

NANCY

Macaron et bergamote La confrérie a 21 ans

# Rien sans amour



■ L'ensemble des participants en grande tenue de confrères.

VENUS de toute la France et même de Suisse, de Belgique et d'Allemagne, soixante confréries ont participé au grand chapitre de la Confrérie gourmande du macaron et de la bergamote, pour célébrer le 21<sup>e</sup> anniversaire de sa création par son grand maître fondateur et actuel, Patrick de Brousse de Montpéroux.

Après un accueil chaleureux autour d'un petit-déjeuner et de quelques victuailles réconfortantes, l'appel des confréries a permis de faire entrer salle Chepfer, tous les partici-

pants. Sous les applaudissements et au son d'une trompette les membres de la bergamote sont entrés à leur tour et le rituel des intronisations a pu commencer.

## Dégustation

Appel des personnes intronisées, avec explication de la confrérie dont ils sont membres et de son objet de défense de prédilection. Puis chacun a reçu, à déguster sur le champ, une bergamote, un petit macaron, puis pour faire glisser ces deux friandises une flûte de « Bergalant », pétillant toulois aromatisé à la bergamote.

Puis alors que des membres ont remis la médaille signifiant leur appartenance à la confrérie, Patrick de Brousse leur a fait répéter le serment de la confrérie « Rien sans amour ». Un beau programme pour le partage avec amis et aux autres membres des confréries.

La vice-présidente de la fédération régionale des confréries a remis une médaille à l'une des membres méritante de la bergamote et rappelé que toutes les confréries ont un point commun la défense d'une richesse

des territoires et des terroirs des régions de France. L'ensemble des confréries s'est alors dirigé vers la place Stanislas, et installé devant la statue de Stanislas pour la photo de groupe, Laurent Hénart, maire de Nancy, venant les rejoindre pour les accueillir. A son tour il a reçu une médaille de la fédération régionale des confréries et a invité les cent soixante participants à partager le verre de l'amitié dans le salon carré.

Est venu le temps du banquet, avec au menu des spécialités régionales arrosées des crus toulois.