

Confréries de France

**Bulletin de liaison et d’Information du**

**Conseil Français des Confréries**

**Fédération Officielle**

**http://www.conseil-francais-confreries.fr/**

**juin 2019**

**Editorial de la Présidente Solange Massenavette**

Nous venons de passer déjà 6 mois de l’année 2019 et nous rentrons dans la période estivale.

Alors ce bulletin vous donnera quelques nouvelles du Conseil.

Une assemblée générale à Tourcoing qui a été une grande réussite et qui a satisfait les participants. De plus le soleil était de la partie !

Les événements qui se sont déroulés dans notre belle France ne sont pas là pour réjouir les cœurs et notre moral peut parfois, être bas.

Mais gardons espoir et nos confréries sont là aussi pour que nous passions des moments festifs et sympathiques.

La relève n’est, malheureusement, pas au rendez-vous et c’est bien là, l’un des soucis de nombres d’entre nous.

Le Conseil s’est déjà, depuis longtemps, posé cette question et toutes les idées sont bonnes à prendre.

Je vous souhaite quand même de passer un excellent été, de belles rencontres pour ceux qui auront la chance de partir un peu de chez eux, et nous nous retrouverons toujours avec plaisir à la rentrée.

Pour ma part, je reste toujours à votre disposition et à votre écoute.

Avec toute mon amitié

**La Présidente Solange Massenavette**



Confréries de France

8, rue de la Poste 36110 Vineuil  
Tél. : 02.54.36.64.08

[**smberry2@neuf.fr**](mailto:smberry2@neuf.fr)

**http://www.conseil-francais-des-confreries.com/**

Directrice publication : Solange Massenavette  
IPNS Rédigé, réalisé, envoyé ou tiré par

Edmond-Louis Simoneau [**elsimoneau@aol.com**](mailto:elsimoneau@aol.com)

Sommaire

Editorial de la Présidente

Un site Internet plus adapté et des avantages toujours plus nombreux.

**A nouveau APPEL DE COTISATION 2019**

L’édition de la Fête de la Gastronomie 2019 devient Goût de France

17ème Université d'été dédiée à l'histoire et aux cultures alimentaires

Le pèlerinage des cuisiniers à Lourdes



**Un site Internet plus adapté pour le Conseil Français des Confréries**

**Vous avez pu voir que le site du Conseil évolue de jour en jour. Nous pouvons mettre sur votre espace,vos annonces de chapitres, vos activités à condition que les fichiers ne dépassent pas 600 kbits.  
Nous vous demandons à nouveau d’aller sur le site pour voir si tout ce que contient votre espace vous convient. Vous pouvez aussi nous envoyer vos recette et vos chansons. Un chapitre complet y est consacré  
Sachez que tout ce qui vous concerne nous a été donné par votre grand Maître ou la personne habilitée. Il n’y a donc pas d’erreurs sur le site mais souvent vous oubliez de nous donner les mises à jour.  
Nous sommes reconnaissant à ceux qui nous remercient de notre travail et de la réactivité dans les mises à jour.**

**Vous trouverez aussi sur le site du Conseil Français des Confréries   
site :** <http://www.conseil-francais-confreries.fr/accueil/avantages/>   
le rappel des **AVANTAGES** qui vous confère le Conseil pour la **modique cotisation de 18 €.  
Partenariat avec, entre autres :   
La SACEM  
Les assurances MACIF et SMACL  
Les Hôtels Logis de France – B&B – Inter Hôtel**

**En cotisant au Conseil, vous figurerez sur le site. Vous pourrez y mettre toutes les informations que vous souhaiterez, notamment vos actions ou encore les invitations à vos chapitres et coordonnées pratiques.**

