

Le Grand Conseil

La Confrérie compte à ce jour **15 Grands Dignitaires et Gente-Dames**, issu(e)s de tous horizons (élus des Comités de pêches, marin-pêcheurs, commerçants, retraités, restaurateurs, etc...) qui s'engagent solennellement à défendre et promouvoir la Charte de la Confrérie. Ces personnes sont les ambassadeurs de la région et de ses produits auprès des Confréries amies.

Le Grand Conseil est composé des personnes suivantes :

Grand Maître : Daniel OUDIN

Gd Argentier : **Jean-Luc VERDEL**

Gd Calligraphe : **Gilles BERNARD**

Gd Maître Rôtisseur : **André LE LETTY**

Gente-Dame : **Christiane OUDIN**

Gente-Dame : **Marie-Thérèse VERDEL**

Gd Pescator : **Robert BOUGUÉON**

Gd Pourvoyeur, Bailly d'IdF : **J-Jacques GUIBARD**

Gd Découpeur, Bailly d'IdF : **Hervé BESLE**

Gd Poissonnier : **Marc MERCIER**

Grand Cuisinier : **Jean-Marie DELSAUX**

Gente-Dame: **Nicole DELSAUX**

Gd Porte-Etendard : **Yves BENKHELLATE**

Gente-Dame: **Martine BENKHELLATE**

Gd Commandeur Honoraire,

Membre Fondateur : **Scarlette LE CORRE**

Chevaliers Postulants

Didier ISNARD

Françoise ISNARD

Jean-Pierre KUZIORA

Annick KUZIORA



Ceux qui font aussi la Confrérie

L'objectif essentiel étant de mieux faire connaître et apprécier les produits de la mer du Pays de Cornouaille., la Confrérie est très fière du soutien de toutes les personnes qui viennent la rejoindre et qui possèdent les qualités requises pour œuvrer dans la même direction.

Dans cet esprit, tous ceux qui le souhaitent peuvent devenir :

- soit : «**Membre bienfaiteur**» (montant de soutien à l'appréciation du candidat – minimum 20€)

- soit : «**Chevalier**» (avec intronisation simple 40€,ou intronisation « Chevalier Postulant » 80€) sur proposition du Grand Conseil ou sur parrainage .

- soit : «**Dignitaire**» ou «**Gente Dame**», après acceptation de la candidature par le Grand Conseil.

A ce jour, la Confrérie a procédé à l'intronisation de 288 personnes de tous horizons au titre de «Chevaliers Honoris Causa», «Confrères/Consoeurs d'Honneur» (membres des Confréries extérieures), «Chevaliers Postulants» à vocation «Dignitaire» ou encore «Dignitaires/Gentes Dames» à part entière.

Ainsi, les personnes associées à nos actions se voient remettre une coupelle fabriquée par HB Henriot de Quimper , ainsi que le diplôme de la Confrérie au cours de la cérémonie d'intronisation de notre Chapitre.



La Confrérie des Saveurs de l'Océan Atlantique



Confrérie des Saveurs de l'Océan Atlantique

B. P. 38 - 29730 GUILVINEC

E- mail : info@saveursdeloceanatlantique.com

Site Internet : <http://www.saveursdeloceanatlantique.com>

La Confrérie des Saveurs de l'Océan Atlantique

Il existe aujourd'hui en France près de 1000 Confréries de caractères fort divers, mais peu d'entre-elles affichent une identité maritime.

La Confrérie des Saveurs de l'Océan Atlantique a été créée le 28 avril 2001 au Guilvinec, 1er port de pêche artisanal français. Elle répond aux souhaits d'un groupe de défenseurs du patrimoine gustatif et gastronomique local. Ce patrimoine, repose sur la découverte des produits maritimes frais du Pays de Cornouaille, tels que le stipule la Charte de la Confrérie.

L'objectif de la Confrérie est de mieux faire connaître et apprécier les produits de la mer du Pays de Cornouaille. De plus, la Confrérie entend établir entre tous ses membres, des sentiments d'amitié et de générosité afin de mieux faire partager la culture et le patrimoine du Pays de Cornouaille.

