

CONFRERIE GOURMANDE DU MACARON
ET DE LA BERGAMOTTE DE NANCY



RIEN SANS AMOUR

Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy
Association Loi 1901- Préfecture de Meurthe et Moselle – N° 017050 - JO N°33 du 18 VIII 1993
98 Bis Rue Saint Nicolas – F 54000 NANCY
Tél. : +33 (0) 3 83 35 27 74 / Fax + 33 (0) 3 83 45 20 59/ Mobile +33 (0) 6 12 19 90
Courriel : patrick.de-brousse@akeonet.com
Site Internet : <http://cgmbn.patrick-de-brousse-montpeyroux.fr>



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

HISTORIQUE

Comme souvent les choses rêvées deviennent réalités,
La CONFRERIE GOURMANDE DU MACARON ET DE LA BERGAMOTTE DE NANCY fut un songe rapidement vécu.

1988... La création d'un club œnologique : CLUB DES HUIT dont le but est dans la connaissance des vins, des métiers de bouche : HUIT « copains » dont l'étude œnologique les pousse à ouvrir les portes des professionnels du vin, des confréries vineuses et gastronomiques. On ne tarde pas à revêtir une tenue d'appartenance :

Capé et coiffé de violet (symbole de la connaissance).

Devant la multiplicité des Confréries fréquentées, je propose aux sept membres du Club de représenter la Lorraine et notre Ville de NANCY en invitant les AMIS dans notre ville. Pourquoi pas ?

Nous avons évoqué le « SABOT LORRAIN » avec Saint Nicolas et bien sûr le MACARON qui allait fêter ses 200 ans et la BERGAMOTE qui allait être pourvue du LABEL LORRAINE.

Le choix est fait : le MACARON et la BERGAMOTE DE NANCY.

Du CLUB DES HUIT, Patrick, accompagné d'un membre du Club, suivent l'aventure merveilleuse en partageant la grande famille des Confréries.

Il faut un NOM, un BUT, un OBJECTIF, une ADRESSE (siège), un BUREAU, un HABIT, une MEDAILLE, des STATUTS.....

Deux Grands Maîtres, Raymond PONCON (les Couteliers de Gembloux de Belgique) et Daniel ULRICH (Bonhomme de Saint-Dié) s'associent avec Jacques WEBER (Gastronome du Val de Loire) pour mettre au point Statuts et le Règlement Intérieur.

Le drapeau de Lorraine n'est-il pas la bannière rêvée pour l'appartenance de notre association ? Avec quatre Saints Patrons : Saint Nicolas – Saint Vincent – Saint Fortunat – Saint Benoist, l'habit monastique est conçu dans le respect de la simplicité.

Les trois Alérions d'argent sur une bande de gueule brisant l'habit d'or positionnent les membres :

Les DIGNITAIRES

La MEDAILLE de verre, de cristallin, symbolise outre l'ART NOUVEAU, la route du cristal en Lorraine...

Avec la grille de la Place Stanislas, une bergamote posée sur le macaron et en listel de l'écu une devise : RIEN SANS AMOUR.

Tout est prêt : Label, exposition, manifestations...

Il faut encore attendre 1994 pour voir se diriger la Confrérie vers les « fonds baptismaux ».



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

Le baptême a lieu à Dommartin les Remiremont dans les Vosges, sous l'église de

- La CONFRERIE DES PREUX DU PIED DE COCHON.
- Le CONSULAT DE LA MIRABELLE DE LORRAINE,
- Les GRENOUILLES DE VITTEL

Assurent leur parrainage.

16 octobre 1994 : 75 Confréries partagent l'émotion du premier Chapitre Solennel à NANCY.

Le CLUB DES HUIT disparaît...

LA CONFRERIE GOURMANDEDUMACARONETDELABERGAMOTTE DENANCY apparaît.