**Vous avez aussi d’autres avantages à découvrir.**





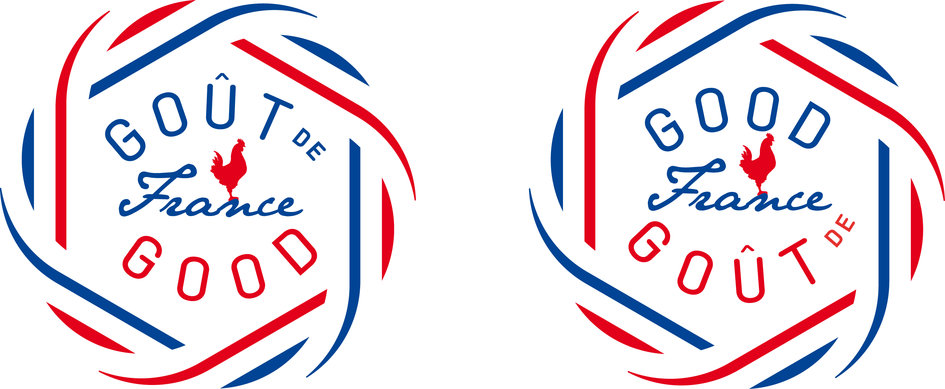
**Conseil Français des Confréries**

**site :** [**www.conseil-francais-confreries.fr**](http://www.conseil-francais-confreries.fr)

**les appels à cotisation 2019**

**se trouvent en Annexes en fin de ce bulletin**





**Fête de la Gastronomie – Goût de France**

L’édition de la Fête de la Gastronomie 2019 devient Goût de France et les nouvelles aventures culinaires et festives a eu lieu en mars

Aujourd’hui nous vous présentons l’un de nos fidèles partenaires : L’Association Française des Maîtres Restaurateurs, dont les membres concourront dans toute la France à ravir vos papilles et pupilles pour mettre en valeur la gastronomie française.

Les Maîtres Restaurateurs : qui sont-ils ?

C’est Francis Attrazic, président de l’Association Française des Maîtres Restaurateurs, présent lors de notre dernier comité de pilotage à Bercy le 6 mars, qui vous l’explique !

**-Goût de France : Pouvez-vous présenter les Maîtres Restaurateurs ?**

Le titre de Maître Restaurateur est le seul titre d’Etat pour la restauration traditionnelle française. Il repose sur deux valeurs fondamentales pour les restaurateurs :

**La première est d’être un restaurateur de métier**. C’est important car nous avons un métier qui est très ouvert. Les restaurateurs ne sont pas tous des professionnels de la restauration. Le Maître Restaurateur, lui, est un restaurateur qui connaît son métier tout simplement parce qu’il l’a appris et pratiqué.

**- La deuxième valeur c’est son engagement** sur une cuisine entièrement faîte dans l’entreprise à partir de produits bruts et essentiellement frais. Pour lui, le fait maison s’applique à toute sa carte. Il n’utilise pas de produits semi-élaborés ou de produits d’assemblage.

Par ailleurs, avoir le titre de Maître restaurateur est le résultat d’une démarche volontaire du professionnel. C’est lui qui se prend en main. Il applique un référentiel, il est contrôlé par un organisme indépendant choisi par l’Etat et c’est le préfet de son département qui lui remet le titre par arrêté individuel. En plus, ce titre doit être renouvelé tous les quatre ans.

C’est un ensemble de valeurs et de garanties pour le consommateur. Dans une activité où l’offre est pléthorique, il est important d’avoir des repères fiables qui permettent d’identifier une qualité et donner une sécurité.

-Goût de France : Pourquoi est-il important pour vous de participer à cette nouvelle édition de Goût de France ?

**-F.A : Francis Attrazic**

Tout d’abord, le titre de Maître Restaurateur étant un titre d’Etat, il me paraît important de participer aux initiatives d’Etat qui font la promotion de notre gastronomie. Nous nous sommes impliqués depuis la première édition de la Fête de la Gastronomie et nous participons à de multiples initiatives régionales. Goût de France mobilise aujourd’hui beaucoup d’énergie et une grande palette d’intervenants, liés bien sûr à l’alimentation et à l’art de vivre à la française.

L’implication de nombreux ministères illustre, s’il en était besoin, tout l’intérêt du thème de la gastronomie. Cette implication illustre aussi les conséquences en cascade sur le développement durable, la santé, l’environnement, la protection de la biodiversité, le commerce équitable, l’aménagement et la vie des territoires et bien d’autres aspects.

Il est important pour nous d’être associés à tout cet environnement car nous en sommes des acteurs très actifs.

Pour toutes ces raisons, Gout de France est pour nous un évènement fort.



