

Vendredi 23 Novembre 2018

6^{ème} Conclave de

La Confrérie du Murçon Matheysin

Octobre 2017 – Novembre 2018

Voici quelques photos qui illustrent les manifestations d'octobre 2017 à novembre 2018.

Période bien chargée avec beaucoup de nouveautés.





23 Octobre

Sur le marché de La Mure

Vente de brouquetons sur le
marché de La Mure.

Essai de la nouvelle friteuse à gaz.

3, 5, 8 et 13 Novembre

Foire de Grenoble

La Foire fêtait les 50 ans des JO
de Grenoble.

Nous étions durant quatre jours
sur le stand des confréries et des
trufficulteurs.



Pour l'inauguration, photos avec les sœurs Goitschel !



19 Novembre Confrérie du Bleu de Solaize



25 Novembre

**Confrérie du
Dinde aux Cardons
à Heyrieux**



16 Décembre

Salon de la Gastronomie à Corps





Intronisation de Serge Marcou

Boucher et charcutier de Corps



17 Décembre à La Mure Village de Noël

Comme chaque année, la Confrérie a participé au traditionnel village de Noël, avec ses sucretons et ses brouquetons !



Février Mars

Marchés à La Mure



En mars et avril, durant 4 lundis, vente de brouquetons sur le marché.
Il faisait -7° mais l'ambiance était chaleureuse.
Nous avons vendu des places pour le repas organisé en mars.



18 Mars 8^{ème} Grand Marché AOC AOP IGP à Bourg en Bresse

Pour la première fois, nous nous sommes déplacés au à Bourg en Bresse.

Nous avons fait déguster le murçon et invité les personnes à découvrir notre Matheysine.



23 Mars

Congrès de l'Ambassade à St Genix



24 Mars Repas de la Confrérie



Soirée festive repas de la confrérie.
Plus de 200 personnes étaient présentes à
notre repas au Complexe Jean Morel.





Le succulent repas était préparé par le restaurant « Chez Gislaïne » et Michel VITTONNE a assuré l'ambiance. Nous étions tous au service, à la plonge



7 et 8 Avril Susville

Salon des Vins et de la Gastronomie

Intronisation de Jean-Claude
LAURENT



22 Avril Fête de la Nature à Voiron



Le stand a été monté dans le jardin de ville parmi des stands de fleurs et d'autres produits de la nature. Une trentaine d'exposants étaient présents. Nous avons tourtes, murçons, caillettes, raviolis et aussi nos brouquetons !





1^{er} Mai à Condrieu

Le 1^{er} mai, nous sommes allés à Condrieu sur l'invitation de la Confrérie du Vin et de la Rigotte. La Rigotte est un fromage de chèvre.

Le murçon a été proposé au public lors de l'apéritif.





2 Mai France Bleu Isère

Le Grand Maître
Maurice Moutin a été
interviewé dans les
locaux de France Bleu
Isère en compagnie
d'Éric Jambon, chef
étoilé.

8 Mai

Chapitre de la Confrérie du Gâteau de St Genix

Pour le 10ème anniversaire de la Confrérie du Gâteau de St Genix, nous étions représentés par 3 confrères et 2 Paladins.

Vous pouvez apercevoir quelques instants notre confrérie lors du reportage de France 3 Auvergne Rhône-Alpes !



9 Mai Cibeins



Maurice et Roselyne se sont rendus au 100 ans du Lycée Agricole à Cibeins.

Sur la demande de l'Ambassade des Confréries Auvergne Rhône-Alpes, le murçon et la tourte ont été dégustés

12 mai à Vin sur Carami (Var) 20ème Chapitre de la Confrérie des Gueules Enfarinées



La Confrérie des Gueules Enfarinées défend la farine et le métier de boulanger.
Le défilé sous la pluie a été écourté après arrêt pour une aubade aux boulangers !
Le murçon à l'apéritif a été très apprécié !



Notre Grand Maistre a été bien enfariné lors de son intronisation.

14 et 16 Mai – Les Séquoias à La Salette Fallavaux



Intronisation d'Eric Jambon,
chef étoilé, dans le gite des
Séquoias de la Salette
Fallavaux.

3 Juin

Le Pique Nique des Chefs à Sassenage



L'Association Isère Gastronomie a invité la Confrérie à participer au « Grand Pique-nique des Chefs » au Château de Sassenage.

Il y a eu vente de brouquetons et de murçons !

Utilisation pour la première fois notre banque de froid !

10 Juin Course de Caisses à Savon



Unanimement, nous avons décidé de participer à la Course des Caisses à Savon à La Mure.
C'est une façon humoristique de promouvoir le murçon matheysin !
Cela n'aurait pas pu se réaliser sans le savoir faire de Denis qui a été aussi notre super conducteur.
Nous avons eu le 2ème prix de la décoration.

