

Les confréries : un levier de patrimonialisation et de médiation alimentaire



Présentation

- 1 Contextualisation : Patrimonialisation et médiation
- 2 Les confréries : Un peu d'histoire
- 3 Un univers patrimonial historique et culturel riche
- 4 Médiation alimentaire
- Conclusion



1 Contextualisation : Patrimonialisation, médiation

- Patrimoine immatériel (PCI) : pratiques et savoirs dont chacun hérite, liés à la reconnaissance commune par des groupes sociaux d'objets, lieux, systèmes de signes, de valeurs au cœur de la construction de leur identité sociale.
- Médiation sert à la valorisation de contenus culturels (musée, etc.) , elle passe aussi par des médiateurs (dispositifs et acteurs qui peuvent être aussi des « non professionnels », des associations), et valorisent le lien social
« La médiation, par sa dimension sociale et culturelle, nous fonde en tant que sujets sociaux et, par conséquent, met en œuvre l'ensemble des dynamiques constitutives de la sociabilité (Lamizet, 1999, p. 9) »

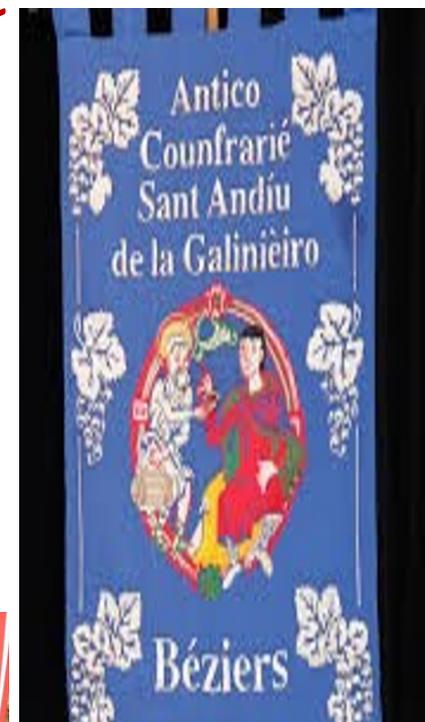
2 Les confréries : un peu d'histoire



Le Livre des Conquestes et Faits d'Alexandre
. XVe siècle.

Conseil français des confréries

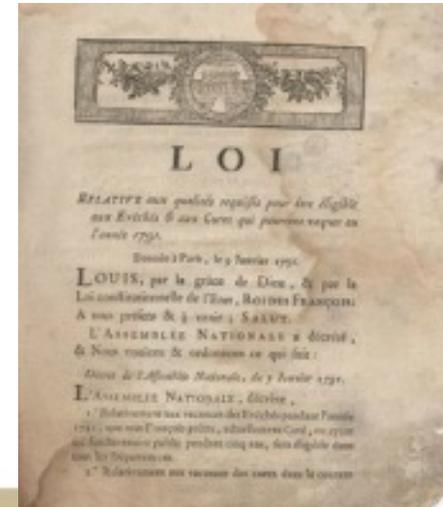
- Le Moyen Âge : des corporations vineuses pour gérer localement la manière de produire le vin
- 1140 L'Antico Confrarie de Saint Andiu de Galiniero (1968)
- 1199 la Jurade de Saint Emilion (1948)



2 Les confréries : un peu d'histoire



Grand Conseil. Confrérie des chevaliers du tastevin (1934)



Conseil des Echansons (1954)



Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de France

[chaîne-des-rotisseurs-depuis-Saint-Louis](http://chaîne-des-rotisseurs-depuis-saint-louis.com)

2 Les confréries : un peu d'histoire... d'aujourd'hui

- Types de confréries : gastronomiques (gourmandes), Bachiques (vineuses, œnologiques), arts de la table
- Organisation : Fédérations : des Régions des confréries de France (2022), nationale, Européenne, Internationale
- Objectif : ***défense et promotion du patrimoine oenogastronomique d'une commune, d'un département (d'une province), d'une région. Un produit ou d'une recette spécifique à ce terroir. "***

3 Un univers patrimonial historique et culturel riche

- Des références historiques et culturelles :
 - - linguistiques (dénominations), traditions oenogastronomiques (produits, recettes), métiers, rituels...
 - - des histoires dans l'histoire... qui font vivre un imaginaire liée à un terroir ou un territoire
- => font vivre le passé, les traditions mais sont tournées vers l'avenir!



