

# Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine

Bailliage Provence Méditerranée



*Défendre en toutes circonstances les bontés  
gustatives et les joies que nous procurent le  
porc et ses préparations charcutières.*



## LE BAILLIAGE PROVENCE MÉDITERRANÉE

### RÔLE :

La confrérie représente les charcutiers traiteurs de France . Leur rôle est de mettre sur pied les manifestations, réunions et Chapitres, assurer la liaison avec les associations gastronomiques, folkloriques ou **commerciales se rapportant à l'élevage, à la présentation ou à la dégustation du porc et des produits charcutiers.**

### Le Bailliage Provence Méditerranée dépend de l'Association

Internationale de la Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine dont le but est :

- **L'étude** de la gastronomie, particulièrement de la viande de porc et des produits de charcuterie. • **l'étude et la recherche des qualités de la viande de porc.**
- La création et le développement de relations amicales entre ses membres et les sympathisants. • **le rapprochement de tous** mouvements sérieux et constructifs de la gastronomie, de la restauration et de la pâtisserie.

### COUVERTURE GÉOGRAPHIQUE

Le Bailliage couvre le Var, les Bouches du Rhône, les Alpes Maritimes, les Alpes de Haute Provence et les Hautes Alpes. Aussi les Chapitres **se font souvent dans d'autres départements.**

### MEMBRES

Le Grand Maître du Bailliage - ou Grand Bailli –**n' est pas** obligatoirement choisi en dehors de la corporation de la charcuterie alors que le Chancelier Provincial est de préférence un charcutier. Ils **sont entourés d'un Conseil provincial.**

Le grand bailli de la confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine Provence Méditerranée actuel est : « **FRANÇOISE LEGUÉVEL** »

**« Saint Antoine et Saint André »  
Sont nos Saints Patrons**



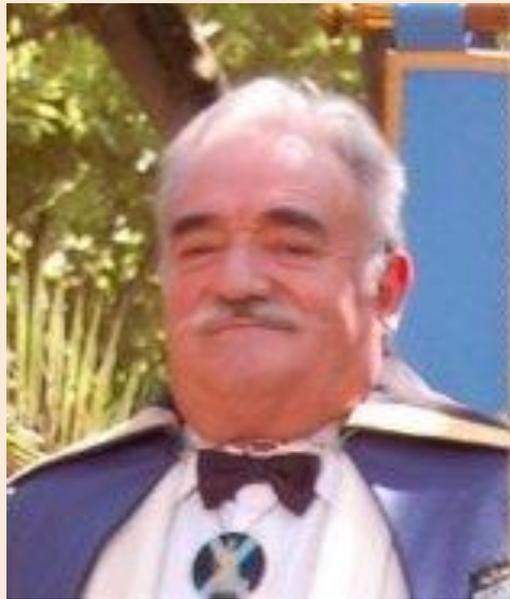
**Grand BAILLY  
Des  
Chevaliers de St Antoine  
Provence  
Méditerranée**

**PRÉSIDENTE DU  
BUREAU  
Depuis le 14 avril 2017**

Après avoir été dignitaire du Bailliage de Paris Ile de France, depuis plus de 20 ans Françoise a rejoint le Bailliage Provence Méditerranée en 2003, à la demande de Michel VIES.

A Rungis, au service des professionnels de la Charcuterie, et de la Boucherie  
Elle recevra la Médaille d'OR de ces deux Chambres professionnelles.

# MEMBRES DU BUREAU BAILLIAGE PROVENCE-MÉDITERRANÉE



*Daniel LARROUTIS*  
*Vice-Président*



*Michèle MORIN*  
*Secrétaire*



*Alice GUALANDI*  
*Trésorière*



***Claude FOULEY***  
***Secrétaire Adjoint***



***Daniel BERTHELOT***  
***Trésorier Adjoint***



**Notre CHANCELIER PROVINCIAL: Gilbert JEAN**

## Les Chevaliers de Saint Antoine

Le costume de Chevalier, est composé :

- d'un pantalon noir, jupe noire, pour les dames,
- d'une veste blanche, la veste du traiteur, recouverte d'une cape bleu roi, doublée d'une moire noire, ce sont les couleurs de l'ancienne corporation des Charcutiers.
- La statue de Saint Antoine est portée par notre Grand Massier .