La Confrérie rayonne sur la bande côtière du Pays de Cornouaille, d'Audierne à Concarneau. Pour cette raison, la mention « Pays de Cornouaille » a été ajoutée au logo. La Confrérie est également représentée ailleurs en Bretagne (Inzinzac-Lochrist) et en région parisienne.

La Confrérie, membre de l'Académie des Confréries Gastronomiques du Grand Duché de Bretagne, entend utiliser ses contacts et déplacements pour promouvoir sa région, les produits de la mer et les métiers qui s'y rapportent.

Depuis février 2006, la Confrérie est également affiliée au Conseil Français des Confréries, successeur de l'ancienne fédération.



La Charte de la Confrérie

Les attentes du consommateur ont beaucoup évolué ces dernières années et les préoccupations de sécurité alimentaire ou d'éco-citoyenneté s'affirment aujourd'hui comme autant d'exigences incontournables. Mais plus encore, les évolutions sociétales ont radicalement modifié notre rapport à l'alimentation, et notre quête alimentaire s'exprime aujourd'hui plus comme une affaire de goût et de plaisir que comme une simple recherche de compléments protéiniques indispensables.

Dans un contexte où l'offre en produit de la mer est extrêmement variée, et alors même que face à cette offre le consommateur dispose bien rarement des informations minimales nécessaires, notre Confrérie entend s'affirmer comme une interface pertinente entre les consommateurs et les communautés de pêcheurs de la façade Atlantique, afin tout à la fois de permettre aux producteurs de mieux appréhender les attentes des consommateurs et de valorisation engagés par certaines catégories de pêcheurs.

Pour ce faire, la Confrérie prévoit :

- De concentrer ses efforts sur 8 espèces présentant un fort potentiel de valorisation gastronomique: **langoustine, bar, turbot, rouget barbet, baudroie, St Pierre, lieu jaune et algues alimentaires et coquillages.**

- D'encourager pour chacun de ces produits les pratiques culinaires et gastronomiques les mieux à même de mettre en valeur les qualités intrinsèques des produits, notamment par une meilleure association des produits de la mer aux autres produits de terroir.

- D'assurer la promotion de ces pratiques auprès des consommateurs par la mise en oeuvre d'actions de communication d'envergure afin d'apporter à ceux-ci les informations indispensables quant à l'origine des produits, mais également pour mettre à leur portée un savoir faire trop souvent réservé aux seuls « gens de la côte » ou aux professionnels de la restauration.

Afin de réaliser ces objectifs, notre Confrérie se doit de devenir un espace de réflexion, de concertation et de dialogue, largement ouvert aux énergies issues de tous horizons, qu'il s'agisse de pêcheurs soucieux de rompre avec une logique de productivité exclusive, de consommateurs en quête d'une alimentation plus saine, de citoyens soucieux d'une exploitation durable et équitable des ressources marines, ou bien encore d'institutionnels de la sphère associative impliqués dans ces processus d'évolution de société.



Ce que nous réalisons :

- Des opérations de promotion (participation à des Salons de Gastronomie) des produits identifiés dans la Charte ;
- Des conférences/dégustations et des séances de découverte sensorielle ;
- Des échanges inter-confréries, même au delà des frontières françaises ;
- Un rassemblement promotionnel, culturel et convivial annuel (le Grand Chapitre Solennel de la Confrérie des Saveurs de l'Océan Atlantique – Pays de Cornouaille) généralement début mai pour accompagner l'arrivée de la langoustine nouvelle.

Et si notre action vous interpelle :

Vous pouvez témoigner votre soutien à la Confrérie :

- Soit en participant à nos efforts de promotion par l'achat du sticker de recommandation de la Confrérie, véritable gage de qualité reconnue (30€) ;
- Soit en optant pour la parution de votre lien Internet ou votre propre message publicitaire sur le Site Internet de la Confrérie (80€) ;

<http://www.saveursdeloceanatlantique.com>

- Soit en contribuant par un don, une allocation de fonctionnement ou une mesure d'accompagnement de nos actions ;
- Soit, enfin, en participant à la vie active de la Confrérie en qualité de «Chevalier» ou de «Dignitaire» (voir page suivante)