17 Juin Confrérie de la Défarde Crestoise



Le 17 juin 2018, nous sommes allés au chapitre de la Confrérie de la Défarde Crestoise. Cette confrérie défend un plat à base de tripes d'agneau.

Nous avons apporté du murçon pour l'apéritif.

20 Juin

Paris

Assemblée Nationale



La Confrérie a répondu à l'invitation de notre députée Mme BATTISTEL qui désirait faire connaître nos spécialités à l'Assemblée Nationale. A cette occasion, elle a été intronisée.

Le murçon, la tourte et la pogne de taillons étaient présentés à une dégustation.



7 Juillet La Course Solidaire à La Mure

La Course « la Solidaire » est l'une des nouvelles épreuves du Trail des Passerelles de Monteynard.
Quelques courageux confrères se sont inscrits.
Les bénéfices ont été versés à trois associations locales à but humanitaire.



8 Juillet

Foire du Terroir à La Salette Fallavaux



Lors de la 2ème Foire du Terroir à La Salette Fallavaux, Gilda PERRIN, Mairesse, a été intronisée.

Nous avons frit des brouquetons pour l'entrée des repas.



8 Juillet Mayres Savel

La Verticale de Senépi



Le 8 Juillet, la deuxième équipe s'est rendue à Mayres-Savel.

Nous avons été sollicités pour préparer et servir un repas aux bénévoles après la course « La Verticale de Senépi » du Trail des Passerelles de Monteynard.

Bien sûr au menu : Murçons barbecue et brouquetons !

11 Juillet

Le Troisième Poste à La Motte d'Aveillans



Nous avons monté le stand vers le Musée « la Mine Images » pour l'arrivée des participants de la Course « Le 3ème Poste » du Trail des Passerelles de Monteynard.

Cette course qui rend hommage aux mineurs.

15 Juillet

La Grande Course à Mayres Savel



Le stand de la Confrérie a été installé à côté du ravitaillement de l'épreuve « La Grande Course » du Trail des Passerelles de Monteynard à Mayres-Savel.

28 Juillet

La Fête du Lac à Valbonnais



Le stand était au bord du plan d'eau.
Comme d'habitude, le public et les exposants ont apprécié les brouquetons et murçons.



29 Juillet

Confrérie de l'Ail de la Drôme

26 confréries étaient présentes malgré la forte chaleur.
La température était de 37 °. Après le défilé, le murçon a été proposé
en dégustation lors de l'apéritif.



14 Août

Accueil des Confréries



La Veille du 15 Août, nous avons accueilli les confréries amies au local.

Le repas au Relais Matheysin s'est déroulé dans une très bonne ambiance...

15 Août

Fête du Murçon

Cette année, beaucoup d'animations ont été proposées. Plusieurs diapos retracent cet évènement.



20 confréries ont répondu à notre invitation cette année !

6 nouvelles confréries sont venues découvrir la fête du Murçon :

Les Vins du Gard,

L'Olivier du Languedoc Roussillon,

La Défarde Crestoise,

les Amis du Vin et du Cochon en Cœur du Var,

La Pogne de Romans,

La Jolie Treille du St Joseph et de l'Hermitage



Le Coin France Bleu Isère



France Bleu Isère a émis sans interruption de 9 h à midi.

Plusieurs personnalités ont été interviewées dont notre Grand Maître !

Laurent présentait les quelques produits régionaux.

Le Murçon Revisité



Trois chefs ont revisité le murçon sur le stand « cuisine mobile » du Conseil du Département

- Christophe Aribert, chef étoilé aux Terrasses du Grand Hôtel d'Uriage
- Éric Jambon, chef étoilé, des Sequoias à Ruys
- Nicolas Goubet, chef à Côté Jardin à La Mure, enfant du pays

Le défilé des confréries s'est terminé sur les marches de l'Hôtel de Ville pour la photo traditionnelle.



Les Confréries

Du Cardon
Des Vins du Gard
San Antoni Dou Porquet
De l'Olivier du Languedoc Roussillon
Des Gueules Enfarinées
Du Bleu de Solaize
De La Défarde Crestoise
Du Dinde aux Cardons
Du Vin et de la Rigotte de Condrieu
Les Amis du Vin et du Cochon en Cœur du Var
Du Saint Péray
De la Noix de Grenoble
De la Cerise Précoce du Luc
De La Pogne de Romans
De La Jolie Treille du St Joseph et de l'Hermitage
Compagnie du Sarto
Du Bleu Vercors Sassenage
De la Quenelle Sauce Nantua
Du Gâteau de Saint Genix
Des Echalas Dauphinois
Du Murçon Matheysin

Personnalités intronisées



Jean Pierre Barbier, président du
Conseil Départemental



Hervé Luttin, Directeur des
programmes France Bleu Isère



Christophe Aribert, chef étoilé aux Terrasses
du Grand Hôtel d'Uriage



Nicolas Goubet, chef à Côté
Jardin à La Mure

Atelier Brouquetons

L'atelier brouquetons proposait aux enfants de façonner des brouquetons.
Ils ont été récompensés par le Grand Maître avec une remise de médailles.