Confrérie de la cacasse à cul nu



Confrérie des maqueux d' saurets 2022



Compairie du gai barrelet

- Reflet de l'histoire, du terroir et du territoire

Confrérie,
commanderie,
compairie, coterie,
échansonnerie, jurade,
mesnie ...

En relation avec des acteurs, un territoire

Confrérie des **Dégusteurs** d'Chiev d'Selles (1994)



Les **lichonneux** de la tarte Tatin (1978)

Confrérie des **tameliers** du bon pain (2010)



Conférie du **Saint Nectaire**

En relation avec un objet significatif!



Les compagnons du **bousset** d'Auvergne (1948)



Confrérie de la loucholle



© Photo NR

Des rites et des rituels

- Permettent d'appartenir à la communauté, à la confrérie, confèrent ordre, sens et transcendance
- Un cérémonial total : l'intronisation véritable « rite de passage » (Van Gennepe) et « rite d'institution » (Pierre Bourdieu)



La tenue d'apparat

- Costumes spécifiques,
- Colliers,
- Hallebardes,
- Oriflammes,
- Insignes,
- Objets signifiants et symboliques...

Le thyrses de la Commande Majeure de Roussillon



Confrérie des mangeux d'asperges



Confrérie de l'oignon de Roscoff



4 Médiation alimentaire



- Valorisation et reconnaissance des produits de terroir et savoir-faire (AOC,AOP, IGP)
- Résurrection du pâté en croûte emblème du savoir-faire charcutier
- Les confréries défendent ces produits à l'image du camembert au lait cru AOP



4 Médiation alimentaire

- **Une Influence politique et économique :**
 - - sauvegarde du patrimoine gastronomique
 - - valorisation des professions et défense des savoir-faire
 - - repas gastronomique des Français inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité
- **Mise en valeur touristique et valorisation des patrimoines**
=> Aspect socio-économique



Festival mondial des confréries
Charleville-Mézières

Conclusion

- les confréries : Porte paroles d'une identité oenogastronomique géographique et culturelle : font vivre et revivre des produits et recettes dans la convivialité
- Intérêt historique : articulation avec les mouvements de l'histoire
- Intérêt en sciences humaines : symboliques, rituels et discours (l'alimentation : un des sujets préférés des Français...)

Et pour finir!

- *Chaque confrérie est le récit de son terroir. Le respect de son passé, la lucidité du présent. Le Fondement de l'Avenir...L'histoire d'une identité...*
- *Portes étendards du terroir et de la gastronomie*

*Comité de coordination Région Ile de France des Confréries
CO.CO.RI.CO*

Des projets : Diplôme de première expérience Jeunes, fête de la gastronomie, webTV et route des terroirs...



Sources principales

- Bourdieu Pierre 1982 «les rites comme actes d'institution ». Actes de la recherche en sciences sociales, pp. 58-63
- Couillard, Navarro et Nouvellon 2013 « Reconnaissance de médiation d'un patrimoine : vecteurs d'une identité territoriale » Les Cahiers de l'école du Louvre. <https://doi.org/10.4000/cel.516>
- Davallon Jean, « Penser le patrimoine selon une perspective communicationnelle », *Sciences de la société* [En ligne], 99 | 2016, mis en ligne le 13 février 2019, consulté le 02 avril 2023
- Jeanneret Yves (2008) Penser la trivialité, vol.1 « La vie triviale des êtres culturels. Hermès Lavoisier :Paris
- Lamizet Bernard (1999) *La médiation sociale*, Ed L'harmattan : Paris
- Van Gennep 2011 *Les rites de passage*. Ed Picard.
- les sites des confréries citées