[](http://1vgp3.r.ca.d.sendibm2.com/mk/cl/f/iYGlEeFsUsYCsUm9wBSsoa_ARg5VawyICfq121vKNrkWGQR943ew1Qzfn1wuYbmiWQ44CJ6yR9mwmC1eEhnkNCUmZakfnSnxu8j6laMGeAGtpUq3BZ4CkDsaCpsjyuhaGc2VWoNuLkp3eakgUwqGLAQ_07WZKP96EppJ0xvS9C9x_qUlGS1i-7UczkPUafeCJWSZmQbi)

<https://summerschool.iehca.univ-tours.fr/edition-2019/>

**Édition 2019**

17ème Université d'été dédiée à l'histoire et aux cultures alimentaires

Tours, du 25 août au 1er septembre 2019

<https://summerschool.iehca.univ-tours.fr/edition-2019/>

Présentation

Depuis 2003, notre université d’été s’est positionnée comme un espace de réflexion de référence autour des nouvelles recherches en Food Studies. Après plusieurs éditions thématiques, cette édition 2019 explorera plus largement ces champs de recherche.  
  
Quelles sont les principales problématiques actuellement explorées en anthropologie, gastronomie, histoire, études littéraires, sociologie et d'autres disciplines? Quelles tendances générales ont émergé au cours des dernières années? Comment notre connaissance peut-elle s’orienter dans les années à venir?  
  
D’éminents spécialistes d’horizons disciplinaires différents aborderont ces questions par le prisme de leurs propres recherches. Les participants seront invités à présenter leurs projets en cours à un public international dans un environnement stimulant et convivial.  
Comme par le passé, dans le cadre agréable que nous mettons à votre disposition pour cette semaine immersive, les débats académiques seront complétés par des échanges informels avec d'autres spécialistes, des possibilités d'étude personnelle (notamment dans les riches fonds de la bibliothèque de l’IEHCA), une découverte de la culture culinaire régionale et des excursions dans les sites patrimoniaux de notre région.

Responsables scientifiques

Pierre-Antoine DESSAUX, Professor d'histoire, Université de Tours (France)  
Sara PENNELL : Senior Lecturer, School of Humanities and Social Sciences, Université de Greenwich (UK)

Equipe pédagogique

Emma-Jayne ABBOTS : Senior Lecturer in Anthropology at University of Wales, Trinity Saint David  
Pascal BRIOIST : Professor in Modern History, Université de Tours (France)  
Emmanuelle CRONIER : Senior lecturer in History, University of Picardie (France)  
Régis HANKARD : Professor of Paediatrics, Université of Tours (France)  
Iona MC CLEERY: Associate Professor in Medieval History, University of Leeds (UK)  
Stefano MAGAGNOLI : Senior Lecturer in Global History and Economic History of Europe and European Food, University of Parma (Italy)

Organisation pédagogique

Volume horaire : environ 35 heures (hors activités culturelles)  
  
1) cinq séminaires de discussion, avec un spécialiste reconnu qui fait une présentation concernant un sujet précis (méthode, théorie, approche, thème...) pendant 90 minutes au maximum, celle-ci est suivie d’un débat.  
  
2) Les étudiants présentent leur recherche aux intervenants et aux stagiaires pendant une dizaine de minutes. Cette présentation est suivie par une discussion générale (maximum 20 minutes).  
Afin d’accentuer l’intérêt des présentations des études par les étudiants, il sera demandé à chaque stagiaire d’écrire un texte (de 5000 mots au maximum), présentant (un aspect de) leur recherche tenant compte de la phase des études (aperçu critique de la littérature, présentation des résultats principaux, élaboration de la méthode, exploration d’un thème précis…). Ce texte sera diffusé un mois avant le début de l’université d’été. Au cours de la semaine, le texte sera commenté par un ou deux étudiants afin d’engager le débat.  
  
3) Formation individuelle pour les étudiants qui le souhaitent. Au moins deux formations sont prévues, mais le caractère convivial de l’université offrira d'autres occasions pour cette forme didactique.  
  
4) Deux ateliers sont organisés et co-animés par des professionnels.

Conditions d'inscriptions

Capacité d'accueil : entre 15 et 20 personnes  
L’université d’été est ouverte aux candidats justifiant de recherche en food studies (niveau master ou plus).  
Toutes les discussions se déroulent en anglais et aucune connaissance d'autres langues est nécessaire mais des connaissances en français seraient un plus. Les participants qui souhaitent organiser leur présentation en français, allemand ou italien peuvent le faire, mais devront fournir des résumés détaillés en anglais.  
La date limite pour le dépôt des candidatures est fixée au 31 mai 2019.