Le Stand

Sur le stand, les brouquetons étaient dévalisés !





Intronisations de confrères amis

16 Août

Pique Nique des Confréries

Après la visite de la ville, nous avons partagé un pique nique avec les confrères aux Trois Croix.



26 Août

Confrérie de la Figue de Solliès-Pont



Les 1 et 2 septembre lors de la Fête de la Saucisse à Le Val, nous étions mis à l'honneur par la Confrérie San Antoni dou Pourquet. Dans le défilé, nous étions en première place !



1^{er} et 2 Septembre

Foire à La Saucisse à Le Val



1^{er} Septembre



Le samedi après-midi, après le défilé, présentation de notre confrérie aux officiels et à un large public.

Catherine a été intronisée et Dominique, 1^{ère} Chancelière a intronisé Dame Sandra et Dame Sylvie.

Lors du repas du soir, des murçons ont été présentés à l'apéritif. Après tous les discours sur notre confrérie, tous ont apprécié de goûter enfin notre spécialité.



2 Septembre

Le dimanche, après le défilé et la bénédiction des bannières dans l'église, sur le podium devant un grand public, la confrérie et le murçon ont été mis à l'honneur.

A la fin de la présentation, Dominique Chirat, 1^{ère} chancelière a été intronisée. A l'apéritif, des murçons ont été appréciés.



Alain-Patrick Fauconnet, professeur de cuisine au Lycée Lesdiguières, a revisité le murçon.

Il a fait une mousseline de butternut aux noix, murçon et pistaches grillées.

16 Septembre

Foire de Beaucroissant



22 Septembre

Confrérie de l'Olivier du Languedoc Roussillon



Nous sommes allés à Nîmes.

La bannière a flotté sur le musée aux alentours des arènes.



30 Septembre

Fête du Terroir à La Motte d'Aveillans

La Motte d'Aveillans

30 septembre 2018



www.maisondutourisme38770.com

6 Octobre La Foire St Denis à Ruy Montceau Confrérie des Echalas Dauphinois

Cette rencontre a été organisée par la
Confrérie des Echalas Dauphinois.

Le public, officiels et confrères ont pu
déguster des murçons à l'apéritif.

Notre confrérie a été présentée par le Grand
Maître.



13 et 14 Octobre

Salon des Saveurs à Bourgoin



Pour la première fois, nous avons amené la friteuse, 45 kg de brouquetons mais aussi la banque de froid avec environ 65 murçons.

A la fin des deux jours nous sommes revenus à vide.



1^{er} au 12 Novembre Foire de Grenoble



Presque tous les jours du 1^{er} au 12 novembre, nous nous sommes relayés sur le stand à Foire de Grenoble à Alpexpo.

Nous avons fait déguster du murçon.

Les flyers de la Matheysine étaient à la disposition des promeneurs.

18 Novembre Bleu de Solaize

La Confrérie du Bleu de Solaize (variété de poireau)
fêtait son 22ème anniversaire.

Notre Grand Maistre, Maurice a été intronisé.



21 Novembre France Bleu Isère



Le 21 novembre, dans les locaux de France bleu Isère, Serge Papagalli a été intronisé.

L'émission est passée le dimanche 25 novembre sur les ondes.



A venir

Village de Noël



Confrérie de la Truffe de la Drôme

**MESSE D'OUVERTURE
DE LA SAISON DES
TRUFFES**

**DIMANCHE 25 NOVEMBRE 2018
à PEYRINS**

ENTRÉE GRATUITE

10 h 00 DÉPART DU DÉFILÉ de la Halle des sports
10 h 45 MESSE DES TRUFFICULTEURS à l'Église de Peyrins
12 h 30 BUVETTE et PLAT TRUFFÉ à la Halle des sports
14 h 00 MARCHÉ AUX TRUFFES et exposition mycologique
MARCHÉ DES CONFRÉRIES
14 h 30 PEYRINS EN HISTOIRE
Visite et histoire du Peyrins d'autan (gratuit, réservation conseillée sur place).

EXPOSITION DE VOITURES ANCIENNES
TOUTE LA JOURNÉE

Renseignements : Office de Tourisme de Romans-sur-Isère
www.confrerie truffe drôme.com et

A retenir
Le 23 Mars 2019
Repas de la Confrérie

