

A St Hilaire de Riez, le 10 août 2013

Le Président
de l'Ambassade Régionale des Produits du Terroir et du Goût
de la Région des Pays de la Loire

a l'attention des
Grands-Maîtres des confréries de l'Ambassade
et membres du Conseil d'Administration de l'Ambassade

**Objet : Fête de la Gastronomie – Repas à Sucé sur Erdre
le dimanche 22 septembre 2013**



Chers Grands Maîtres, Chers amis,

Comme nous en avons discuté et convenu en Assemblée Générale, et ensuite rappelé en réunion de Bureau de l'Ambassade le 19/06/2013, l'Ambassade Régionale des Confréries des Pays de la Loire organise, pour la troisième année consécutive, un repas pour la Fête de la Gastronomie. Il aura lieu le **dimanche 22 septembre 2013 – 12h30 à Sucé sur Erdre (44)**, salle de la Papinière – route de la Papinière (44240 SUCE SUR ERDRE).

Comme l'an dernier, par similitude avec la fête de la Musique, la fête de la Gastronomie se veut être la fête de nos produits de terroir. Les confréries y ont donc toute leur place.

Il a été décidé en réunion de bureau, que cette fête devait être un chapitre exceptionnel de l'Ambassade Régionale. En effet, avec l'Assemblée Générale annuelle, c'est la seule fois où tous les confrères et les consœurs des confréries de l'Ambassade peuvent se retrouver dans une même fête.

Notre réflexion nous a amenés à organiser un banquet où serait mis en valeur comme l'an dernier, un plat traditionnel des Français (clin d'œil au repas gastronomique des Français reconnu au patrimoine immatériel de l'UNESCO), agrémenté d'autres plats et vins dont nos Confréries de la Région font la promotion générique.

Vous trouverez ci-dessous le menu proposé au prix de 48€ par personne, ainsi qu'un coupon réponse.

Je vous demande de diffuser le plus largement possible cette invitation, auprès des confrères et consœurs, des élus, des associations, des Offices de Tourisme, sans oublier vos familles et amis.

Cette fête doit être une réussite, pour toutes les Confréries, l'Ambassade, et tous les amoureux de la convivialité et de la Gastronomie.

Je compte sur l'implication de tous pour cette fête.

Je suggère qu'un membre par confrérie regroupe les inscriptions. La Confrérie établira ensuite un chèque global. Le chèque et bon de réservation (coupon détachable, ci dessous), seront à adresser ensuite à Raymond LOUSSOUARN, notre Secrétaire Général.

Ne pas oublier:

dès réception de ce courriel, veuillez prévenir Raymond, par mail (raymond.loussouarn@orange.fr) pour lui signaler les coordonnées (avec n° de téléphone) de la personne responsable des inscriptions. C'est très important de n'avoir qu'un seul correspondant par confrérie.

Je vous remercie par avance de faire le maximum pour que nous soyons nombreux. La presse sera présente.

Amitiés confrériques

Pour le Bureau Exécutif de l'Ambassade, le Président :

Alain BASTIN / Tél : 06.07.55.72.16

1 le Grand Pavois - Les Océanes - 85270 ST HILAIRE DE RIEZ

Site : <http://confreries.paysloire.free.fr> - Mail : confreries.paysloire@yahoo.fr

Fête de la Gastronomie - 22/09/2013 – Sucé sur Erdre

MENU

Apéritif

Godebillaux « *Confrérie Tripaphages* »
Cidre mousseux sec « *Confrérie Panses à Oie* »

Mise en bouche

Tête de Veau sauce ravigotte « *Confrérie Pornicaise de la Tête de Veau et
Confrérie Tête de Veau de la Sarthe* »
Côteaux de la Loire blanc « *Compagnons Vignerons de Joachim du Bellay* »

Entrée

Andouillette au Layon et Rillauds de Brissac « *Confrérie Andouillette au Layon et
Confrérie Rillauds d'Anjou et Vins de Brissac* »
Côteaux du Layon mi moelleux « *Confrérie Bien Faye du Layon* »

Poisson

Merlu de nos côtes au Beurre Blanc Nantais « *Confrérie Fins Gourmets Chevaliers du
Comté d'Olonne* »
Muscadet de Sèvre et Maine « *Confrérie Gastronomes de la Mer* »

Viande

Langue de bœuf sauce madère, pommes de terre « *Académie du Châteaubriant et
Confrérie Entrecôte d'Erve et Vègre* »
Vin rouge de Mareuil « *Confrérie Vins des Fiefs Vendéens* »

Fromage

Tomme Chapelaine sur Fouasse « *Confrérie Fouasse du Vignoble Nantais* »
Vin « *Confrérie Chevaliers Raisvins* »

Dessert

Sablé avec crème mousseline et framboises « *Confrérie Petit Sablé* »
Fines bulles du Pays de Retz - Côtes de Grandlieu « *Confrérie Chevaliers Raisvins* »

Café accompagné de rochers « *Confrérie Fée Carabosse* »

Pain et carafes d'eau à disposition

Les vins accompagnants les différents plats ont été choisis par les Confréries respectives. Ils seront consommés avec modération. Les organisateurs ne pourront être rendus responsables en cas d'abus de certains convives.