On la connaît, on la reconnaît en Lorraine, en France, en Belgique, en Espagne, en Italie, en Suisse, en Allemagne, au Canada, en Californie, en Tunisie, au Maroc, en Guadeloupe, au Japon...

Plus de 730 intronisations.

...aujourd'hui, 30 ans après, l'envie de partager et de faire partager le besoin de faire connaître la culture de notre Lorraine, en passant par ses richesses patrimoniales, reste présente. Respectons l'équilibre entre le matérialisme et la spiritualité pour que vive notre société moderne.

Bienvenue à vous.....Animateurs gourmands d'un savoir-faire, d'un savoir vivre.

Et RIEN SANS AMOUR

Patrick de BROUSSE de MONTPEYROUX
Grand Maître Fondateur.
2019



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

REGLEMENT INTERIEUR

La CONFRERIE GOURMANDE DU MACARON ET DE LA BERGAMOTTE DE NANCY a été créé conformément aux dispositions de l'article 5 de la loi du 1^{er} juillet 1901 et de l'article 1 de son décret d'application du 16 août 1901.

La CONFRERIE GOURMANDE DU MACARON ET DE LA BERGAMOTTE DE NANCY a fait l'objet d'une déclaration en préfecture de Meurthe et Moselle à la date du 02/08/1993 par son fondateur, Monsieur DE BROUSSE de MONTPEYROUX Patrick, enregistrée et publiée dans le journal officiel de la République Française sous le N° 776 de la publication du 18/08/1993.

Le présent règlement intérieur a fait l'objet d'une révision (juillet 2019) issu du règlement original déposé en 1995 fait en conformité des accords de Paris et de Genève pour la « Protection du droit d'auteur et d'œuvres littéraires et artistiques ».

Les buts de la Confrérie sont :

- de rassembler pour la défense, la conservation et le développement des traditions culinaires de la Lorraine.

Particulièrement la fabrication du Macaron et de la Bergamote.

Tous ceux qui s'efforcent de retrouver les recettes de nos ancêtres, les entretiennent et, si nécessaire, élaborent des Confréries nouvelles pour promouvoir celles-ci dans le respect de la qualité.

- de créer, d'innover et de conserver ces spécialités issues de ces produits.

- La Confrérie s'intéresse au renouveau culturel en Lorraine dans le respect des traditions de qualité.

Elle se refuse à être l'objet d'un quelconque calcul politique : **qu'il soit clairement compris par là qu'il est interdit de se servir d'elle comme d'un relais ou d'un support pour toute action commerciale autre que culturelle et gastronomique.**

Elle a pour objectif la protection et la promotion des richesses patrimoniales de la Lorraine, de Nancy en créant des liens d'Amitiés.

Elle organise, participe et partage des rencontres culturelles :

Gastronomiques, historiques, touristiques...



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

Le CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le CONSEIL D'ADMINISTRATION (lieutenance ou bureau) est composé comme suit :

- Le PRESIDENT, *GRAND MAITRE*, qui préside à la gestion de la Confrérie et assure sa représentation à l'intérieur et à l'extérieur de la Cité Ducale.
- LE VICE-PRESIDENT, *le SENECHAL*, gère la Confrérie en liaison avec le Supérieur et l'Argentier, chargé des démarches, visites et relations extérieures.
- le COADJUTEUR, deuxième *VICE PRESIDENT*, adjoint assistant du Grand-Maître, en relation avec le Sénéchal.
- le TRESORIER, *l'ARGENTIER*, qui gère les finances de l'association
- le SECRETAIRE, *l'ECHEVIN*, attaché aux correspondances (WEB)... communication entre Administrations et Confréries
- LE SECRETAIRE ADJOINT, *le HERAULT*, chef du protocole, coordinateur inter Confrérie, anime et présente les diverses activités de la Confrérie.
- l'ARCHIVISTE, *l'HISTORIOGRAPHE*, archiviste, documentaliste...
- Le PRIEUR, le PROCUREUR sont des titres attribués aux anciens dignitaires de la Confrérie.