POUR NOUS CONTACTER  
[saintantoineprovence@gmail.com](mailto:saintantoineprovence@gmail.com)

**Siège de la confrérie :**

Chez Madame LE GUÉVEL Françoise

944 Chemin de Ramatuelle

83170 BRIGNOLES

[francoise.leguevel@wanadoo.fr](mailto:francoise.leguevel@wanadoo.fr)

tél : 06.16.01.51.66

**Secrétaire :**

Michèle MORIN

966 Chemin de la Poussataque

83190 Ollioules

[saintantoineprovence@gmail.com](mailto:saintantoineprovence@gmail.com)

tél : 06.10.24.12.27

**Trésorière :**

Alice GUALANDI

75 rue de Font de Clar

83390 Puget Ville

[gerardgualandi@orange.fr](mailto:gerardgualandi@orange.fr)

tél : 0633571861

# Les Chevaliers de Saint Antoine

## Un peu d'histoire.....

Chez les romains, puis chez les Gallo-Romains et enfin en France jusqu'au Moyen-Âge les cuisiniers faisaient cuire dans la cuisine tous les aliments : rôtis, bouillis, pasteux, etc., et préparaient les sauces le tout sous l'autorité du « magister-coqus », le maître-queux. La communauté des cuisiniers soumit ses statuts à l'homologation du prévôt Étienne Boileau vers 1258.

Elle englobait queux, oyers, saulciers, pâtissiers, etc., mais au fur et à mesure que l'art culinaire **s'est** affirmé et perfectionné, chaque spécialité s'orientait vers l'indépendance.

Le partage se fit tout d'abord en deux branches. Celle qui conserva les premiers statuts donna à ses membres le titre de « rôtisseurs », on la rencontre sous cette application vers 1467. Les membres de l'autre branche n'avaient le droit de vendre que des chairs cuites et **plus particulièrement du porc, d'où leur appellation de « charcutiers »**.

Ce n'est qu'en 1513 qu'ils furent autorisés à faire commerce de porcs vivants.

Au début du XVIIIe siècle ils obtinrent le droit exclusif de vendre de la viande de porc crue ou cuite. On les appelle alors « charcutiers », « saucissiers », « boudiniers », « courtiers », « visiteurs ». En 1745, ils étaient 130 à Paris, placés sous le patronage de la Vierge qu'ils fêtaient le jour de sa Nativité.

A cette brève synthèse du métier de charcutier, il nous faut parler de porc.

Au XIIe siècle, les porcs étaient plus ou moins les « agents-voyers » des villes. Ils circulaient en toute liberté dans les rues, se nourrissant de détritrus.

En 1131, à Paris, le fils aîné du roi Louis le Gros fut renversé de son cheval par un des pourceaux qui encombraient la chaussée. Il mourut des suites de ses blessures. Il fut alors interdit de nourrir dans la ville le moindre pourceau.

Cette interdiction comporte toutefois une exception. Le prieuré du Petit Saint-Antoine, dans la rue du même nom, était autorisé à posséder 12 pourceaux et à les envoyer chercher leur pitance dans les rues. Pour avertir de leur présence, ils portaient au cou une sonnette. Ceci explique le choix relativement récent de Saint-Antoine comme patron des charcutiers.

En effet, rien dans la vie même du Saint, ne justifie un tel patronage. Le cochon ne se trouve à aucun moment associé à sa vie. Il en est de même d'ailleurs de Saint-André autre patron, dont le choix ne semble reposer que sur la forme de l'instrument de son

supplice : la croix en « X », copie conforme de l'appareil dont se servait les charcutiers pour débiter le porc fraîchement tué.

L ' **histoire du métier ses traditions, son évolution sont un des aspects de l'humble et véridique** histoire du peuple français.

Nombreux sont les charcutiers qui en

tirent une légitime fierté, dignes continuateurs d'un métier qui n'a cessé d'évoluer et d'assurer une honnête aisance à ceux qui le pratiquent bien. Les chevaliers de Saint-Antoine sont les membres conscients de cette grande communauté, qui depuis des siècles contribuent au bien-être de tous.

Il n'est pas nécessaire d'être charcutier pour être admis chez les Chevaliers. Ils accueillent tous ceux qui goûtent les joies saines que donnent les préparations charcutières et propres à entretenir une soif honnête. Qu'il nous soit permis, dans ce contexte, d'être quelque peu rabelaisien ; le maître a suffisamment loué la cochonnaille pour que ses disciples lui vouent un culte fervent.

