

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] [SEP] • 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. [L] [SEP] • 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 LE GUÉVEL** »

**« 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*



Notre CHANCELIER PROVINCIAL: Gilbert JEAN



Alice GUALANDI
Trésorière



Claude FOULEY
Secrétaire Adjoint



Daniel BERTHELOT
Trésorier Adjoint

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 .

Siège de la confrérie :

Chez Madame LE GUÉVEL Françoise

944 Chemin de Ramatuelle

83170 BRIGNOLES

francoise.leguevel@wanadoo.fr

tél : 06.16.01.51.66



POUR NOUS CONTACTER
saintantoineprovence@gmail.com

Trésorière :
Alice GUALANDI
75 rue de Font de Clar
83390 Puget Ville
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 « chaircuitiers ».

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

Au début du XVIII^e siècle ils obtinrent le droit exclusif de vendre de la viande de porc crue ou cuite. On les appelle alors « chaircuitiers », « 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 XII^e 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, intronisé 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.



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^{er} 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

En **2011** Un très beau chapitre à Embrun, organisé par notre ami Paul Oddone ,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.