Ils gardent une présence au Conseil d'Administration, en ayant un rôle consultatif.

- les GOUSTEURS : le *MACARONNIER*, le *BERGAMOTIER* et *l'ECHANSON*

Ambassadeurs de Provinces et autres membres de la Confrérie peuvent intervenir aux assemblées en qualité d'auditeurs libres.

Toutes ces fonctions ne sont pas rémunérées.

Après avoir fait acte de candidature, un membre peut être éligible si :

Ω il est à jour de la cotisation

Ω il est disponible et motivé pour représenter la Confrérie

Le bureau est nommé pour deux ans, il est renouvelable.



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

En cas de vacance d'un poste (départ, démission...), il sera procédé à son renouvellement lors d'une réunion bimensuelle.

En cas de turbulence, la voix du Président est prépondérante.

Le Conseil d'Administration organise une réunion bimensuelle au cours de laquelle l'ordre du jour est débattu (calendrier des sorties, manifestations et questions diverses...)



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

Les MEMBRES

Les Membres actifs et cotisants adhérents participent à la vie de l'Association avec ou sans tenue d'appartenance.

Le Membre, après avoir été présenté et parrainé, est intronisé.

Il peut alors revêtir la tenue d'appartenance et porter la médaille.

Il devient DIGNITAIRE.

Il participe à toutes les manifestations organisées par la Confrérie, aux Chapitres de Confréries amies après en avoir rendu compte à la Lieutenance.

Il ne peut s'inscrire ni démarcher pour sa Confrérie sans en avoir informé la lieutenance.

La Lieutenance est chargée des envois et des réponses aux invitations.

Le Dignitaire confirme sa participation (15 jours avant, maximum) par un chèque bancaire ou règlement en espèces à l'étranger).

Le Dignitaire est responsable de ce règlement qui vaut inscription.

En cas de désistement, huit jours avant la date du chapitre, il peut demander la restitution de son règlement, avertir la lieutenance de sa Confrérie.

Exception faite en cas de force majeure.

Les Dignitaires, Ambassadeurs de Province doivent se conformer aux règles énoncées ci-dessus. Ils sont habilités à représenter la **Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy** en France et à l'étranger et plus particulièrement à chaque occasion qu'ils jugeront utile et nécessaire.

Ils s'engagent à représenter leur Confrérie «Macaron-Bergamote» dans le respect de leur Serment et prendront la responsabilité de leurs actions dans leur province.

Le Dignitaire Ambassadeur de province ne peut tenir un chapitre sans la présence du Grand-Maître.

Le Membre-Sympathisant, Dignitaire et Ambassadeur de Province doit rendre compte au secrétariat de toutes coordonnées et adresses intéressant sa Confrérie.

Aux motivations du membre, les valeurs relationnelles, amicales et représentatives de la Confrérie s'associe le bénévolat.



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

POURTANT, COMBIEN CA COÛTE ?

La Chancellerie oblige le nouveau Membre à régler des droits d'entrée (en 2019-46 €)

Pour les années suivantes, la cotisation-adhésion est établie suivant le coût de la vie (32 € en 2019)

Un couple membre adhérent bénéficie d'une réduction la seconde année (46 € en 2019)

Le membre Bienfaiteur peut adhérer à partir de 20 euros.

Les Ressources :

- 1/ Les ressources de la Confrérie dépendent étroitement de ces cotisations.
- 2/ L'achat et la vente de produits défendus par la Confrérie peuvent entraîner des bénéfices.
- 3/ Le rayonnement de la Ville de Nancy obtenu grâce aux actions de la Confrérie, contribue à l'ouverture d'une ligne comptable :

*Subvention indirecte concrétisée par l'occupation de salles et salons.
Seuls les frais techniques sont à la charge de la Confrérie.*

En qualité de partenaire, la Confrérie adhère à l'Office du Tourisme, au Conseil Français des Confréries, à la Fédération Régionale des Confréries du Grand-Est et règle les cotisations annuelles.

