confréries sur le podium.

Les Confréries dont les produits sont mis à l'honneur se présenteront et présenteront leurs produits.

Les Confréries dont les produits ne sont pas dans le repas seront invitées ensuite à se présenter au moment de la remise du diplôme au traiteur, en fin de repas.

### **Tâches matérielles :**

Plans de tables par Raymond LOUSSOUARN et Alain BASTIN (Tables rondes de 6 à 7 personnes), samedi matin veille de la fête.

Menus sur tables : 3 Menus par table établis par Christophe BASTIN et Alain BASTIN

Diplômes conçus et réalisés par Christophe BASTIN et sortis sur imprimante du président, prévoir le papier de couleur pour le tirage.

Le dimanche matin, disposition des tables par Raymond LOUSSOUARN et Alain BASTIN, le nappage étant mis par les serveurs.

Le vin est servi à table par les confrères, un chef de table sera désigné pour aller chercher les bouteilles, un seul verre à chaque plat par personne.

### **Plus grand buffet du monde**

Le Président annonce qu'il a été contacté par Robert TOUCHET, Vice Président National et Président Régional des Cuisineries Gourmandes, pour une participation à l'événement de l'organisation du plus grand buffet du monde record à battre : 416 mètres, pour le porter au delà des 500 mètres.

Cet événement se tiendra le lundi 28 octobre au parc expo de la Beaujoire.

Notre participation est souhaitée nous serions des invités privilégiés. Le Président a donné un accord de principe pour cette participation. Aucune contrainte financière nous est demandée.

Dès que la fête de la Gastronomie sera passée le Président se rapprochera de Robert TOUCHET pour d'éventuels renseignements complémentaires.

### **Foire de Béré**

Une bonne délégation de consoeurs et de confrères, soit 6 confréries de l'Ambassade, était présente à l'inauguration. Le thème de la foire n'était pas porteur comme les années précédentes. Le Président a remercié les confréries qui s'étaient néanmoins déplacées. Le comité de la Foire a changé plusieurs de ses dirigeants notamment le maître de cérémonie et le Président, l'organisation du défilé s'en est ressentie. Le déroulement en a été quelque peu perturbé. Martine BURON (Grand Maître de l'Académie du Châteaubriant) et Bernard STRADI, afin de rattraper le coup, ont décidé d'offrir le repas, payé par l'Académie à tous les confrères et consoeurs présents. L'ambiance s'en est ressentie et a été très conviviale. Merci à Martine BURON et à l'Académie pour ce geste de sympathie.

### **Commission créée en vue du rapprochement avec les Confréries bachiques non adhérentes**

Cette commission nouvellement créée tiendra sa première réunion de travail le jour de la prochaine réunion de conseil d'administration, le mercredi 27 novembre prochain.

### **Questions diverses**

Christophe BASTIN, notre webmaster a demandé les dates de chapitres qui manquaient dans le calendrier. Le calendrier sera joint au présent compte rendu et figurera sur le site.

Le Président précise que l'Ambassade Régionale a 5 années d'existence. Pendant ces 5 ans de nombreuses choses ont été réalisées avec plus ou moins de réussite. D'autres qui étaient prévues ne l'ont pas été pour plusieurs raisons. Un bilan sera établi pour la prochaine réunion de CA.

L'ordre du jour étant épuisé la réunion s'est terminée à 12 heures. Les participants ont continué à discuter pendant le repas pris en commun confectionné par Patrick CLAUDE.

#### Prochaine réunion

**REUNION DE CONSEIL D'ADMINISTRATION  
le Mercredi 27 novembre 2013 à 9h30**



**Le Secrétaire,**  
Raymond LOUSSOUARN

**Le Président,**  
Alain BASTIN  
1 le Grand Pavois - Les Océanes  
85270 ST HILAIRE DE RIEZ  
Tél : 06.07.55.72.16

**Le Trésorier,**  
Bernard STRADI

Site : <http://confreries.paysloire.free.fr> - Mail : [confreries.paysloire@yahoo.fr](mailto:confreries.paysloire@yahoo.fr)