François Rabelais reste en effet le modèle de tous ceux qui, en bonne santé physique et morale, **ne cachent pas au fond de leur cœur un goret plus ou** moins ensommeillé, de la gourmandise, mais le préfèrent sacrifié sur l'autel.



Depuis le 17 avril 2013,  
c'est Jean François  
MITANCHEY, charcutier en  
exercice à Dijon,  
intrônisé en 1979, capé en  
1981, Bailly de Bourgogne  
Franche Comté, depuis  
2005, qui a été nommé

**« Grand Maître Mondial »  
de la  
Confrérie des Chevaliers de  
Saint Antoine.**

*Le Bailliage de Provence Méditerranée, bailliage né de la rencontre de deux épicuriens, que le cordon bleu de Saint-Antoine a réunis.*

**JACQUES BONNAFFOUS**

Son parcours professionnel, syndical et au sein de la confrérie.

Jacques né le 3 janvier 1932 à Marseille est issu d'une famille haute-alpine venu s'installer à Marseille pour y exercer le métier de charcutier comme de nombreux alpins l'on fait avant lui.

Il succède à son père en 1948 à la tête de l'entreprise.

En 1978, il devient membre du syndicat des Bouches du Rhône.

En 1985, il est élu Président du syndicat du département et en 1990, il devient délégué régional représentant la région PACA à Paris.

**C'est dans ces réunions syndicales parisiennes sous la présidence de Claude Vignon puis de Jean Bellet que Jacques se lie d'amitié avec Pierre Pagès et Michel Clarey, tous les deux représentants**

La région Languedoc-Roussillon, ces derniers ayant créé le Bailliage dans leur région de la Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine, Jacques devient membre de ce bailliage jusqu'en 1995, lequel, sur les conseils et les encouragements de ses deux amis décide de créer le Bailliage Provence Méditerranée.

Le 1<sup>er</sup> juin 1991 une manifestation très animée et colorée réunit au Cap d'Agde les Chevaliers de Saint Antoine du Languedoc.

Un long défilé d'impétrants permet d'admirer les costumes des Confréries.

Parmi eux se trouve Jacques Bonnaffous, charcutier à Marseille ainsi que Michel Vies, vigneron en Côtes de Provence, en cape et béret des Tastaires en Porcarié du Val ou Confrérie de Saint Antoine du petit cochon.

Ils ne se connaissent pas, mais ils vont tous deux recevoir le cordon bleu de Saint Antoine, parrainés l'un par Michel Clarey, l'autre par Albert Escourrou.

Attachés à leur engagement, ils vont tous deux intéresser leurs amis à cette Confrérie si conviviale et peu à peu de nombreux provençaux viennent grossir les rangs du Bailliage du Languedoc et apprennent à se connaître et à s'estimer.

Si bien que, en 1996, Jacques BONNAFFOUS décide de créer le Bailliage de Provence Méditerranée.

Il faut former une équipe, Michel VIES, vigneron dans le Var est candidat, pour être le Bailly, Jacques BONNAFFOUS, le Chancelier Provincial, ainsi que Paul ERNEST de Cannes. Louis JULIEN sera le premier trésorier et Daniel LARROUTIS vont former le premier embryon du Bailliage intronisé lors du premier chapitre.

**C'est** le 7 juillet 1996, au Moulin de Vernègues, **qu'a** lieu son baptême sous le parrainage de nombreux Bailliages de France et **d'abord** celui du Languedoc.

Le Grand Maître de la Confrérie de s Chevaliers de Saint Antoine Jean-Claude VINCENT, Jean BELLET chancelier du Lyonnais, Daniel **POMMEY chancelier de Bourgogne et bien d'autres** comme Pierre PERRET, René COUESNON, Jean-Luc PEREZ etc... sans oublier les nombreux charcutiers Marseillais amis de Jacques leur Président.

En 1997 ils se retrouvent dans le Cloître de Saint Maximin, en 1998 ils voguent vers **l'île** de Bendor après la croisière en Corse pour les 35 ans de la création de la Confrérie nationale.

En 1999 les provençaux retrouvent leurs parrains du Languedoc à Nîmes dans le cadre de **l' hôtel** après un Chapitre à Puget-Ville pour jumeler leur Bailliage avec les Tastaires en Porcarié.

