



# *Les chevaliers de l'Aïet*

## *Confrérie du Terroir Provençal*

*Association régie par la loi du 1<sup>er</sup> Juillet 1901 déclarée le 11 juin 1991  
sous le n° W131007511*



*Siège social : 13 Allée de la gardière 13530 TRÈTS*

*Sa marque et le modèle sont déposés à INPI le 17 mai 1994*

*But de l'association est de promouvoir les produits du terroir Provençal à savoir :*

*Son ail*

*Son huile*

*Ses vins*

*Ses arts*

*Sa gastronomie et sa culture*

*Provence au cœur La confrérie des chevaliers de l'Aillé a vu le jour le 11 Juin 1991 sous l'impulsion de Messieurs Marcel COLOMBANI, Lucien BONNET, Max NESTOLA, Alain GUIONY, Roger COLOMBANI. Cinq Chevaliers qui forment le bureau (dont le siège était à FUVÉAU, impasse de l'Aïet) pour promouvoir dans la haute vallée de l'Arc et partout en France : l'ail produit indispensable à l'art culinaire.*

*Valoriser l'ail, le faire mieux connaître en participant aux très nombreuses manifestations où les produits du Terroir sont mis à l'honneur.*



*Lors du grand chapitre, des personnes et des personnalités sont intronisées Chevaliers ainsi récompensées pour leurs initiatives et mise en valeur des produits du terroir*

*A l'occasion de la foire de la St Barthélémy à TRÈTS, le dimanche 24 Août 1997, la confrérie a parrainé le record du monde de la plus longue tresse d'ail (146m en 6 heures de travail) par la famille DECOMIS du Domaine de SACARON à Pourrières.*

### *Pourquoi Confrérie des Chevaliers de l'Aillé ?*

*Les cinq pères fondateurs, amoureux de la Provence et, de la gastronomie provençale, décidèrent de mettre en valeur les produits du Terroir, en particulier l'ail qui était cultivé dans la haute vallée de l'Arc.*

*Le grand Argentier, M Roger COLOMBANI, a eu l'idée de favoriser un blason original mêlant les couleurs de la Provence à celles de la Catalogne avec un mortier blanc aux quatre coins desquels figurent la vigne, l'olivier, l'ail et la charrue.*



*Dans la continuité, la tenue des Chevaliers est une blouse verte olive, ourlée de sang et or, couleur de la Provence puis d'une toque de même couleur.*

*Le pilon, emblème de la Confrérie, est utilisé dans la cuisine pour écraser l'ail notamment pour monter la pommade de notre fameux aioli. Pendant quelques années, le pilon a récompensé de nombreuses toques culinaires renommées.*



*Concours d'aioli sur le vieux port de Marseille organisé par le MACT et la confrérie de l'AIËT.*

*Après 20 ans d'existence, le grand maître a remis le flambeau à une nouvelle présidente Madame Brigitte RIERA demeurant sur la commune de TRETS*



*Superficie de la commune : 70.3 km<sup>2</sup>*

*Altitude de la ville : 251 mètres d'altitude*

*Population totale : 10 190 habitants*

*Trets est une ville historique, médiévale, agricole et vinicole située dans la haute vallée de l'Arc entre la Sainte Victoire le Mont Olympe, l'Aurélien et le Réganas.*

*De nombreux monuments historiques dont le château du XIII<sup>ème</sup> siècle et ses remparts, l'église de notre Dame de Nazareth avec son fameux autel en marbre datant du XVII<sup>ème</sup> sculpté par Christophe Veyrier, produit de la carrière de Saint Jean du Puy qui fournira le marbre du château de Versailles.*

*Région agricole, très réputée pour ses melons verts, son ail et son vignoble d'Appellation d'Origine Contrôlée : Côtes de Provence Ste Victoire. Le climat très ensoleillé, une terre pauvre et bien drainée sont très propices à la culture de la vigne*

*(Cave Lou Bassaquet, Château Ferry Lacombe, Château Grand Boise, Domaine de l'Antiquaille, Mas du Cadenet, Château Coussin).*



*Actuellement, le siège social se situe à Trets. C'est dans un esprit de renouveau et mise en valeur de l'ail, que la Confrérie des Chevaliers continue à valoriser les produits du terroir dans cette ville de TRETIS participant à différentes manifestations culturelles (journée des Associations, jumelage avec l'Arménie, Fête de la St Vincent, Fête de la St Eloi.....)*



*Qu'est ce que l'Aillé ?*

*Petite pousse d'ail qui sort de terre à la saison printanière et dont le bulbe n'a pas eu le temps de se former.*

*Souvent utilisé par les restaurateurs pour sa délicate saveur parfumée.*

*Aïet mot provençal employé autrefois pour désigner le repas à l'ail (aïoli.....)*