



Chers confrères et amis(es),

Après un premier semestre de reprise en douceur, voilà le mois d'août qui se pointe avec toujours des températures caniculaires auxquelles il faudra s'habituer. En espérant aussi que cette inflation galopante, qui risque de mettre un frein à nos élans de rassemblement, s'arrête. Profitons encore un peu de ce calme car la rentrée sera bien chargée mais il est vrai que nous ne nous arrêtons pas.



les prochains rendez vous de Aout/Septembre;

Samedi 27 et Dimanche 28 août confrérie de la Figue à Sollies Pont
Samedi 3 et Dimanche 4 septembre confrérie San Antoni dou Porquet à Le Val
dimanche 11 septembre confrérie du pois chiche à Rougiers
Dimanche 17 septembre confrérie de la pistole à Brignoles
Dimanche 25 septembre grand ordre de la caillette à Le Muy
"" Samedi 17 et Dimanche 18 septembre"" confrérie de la Nocciola à Cortémilia

Nouvelle du groupe

Suite au changement de direction du Conseil Français des Confréries et sur notre proposition Jean François HUETTE, Grand Maître de la confrérie du Taste vin, a été élu 1er Vice Président du CFC. Cette valorisation ne manquera pas de donner plus de visibilité régionale à l'Académie avec les confrères

qui partagent avec nous le plaisir de la convivialité, de la connaissance et l'attachement à nos terroirs ce qui pourraient servir de modèle.

Nous avons le plaisir d'accueillir de nouveaux confrères ; la fraise de Carpentras, le melon de cavaillon, la figue de Caromb.

Pour toute ces animations, vous recevrez les programmes. et bien sûr rendez vous sur le blog de l'academie.

Histoire 'Tenues et emblèmes':

la tenue est à l'image du produit représenté, pantalon ou jupe noire et une chemise blanche. Le chevalier porte une médaille, les dignitaires la tenue (cape) et faluche ou chapeau ou costume adapté. Le Grand Maître dispose d'un sceptre pour les intronisations selon les rites de la Chevalerie et octroie des distinctions honorifiques (*suite au prochain numéro*)

Des recettes qui vont bien au thym **LA ROUILLE**

2 jaunes d'oeufs, 1 c à soupe de moutarde de Dijon, 50 ml d'huile neutre ou d'olive pour les puristes, 3 gousses d'ail écrasées, paprika, safran, piment d'Espelette.

Préparation

Dans un mortier, écraser au pilon les gousses d'ail. Ajoutez la cuillère à soupe de moutarde et les deux jaunes d'oeufs. Ajoutez les épices à votre convenance (safran, paprika et piment d'Espelette). Mélangez cette pommade avec le pilon en bois en versez l'huile en un filet régulier.



Recevez mes salutations et à bientôt.

Gérard Pellegrini,
Président de l'Académie des Confréries
Grand Maître de l'Olivado de Provence
mail ; pellegrini.gerard@neuf.fr



Un Carpentrassien, élu 1^{er} vice-président national du Conseil français des confréries

Le Conseil français des confréries (CFC), dont le siège est dans le Berry, et qui regroupe toutes les confréries de France et de Navarre, a tenu son congrès national le 28 mai, à Yerres en région parisienne. Le Carpentrassien Jean-François Huette, Grand Maître de la confrérie du Taste-Vin de Vaucluse, y a été délégué par l'académie régionale. Le 28 juin, l'assemblée constitutive du CFC, procédait à l'élection du nouveau bureau national. Jean-François Huette, soutenu par la liste "Avenir 2025" a été élu pour 3 ans 1^{er} vice-président, le président étant Michel Devot, d'île de France.

Le Carpentrassien, fier d'occuper ce nouveau poste, confie : "Je parcours tout le territoire. J'étais par exemple à Charleville Mézières en mai, pour la fête des confréries, des groupements de consœurs et de confrères qui prônent l'amitié, la convivialité, l'honneur et la solidarité, tout en défendant et promouvant les produits authentiques de nos terroirs et notre patrimoine". Une responsabilité qu'il endossera dès la rentrée, car le CFC se rendra à Melun pour le chapitre, intronisations, fête, défilé... et, le 1^{er} octobre, pour le 20^e anniversaire de la confrérie du Brie de Melun.

/PHOTO P. DE R.