Ensemble les Bailliages frères vont célébrer **l'an** 2000 en Piémont, après le jumelage de Puget-Ville avec Roccaforte Mondovi, où les Provençaux parraineront la création **d'un** Bailliage en 2001. De nombreux amis participent à ces échanges européens.

2002, **c'est** Puget-Ville qui reçoit le Chapitre, en 2003 retour en Languedoc à Lattes, 2004 à Puget-Ville ainsi que 2005 après la visite de **l'abbaye** du Thoronet.

En 2006, dans le superbe cadre de la **presqu'île** de Giens, sont fêtés 10 ans **d'amitié**, de convivialité et **d'ouverture**, car le Bailliage est passé de 6 capés en 1996 à 25 en 2006. Des confrères de toute la France sont venus prendre part à cette fête.

En 2007 à Aubagne, en 2008 à Lamanon, en 2009 retour à Puget-Ville.

2010 est marqué par un Chapitre de prestige au Palais des Papes à Avignon, organisé par Paul Oddone

En 2011 Un très beau chapitre à Embrun, organisé par notre ami Jacques Bonnaffous, inauguration du Musée de la Charcuterie au Crots, (que **l'on** peut visiter) crée par Jacques BONNAFFOUS et Max ROUX entourés des charcutiers de la région.

En 2012 visite des calanques de Cassis, et Chapitre au Golf de Saint Cyr sur mer.

En 2013 **Messe dans la Cathédrale de Grasse, et, c'est au Palais des Congrès de** la ville de Grasse que le chapitre se déroulera dans une ambiance festive.

En 2014 Michel Viès organisera son dernier chapitre à Puget Ville, il passera la main à Jean Brivet-Verdier ; malheureusement Michel nous quittera en Juin 2015.

Le 14 avril 2017, Jean BRIVET-VERDIER, **quittera son poste, et à l'issue du vote du Comité** Directeur ,

Françoise LE GUÉVEL sera élue Présidente et deviendra donc :

## « Bailly des Chevaliers de Saint Antoine Bailliage Provence Méditerranée »

Plus de deux cents amis ont reçu la médaille de la Confrérie et de nombreux fidèles participants à nos manifestations sont décorés du médaillon des Amis des Chevaliers de Saint Antoine.

Fidèle à la défense de la charcuterie artisanale, le Bailliage, **s'efforce d'organiser** des concours de charcuterie ou de prendre part à des manifestations qui ont ce but, **ainsi qu'à des actions** caritatives.

Dans son serment le Chevalier de Saint Antoine jure « par Saint Antoine et Saint André, nos vénérés patrons, de défendre en toutes circonstances les bontés gustatives et les joies que nous procurent le porc et ses préparations charcutières, de plus, en imposer la présence dans toutes nos réunions gastronomiques.



## Nos chapitres

## QUELQUES ÉCHAPPÉES BELLES .....



2007 Chapitre à AUBAGNE



2008 Paul Oddonne à La Manon



2009 Puget-Ville



2010-Palais des Papes- Avignon



2011- Françoise remet la médaille et le diplôme à Nadine...future capée ?????



2012 Chapitre à SAINT CYR



2013 Chapitre à Grasse

Marie Antoinette et Michel

Fêtent leurs 60 ans d'amour....



2014 Chapitre à Puget Ville



**2014 Chapitre à PUGET VILLE**

A gauche Michel Viès Bailly d'Honneur , au centre Jean Brivet-Verdier Bailly Provence Méditerranée. A droite Jean François Mitanchey Grand Maître Mondial

## 2015 Chapitre à Méounes journée champêtre,



La traditionnelle partie de boules.....

## Les Chevaliers en visite dans les Confréries amies...



2006 -En visite à Rungis ,  
représentant le Bailliage  
Provence Méditerranée  
Intronisation et remise de  
diplôme.

2008- BOCUSE –  
Gérard MOTHU devient Grand Maître Mondial  
Le Bailliage Provence Méditerranée a fait le déplacement





A cette occasion, F. Le Guével crée, une plaque en porcelaine, qui par la suite, sera remise aux professionnels à l'occasion de concours.



2009 En Camargue



2011 : Antibes Pissalat



2011- Embrun- Françoise remets la médaille et le diplôme à Nadine, future capée ???