Assurance :

La Confrérie dispose d'une assurance Responsabilité Civile couvrant les risques encourus dans le cadre de la Confrérie.

Toutefois, chacun des membres participant à une manifestation organisée par elle doit disposer d'une assurance R.C.

La Robe :

Le Membre DIGNITAIRE qui s'engage activement pour le bon fonctionnement de sa Confrérie, bénéficie du prêt de la tenue d'appartenance. Il veille à son entretien.

En cas de non-utilisation, il doit restituer la robe à la simple demande du Conseil, et la reprendre s'il le souhaite. Il est tenu de la rendre sans préavis en cas de démission ou de mesures disciplinaires.

Aucune caution n'est demandée au bénéficiaire. En cas de perte ou de dégradation, une somme de 100 € est versée à la Confrérie en dédommagement.

La médaille :

Est offerte après intronisation du Membre. Elle est vendue 35 € en cas de bris pour son remplacement.

Son port est interdit après le départ de la Confrérie par son détenteur.



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

L'Épitoge :

La bande bicolore frappée des trois alérions est brodée des Armes de la Ville de Nancy.

L'épitoge coûte 20 euros.

Le membre peut la porter à tout moment, particulièrement aux cérémonies officielles, agapes.

L'Ambassadeur de Province peut y ajouter les armes de sa ville et de sa région.

La Bannière :

L'étendard de la Confrérie est la représentation de la médaille de la Confrérie.

Brodé d'or et d'argent.

Les délégations de la Confrérie l'utilisent pour les Chapitres et manifestations.

Nul ne peut en user comme propriétaire.

Tous ces ornements seront désignés plus justement en annexe de ce règlement.

Covoiturage :

Le Dignitaire peut profiter de la voiture d'un confrère pour une même destination après l'entente de la participation financière.

Un ou plusieurs Dignitaires peuvent également partager le voyage en harmonie avec le chauffeur.

La Confrérie reste en dehors de ces propositions tout en encourageant le covoiturage.

En cas de mésentente, d'incident ou d'accident, la Confrérie se dégage de sa responsabilité.

Hébergement :

La confrérie se décharge des frais engagés.



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

LE CHAPITRE :

Le Chapitre est le moment fort dans la vie de la Confrérie. Qu'il soit solennel ou ordinaire, le Chapitre est le moyen de faire connaître et reconnaître sa province et les richesses patrimoniales.

Le Chapitre solennel a lieu tous les deux ans à Nancy (troisième samedi d'octobre à l'issue de la semaine du goût)

Après le mot de bienvenue, suivi de la minute de silence, dégustation des produits par le Grand-Maître, ouverture du Chapitre et intronisation.

L'Impétrant s'engage à **prêter serment selon le cérémonial prévu.**

Il est récompensé par la remise de la médaille et élevé au titre honorifique d'Ambassadeur, d'Ami... sur proposition faite au Conseil par sa Confrérie ou sur ses mérites...

Une intronisation gracieuse est offerte à un Membre sans l'obligation de la présence d'autres Membres de sa Confrérie.

Il lui suffit d'être en toge et d'assister aux agapes du Chapitre.

- cérémonial de présentation.

Toutes les délégations officielles et Confréries amies seront invitées.

Un repas gastronomique sera servi et Macarons et Bergamotes seront à l'honneur.

CHAPITRE DE CONFRERIES AMIES :

La Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy doit répondre aux invitations faites par les Confréries amies.

Le ou les Dignitaires inscrits pour y participer doivent parler de leur Confrérie, de son but et des produits qu'elle défend.

En cas d'intronisation, il offre un cadeau (Bergalant – Bergamote – Macaron)

Le non-respect du règlement par un membre, sera soumis au Conseil pour examen.

Les décisions de celui-ci seront souveraines et sans appel.

Chaque dignitaire, comme ceux du Conseil, ne sera RESPONSABLE QUE DE LUI-MEME.

