

La Touraine, terre de confréries

Le 08/02/2017 à 05:40

Indre-et-Loire • gastronomie



*Un moment rare : la plupart des représentants des confréries tourangelles réunis pour une photo dans le grand escalier de l'ancienne fac de droit, avant qu'ils ne fassent tomber la robe pour participer à une réunion de travail.*

Vingt-deux confréries actives promeuvent les bons produits tourangeaux. La Villa Rabelais, siège de Tours, Cité de la gastronomie, leur a ouvert ses portes. Et les invite à s'y sentir chez elles.

De la plus ancienne, les Compagnons de Saint-Vincent de Vallères, créée en 1758, à la plus récente, le Gâteau Vouvrillon, née en 2011, elles sont vingt-deux confréries actives en Indre-et-Loire. Des communautés fondées sur l'entraide fraternelle et qui perpétuent une tradition, un métier, un savoir-faire.

Marmite d'Or, Chevaliers de la Chantepleur, Rillettes et Rillons de Touraine, Talmeliers du Bon Pain de Saint-Martin, Fromage de sainte-maure-de-touraine, Véritable Nougat de Tours et autres poulâcheries tourangelles, Façonneurs du Noble Osier... Il y en a pour tous les goûts dans ce pays de cocagne. Six cents dignitaires font vivre ces confréries dont certaines sont de vraies ambassadrices de la Touraine à l'international, au premier chef desquelles Les Bons Entonneurs rabelaisiens de Chinon qui revendiquent la tenue de cinquante chapitres l'an dernier et l'intronisation de sept cents nouveaux impétrants.

Lundi soir, à la Villa Rabelais, boulevard Béranger à Tours, le nouveau siège de Tours, Cité de la Gastronomie en Val de Loire, ils étaient une cinquantaine, en grande tenue d'apparat, représentant leurs chapelles respectives. Ils avaient été invités là par Emmanuel Hervé, président de l'association et sa responsable, Quitterie de Pontis-Thellier. C'était un petit événement, d'ailleurs, que de se retrouver réunis en un même lieu pour tous ces grands maîtres.

Après la photo de famille, c'est autour d'une table de réunion qu'Emmanuel Hervé conviait ses hôtes pour échanger sur « les points de cohérence » entre les actions des confréries et les buts que poursuit l'association. « Notre objectif est de faire adhérer les confréries à la Cité de la gastronomie car nous sommes tous des acteurs au service de l'économie de notre territoire, nous participons tous au développement touristique de la Touraine et nous menons tous des actions de défense de notre patrimoine », observait Emmanuel Hervé. Le président Hervé qui exhortait les représentants des confréries à « devenir acteurs de la Cité, en utilisant le projet de la Cité pour votre image, qui peut paraître parfois un peu vieillotte et folklorique. Votre implication dans la Cité participera forcément à rajeunir votre image. »

Pascal Landré