2011-EMBRUN Tous les Intronisés

2012 La Pistole à Brignoles  
Intronisée Françoise Le Guével

2011 : Beaujolais  
intronisation de Claude Fouley



2013-La cerise précoce du Luc..on  
intronise le mari et la femme...  
Guy et Françoise Le Guével

-2013- AG chez Doudou à Carnoules



2013- Les Confréries sont reçues au  
journal Télex, pour une présentation.

## 2014 : Les Confréries s'exposent au Luc en Provence





**2014 Au Luc Intronisation de Thiphaine de Chassey chargée de la communication**

**2014**  
**La Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine**  
**Fête son Cinquantenaire**  
**Château Castelneau à REIMS**



Septembre 2015,

Pose du logo des Chevaliers de Saint Antoine sur le mur des  
CONFRÉRIES à ALASSIO chez nos amis ITALIENS



Sur ce mur, des Signatures Célèbres.....

## Inauguration de notre Plaque... sur le mur des Confréries.



## 2015....De nombreuses Confréries



Et ça Danse.....En Italie....



Anna Maria  
Le Grand Maître de la Confrérie



Josette et Jean Brivet

**Alassio (Italie) 2015 Beaujolais et Saint Antoine, et oui le Porc et le Beaujolais vont bien ensemble**



2015- La Caillette de CHABEUIL

**2016 Confrérie de l'AIËT,  
Intronisation de  
Jean BRIVET**



2016- La CABOCHE Puget-Ville



**2016 - L'Olivado de Provence**



**2016-GAP Françoise Le Guével reçoit la Pomme d'Or**





*des Confréries de  
ence Alpes Côte d'*

**2016- Amis du Vin et du  
Cochon en Cœur du Var à  
Cabasse**

**Alice Gualandi et Nadine  
Debroux  
Reçoivent la médaille de la  
Confrérie.**

2016 La Primeur de l'Île de Ré



2016 Concours d'Ōli



Les artistes s'énervent.....  
Il fait chaud.... l'Ōli a du  
mal a prendre.....

2016  
Le défilé de L'Ōli  
de Solliès Toucas



2017

Février La Caboché intronisation Michèle MORIN



Michèle et sa marraine



## MARS 2017 ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU CONSEIL FRANÇAIS DES CONFRÉRIES







**Mars 2017 Les Amis du Vin et du Cochon en Cœur du Var**



**Intronisation de Monique FLOCH**

**Intronisation de Michèle MORIN**



Jean François FLOCH Grand Maître de la Caboché



## Article sur Marcel REI et Charles ASSIRLIKIAN Créateurs de la SÖCISSE DE MARSEILLE

Société

# Marseille a sa spécialité

Toulouse, Montbéliard, Strasbourg et Morteau n'ont qu'à bien se tenir car la saucisse de Marseille est arrivée ! Marcel Rei, artiste charcutier est le défenseur et fabricant de cette belle gamme de charcuterie marseillaise, aux subtils arômes anisés.

**P**référé noir adopté par Marseille à l'âge de 4 ans, Marcel Rei passe son enfance à accompagner son père et son grand-père, « commerçants en bœuf », dans divers abattoirs. Poi porté sur les études longues, il se forme à la boucherie, puis à la charcuterie et au traiteur. Il travaille dans la cité phocéenne comme salarié pendant près de 32 ans et, au passage du siècle, décide enfin de s'installer à son compte. En 2000, il rachète une boutique, bien située dans un quartier aéré et assez central de Marseille.

**Un charcutier et un boucher : deux associés pour la qualité**

Aidé de son épouse qui se met à la vente, Marcel « relève ses marchés » : il fabrique au labo ses nombreux produits, vend au comptoir pour écouter les clients, gère chaque semaine des réceptions traiteur, s'occupe des achats, passe des concours pour promouvoir ses produits, se forme au Coproco pour parfaire ses techniques, refait la boutique, s'équipe progressivement en matériel. Bref, il ne compte pas ses heures et voit son chiffre d'affaires grimper régulièrement, boosté par les ventes de saucisses, dont Marcel s'est fait une spécialité. Aujourd'hui, l'affaire

La saucisse de Marseille en vitrine.



tourne bien et nourrit six salariés. Mais on voit de moins en moins Marcel dans son magasin, et pour cause : il s'investit maintenant dans le développement de la Saucisse de Marseille, une structure qu'il est en train de créer avec son vieux complice Charly Assirlikian. Boucher d'origine, Charly tentait depuis quelque temps de créer une nouvelle saucisse, dite « de Marseille », dont son père avait eu l'idée. Il avait essayé d'en fabriquer une avec du pastis, mais l'essai s'était avéré peu concluant. Marcel s'intéresse alors au problème et concocte des mélanges à base de

badiane, de fenouil et d'épices, pour améliorer la recette. Quelques mois de réglages délicats plus tard, la recette est définitive. La saucisse de Marseille est née.