Droits d'inscription : 450 €

Les droits d'inscription couvrent les prestations suivantes :  
> séminaires et cours, visites et activités culturelles,  
> restauration et hébergement en pension complète en chambre individuelle.  
Le voyage jusqu’à Tours est à la charge de l’étudiant.  
Bourse

L'IEHCA offre 4 bourses couvrant intégralement les frais d’inscription (450 €).  
La sélection sera basée sur des critères académiques et notamment sur la qualité des communications reçues avant la date de clôture.  
Merci indiquer sur le formulaire de demande si vous souhaitez candidater pour une telle bourse.



**Autre Information vous concernant**

******

Ce premier pèlerinage à Lourdes des métiers culinaires est dédié aux professionnels de la cuisine et de la restauration : chefs, cuisiniers, commis, plongeurs, personnels en salle, gérants d’hôtels, etc.

Ce premier rassemblement des cuisiniers à Lourdes souhaite permettre à tous les passionnés de mettre leur travail sous le regard de la Vierge Marie, mère nourricière du Seigneur.

En présence de Christian Tetedoie, chef étoilé et président des maîtres cuisiniers de France, ce pèlerinage se veut être un temps d’échange avec les autres pèlerins, un moment de découverte de la culture et de la gastronomie locale.



Christian Tetedoie, chef étoilé

**Le chef haut-pyrénéen Jean-Pierre Saint-Martin**, du restaurant « Le Viscos » à Saint-Savin – à quelques kilomètres de Lourdes – est le directeur de ce nouveau pèlerinage.



Jean-Pierre Saint-Martin, chef haut-pyrénéen

## Programme

**Vendredi 11 octobre**

* **13h30** : Accueil des participants, retrait des badges au Centre d’ Information du Sanctuaire
* **14h30** : **Présentation du pèlerinage** par Mgr Nicolas Brouwet, évêque de Tarbes et Lourdes, et Jean-Pierre Saint Martin, chef et directeur du pèlerinage, (basilique de l’Immaculée Conception).   
  « Le Message de Lourdes » par le Père André Cabes, recteur du Sanctuaire.
* **16h** : **Découverte du Sanctuaire**, parcours accompagné.
* **21h** : **Procession mariale** aux flambeaux.

**Samedi 12 octobre**

* **8h30** : **Messe à la Grotte** en Français (en tenue).
* **11h : Ateliers, show culinaires et village gourmand** au Centre Ville de Lourdes (Place du Marché).
* **16h : Conférence / Carrefours : « Produits du Terroir, biodiversité : les enjeux du XXIe siècle »**,   
  par Jean-Pierre Saint-Martin (palais des Congrès de la ville de Lourdes).
* **20h** : Dîner officiel au Sanctuaire.

**Dimanche 13 octobre**

* **9h30** : **Messe Internationale** à la basilique souterraine Saint-Pie X (en tenue).

Frais d’inscription : 20€ / personne  
Inscription au dîner officiel : 20€ / personne

Logez dans les [hébergements du Sanctuaire](https://www.lourdes-france.org/formulaire-dinscription-1er-pelerinage-des-metiers-culinaires).  
Consultez la plateforme de réservation de l’Office de Tourisme de Lourdes :   
<https://reservation.lourdes-infotourisme.com/z12030_fr-.aspx>

## Contact

Tél : 06 72 13 60 55 ou 06 21 50 42 89  
E-mail : [pelerinage.cuisiniers@lourdes-france.com](mailto:pelerinage.cuisiniers@lourdes-france.com)

<https://www.lourdes-france.org/1er-pelerinage-des-metiers-culinaires-de-la-restauration-et-de-lhotellerie/>