BON DE RESERVATION



pour le repas de la **Fête de la Gastronomie**
du 22 septembre 2013 à 12 h 30 précises, salle de la Papinière à Sucé sur Erdre

Confrérie :

Noms et prénoms - Adresses complètes - Téléphones

1)

2)

3)

4)

5)

6)

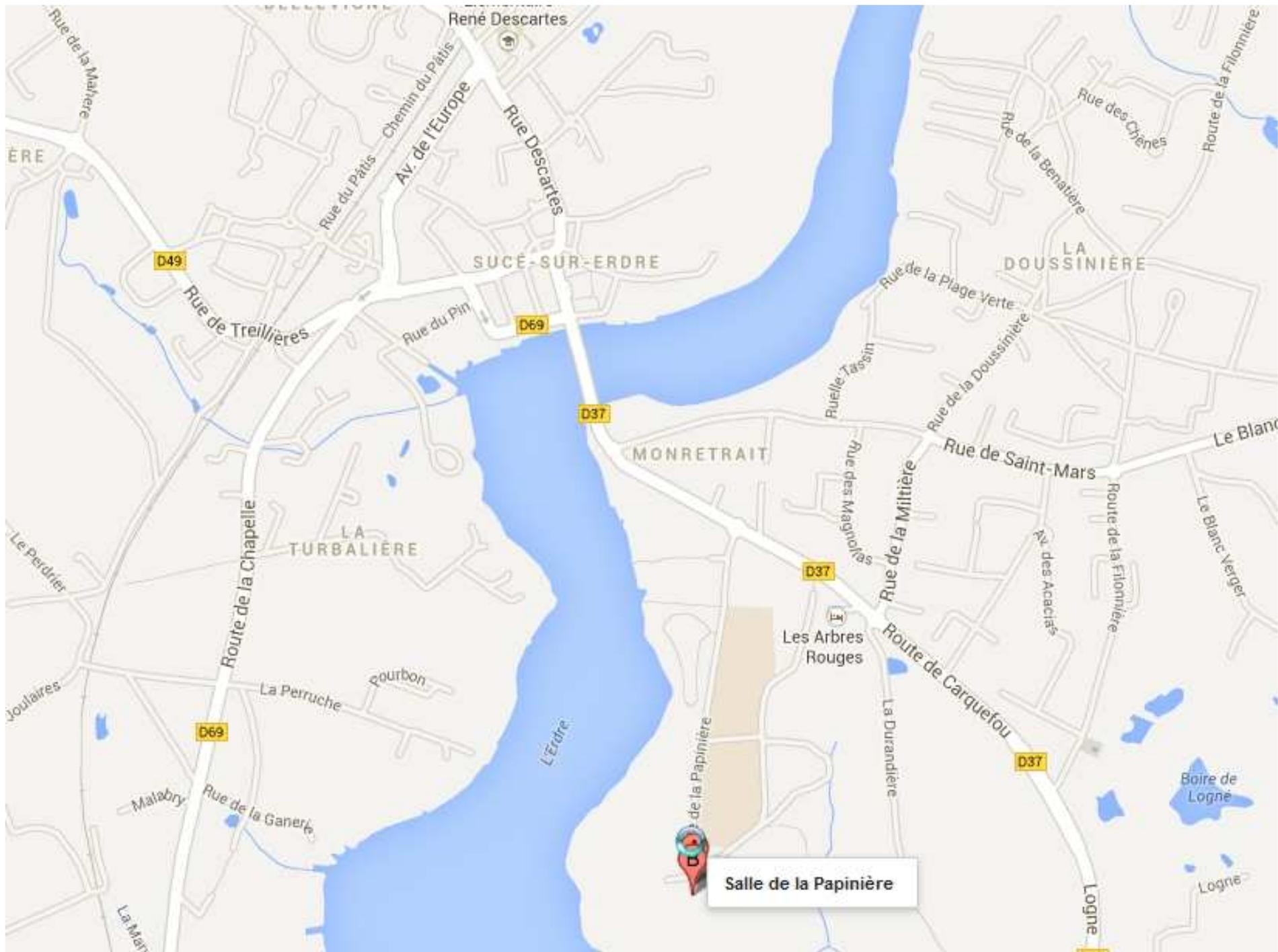
Soit repas à 48,00 € = €

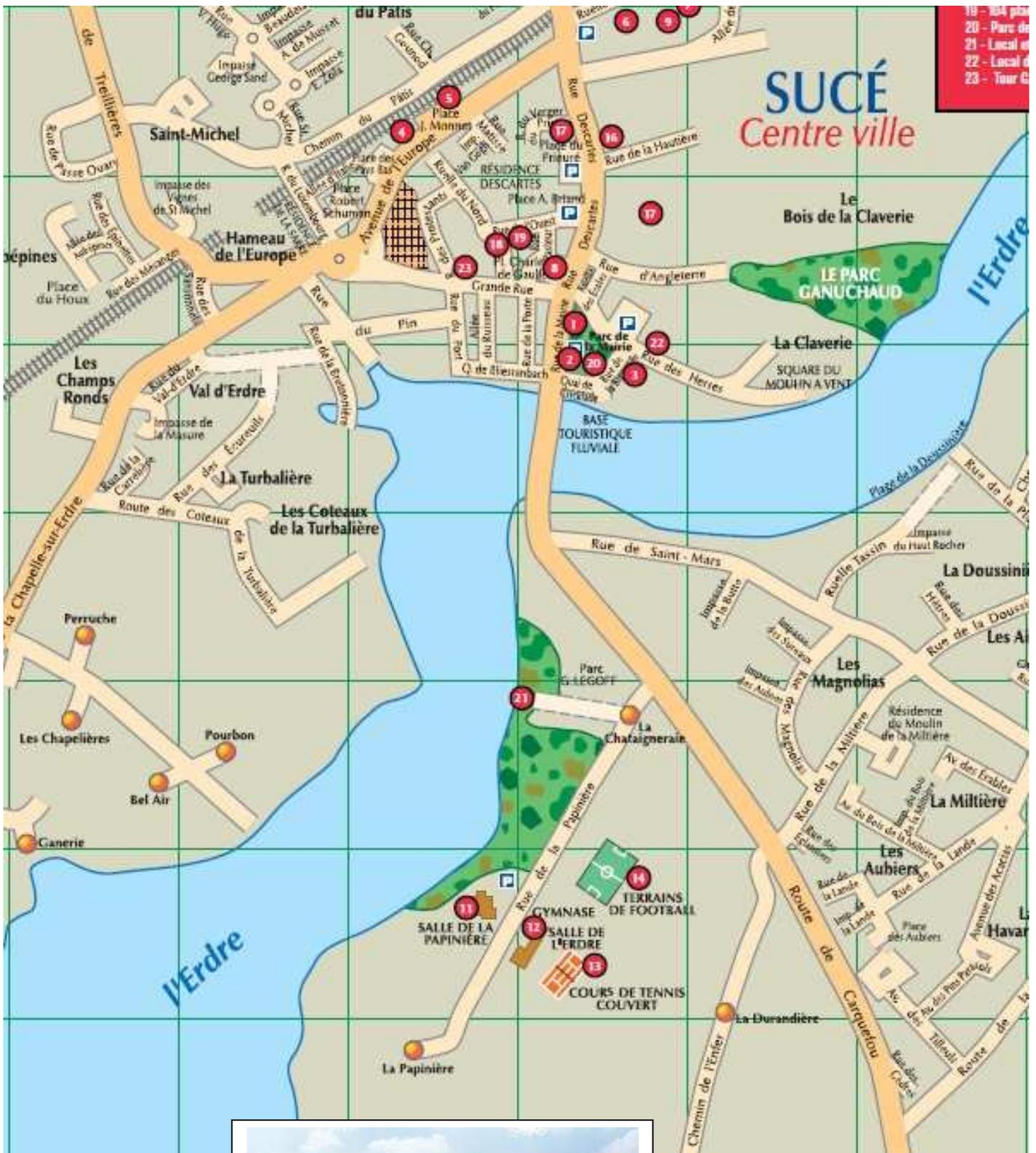
(le chèque doit être joint obligatoirement pour la prise en compte de l'inscription)

A renvoyer impérativement pour le 8 septembre, accompagné du chèque correspondant à :

M. Raymond LOUSSOUARN (Tél. : 06 72 23 89 73)
6 rue des Closeaux 44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE

Sauf cas de force majeure dûment avéré, aucun remboursement ne pourra être opéré pour absence à partir de la date limite d'inscription.
Aucune inscription ne sera acceptée par téléphone, courriel, ou courrier adressé à un autre interlocuteur que ci-dessus.





Salle de la Papinière
Route de la Papinière
44240 SUCE SUR ERDRE