**Une gamme aux accents chantants**

Les deux compères débute avec deux modèles : la saucisse de Marseille, sous boyau de porc de 28-30 mm de diamètre, et la « socissette », sous boyau d'agneau de 26-28 mm. Le succès venant, ils déclinent ensuite divers produits sous le même principe anisé : une rosette, une saucisse



Les deux complices, Charly Assirlikian et Marcel Rei.

sèche au piment d'Espelette dont la saumure est une décoction des mêmes épices de Marseille et cuit au four vapeur, le « pâté de campagne agrémenté de confit et de tapenade, ou... » Nous avons chacun explique Marcel, et nous Nous y vendons les produits « Saucisse de Marseille », tourné vers la commune exemple pris l'avis po



Marcel et son épouse ont un duo complémentaires, l'un en boucherie, l'autre au labo.

# Spécialité charcutière



Les deux complémentaires Charly Assi et Marcel Fin.

« Sèche au piment d'Espelette, un jambon dont la saumure est imprégnée d'une sélection des mêmes épices que la saucisse de Marseille et cuit en chaussette au four vapeur, le « pâte de Marseille », un campagne agrémenté de bulbe de fenouil confit et de rapenard, onctueux à souhait. « Nous avons chacun notre affaire, explique Marcel, et sommes indépendants. Nous y vendons les produits estampillés "Saucisse de Marseille". Charly est plus tourné vers la communication ; il a par exemple pris l'airum pour un week-end

pour faire découvrir la saucisse de Marseille aux Américains ! » Marcel et Charly font aussi connaître leurs spécialités dans des salons, comme Artisan 13 ou encore la Foire de Marseille. Pour les clients, ce sont des produits qui les rendent fiers de leur ville, et ils apprécient le concept autant que le goût subtil, typiquement local. La bonne réputation de tels produits se répand donc dans la région comme une traînée de poudre, et les associés livrent chaque jour restaurants et boutiques de la ville et du département.



Marcel et son épouse, un duo complémentaire, l'un en boutique, l'autre au libre.

## Peut-on avoir trop de succès ?

Marcel est en passe de s'investir encore plus dans la saucisse de Marseille pour en développer sa diffusion. Il estime que « la boutique roule bien toute seule » et compte la transmettre à son beau-fils, qui y travaille déjà. Mais, paradoxalement, la réussite de la saucisse de Marseille le conduit à se poser des questions importantes. « Actuellement, la livraison des produits ne peut se faire que dans le département, pour des questions de logistique. Et, par ailleurs, la demande est telle que nous devons confier la fabrication à d'autres que nous, car on ne peut pas tout fournir. La question est de savoir s'il ne faut pas s'installer ailleurs en créant un gros laboratoire nous-mêmes, et s'associer avec un transporteur pour les livraisons. Ou confier la fabrication à un industriel qui pourra également livrer ; mais offrira-t-il alors les mêmes garanties de qualité que des artisans comme nous, en passant à des grosses productions ? On ne le sait pas. » Marcel est preneur de tout conseil et témoignage. ■

## Quelques suggestions d'emplois de la saucisse de Marseille, par les restaurateurs locaux

- Grillée et accompagnée d'une purée pomme de terre-fenouil, ou d'une polenta fourrée d'olives niçoises et de tomates séchées, ou d'un émincé de fenouil mariné dans du citron vert-huile d'olive.
- Socisette et moules saisies à la plancha.
- Socisette roulée dans de la pâte kadaif, arrosée d'un ketchup maison (tomate-coriandre-cumin).
- Et aussi la « fricassée de calamars et socisettes de Marseille aux légumes primeurs » tout spécialement concoctée par Lionel Levy, chef de l'Intercontinental de Marseille.
- Ou simplement, comme à la maison, avec des haricots blancs ou des lentilles.