***Composition du Bureau élu le 16 mars 2019 à Tourcoing pour trois années.***

**Présidente : *Solange MASSENAVETTE***

8 rue de la Poste \* 36110 VINEUIL

02 54 36 64 08

smberry2@neuf.fr

**Premier Vice-Président : *Jean RUAULT***

Le Clos de Lorette \* 49320 ST JEAN DES MAUVRETS

06 23 46 10 69

ruaultjean@gmail.com

**Deuxième Vice-Président : *Georges JEGOU***

117 chemin de l'Amandier \* Le Mas de Brun \* 83390 PUGET-VILLE

06 80 33 45 94 ou 04 94 33 52 08

ecrivaincaboche@gmail.com ou tioti@free.fr

**Secrétaire : *Jean-Pierre ROUSSEL***

8 rue Bellefontaine \* 88200 RAON AUX BOIS

06 61 10 54 38

jean-pierre.roussel22@orange.fr

**Secrétaire-Adjointe : *Annie GARNIER***

14 impasse Baillot \* 88200 REMIREMONT

03 29 62 47 83

garni.980@orange.fr

**Trésorier : *Henri-Pierre GAUTIER*** 32 avenue de l’Europe \* ST FLORENT LE VIEIL \* 49410 MAUGES SUR LOIRE

06 86 97 03 25

henri-pierre.gautier@wanadoo.fr

**Trésorier-Adjoint : *Serge BUCHARD*** 2 Ter rue du Moulin \* 60480 FROISSY 03 44 80 50 65

buchard.serge@orange.fr

**Chargé de mission : *Edmond-Louis SIMONEAU*** 77 rue Nationale \* 41700 CHEMERY 02 54 71 80 36

elsimoneau@aol.com



Conseil Français des Confréries

site : [www.conseil-francais-confreries.fr](http://www.conseil-francais-confreries.fr)

APPEL DE COTISATION 2019

**Conseil Français des Confréries**

site : www.conseil-francais-confreries.fr/

**APPEL DE COTISATION 2019**

**Pour les Groupements Régionaux**

La cotisation nationale 2019 s’élève à 18 € par confrérie. Merci de bien vouloir faire le nécessaire (chèque à l’ordre du Conseil Français des Confréries), en précisant le nombre et la liste des confréries, le nombre souhaité de cartes nominatives et les coordonnées de la personne destinataire du reçu, des cartes d’adhérent et des cartes nominatives, auprès de :

Henri-Pierre GAUTIER, trésorier

32 avenue de l’Europe \* 49410 ST FLORENT LE VIEIL

06 86 97 03 25 \* henri-pierre.gautier@wanadoo.fr

Nom Officiel du Groupement Régional :

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

Régions d’Implantation : \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

Nombre de Confréries adhérentes : \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

**Merci de joindre la liste des confréries en indiquant leur département d’implantation.**

Nombre de Cartes Nominatives souhaitées : \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

Coordonnées de la personne destinataire des documents (Nom et Prénom, Adresse Postale, Code Postal, Commune, Téléphone, Adresse Courriel) :

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

**Conseil Français des Confréries**

site : www.conseil-francais-confreries.fr/

**APPEL DE COTISATION 2019**

**Pour les Groupements Régionaux**

Liste des Confréries adhérentes (1/2)

Nom Officiel de la Confrérie Département d’Implantation

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

**Conseil Français des Confréries**

site : www.conseil-francais-confreries.fr/

**APPEL DE COTISATION 2019**

**Pour les Confréries Indépendantes**

La cotisation nationale 2019 s’élève à 18 € par confrérie. Merci de bien vouloir faire le nécessaire (chèque à l’ordre du Conseil Français des Confréries), en précisant le nombre souhaité de cartes nominatives et les coordonnées de la personne destinataire du reçu, de la carte d’adhérent et des cartes nominatives, auprès de :

Henri-Pierre GAUTIER, trésorier

32 avenue de l’Europe \* 49410 ST FLORENT LE VIEIL

06 86 97 03 25 \* henri-pierre.gautier@wanadoo.fr

Nom Officiel de la Confrérie :

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

Département d’Implantation (ou Pays) : \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

Adhérez-vous à un Groupement Régional, membre du Conseil Français des Confréries ?

**oui non** Rayer la mention inutile.

***Si oui, votre cotisation nationale doit-être réglée à ce Groupement Régional.***

Nombre de Cartes Nominatives souhaitées : \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

Coordonnées de la personne destinataire des documents (Nom et Prénom, Adresse Postale, Code Postal, Commune, Téléphone, Adresse Courriel) :

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

**Conseil Français des Confréries**

Présidente : Solange MOREAU-MASSENAVETTE

8 rue de la Poste \* 36110 VINEUIL

02 54 36 64 08 \* Courriel : smberry2@neuf.fr

****

.