La Confrérie sera dégagée de toute responsabilité incombant à des faits et actions personnels.

Toutes modifications du règlement intérieur devront faire l'objet d'une mise à l'ordre du jour et d'un avis du Conseil.

Elle sera obligatoirement entérinée par un vote lors de l'Assemblée Générale.

“RIEN SANS AMOUR”



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

STATUTS

Article 1 :

Il est créé entre les personnes adhérentes aux présents statuts, une association régie par la Loi du 1^{er} juillet 1901, son décret d'application du 16 août 1901.

Cette association portera le nom :

CONFRERIE GOURMANDE DU MACARON ET DE LA BERGAMOTTE DE NANCY

Article 2 :

L'association a pour but :

- De développer le renom du MACARON et celui de la BERGAMOTE sur le plan gastronomique.
- De faire connaître leur histoire.
- De participer, dans un but désintéressé, à toutes activités collectives dont l'objectif vise au développement de la production du MACARON et celui de la BERGAMOTE, dans le respect de la QUALITE.
- De participer au développement et au renouveau de la culture LORRAINE.
- De pratiquer entre tous les membres les sentiments d'entraide et d'amitié, dans le respect de l'HONNEUR et des Bonnes Manières.
- D'établir et de perpétuer tous contacts et actions conjointes avec d'autres CONFRERIES GASTRONOMIQUES ou VINICOLES représentatives des spécialités de Notre Région Lorraine.

Article 3 :

La durée de l'association est de soi illimitée.

Article 4 :

L'association fixe son siège social : 98 bis Rue St Nicolas 54000 NANCY

Le lieu du siège social pourra être modifié par décision de l'Assemblée Générale, décision prise aux deux tiers des voix des membres présents.

Article 5 :

La Confrérie est composée :

= de membres actifs ayant voix active et passive,

= de membres honoraires dont l'admission est proposée par l'Assemblée Générale.



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

Article 6 :

Les nouveaux membres seront présentés par deux parrains.

Ils seront admis après avoir prêté serment, lors d'une cérémonie d'installation.

Au début de la cérémonie des intronisations, il sera rappelé aux postulants que la Confrérie s'est constituée pour honorer toutes personnalités françaises ou étrangères, mais LORRAINE de CŒUR qui, par leur activité, leur manière de voir les choses, leurs écrits servent ou ont servi la cause de la LORRAINE et plus spécialement celle de la Gastronomie Lorraine dans son esprit et ses traditions.

Article 7 : modifié par l'Assemblée Générale du 22 juillet 2017 (de 8 Membres passe à 5).

La Confrérie est administrée par un Bureau composé de 5 membres élus pour deux ans et rééligibles.

Un PRESIDENT, un VICE-PRESIDENT, un SECRETAIRE, une TRESORIERE, un COORDINATEUR INTER-CONFRERIES. Ces fonctions ne sont pas rémunérées.

Article 8 :

Le Bureau de la Confrérie pourra, après décision prise, distribuer certains titres :

Celui de SUPERIEUR, de PROCUREUR à des personnes qu'il convient d'honorer soit pour leur action, soit pour leur situation.

Le Bureau pourra, après délibération, exclure un membre de la Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy.

Article 8 bis :

Les ressources de l'association comprennent :

= le montant des droits d'entrée et des cotisations.

= les subventions de l'Etat, des départements et des communes.

Article 9 :

ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE :

La Confrérie se réunira annuellement. Au cours de cette réunion seront débattus les intérêts de cette association et les initiatives qu'elle aura à prendre.

Les décisions seront prises à la majorité des voix et en cas de partage, la voix du Président sera prépondérante.

Tout membre actif qui, sans excuses, n'aura pas assisté à trois réunions consécutives pourra être considéré comme étant démissionnaire.



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

Article 10 :

ASSEMBLEE GENERALE EXTRAORDINAIRE :

Si besoin est, ou sur la demande de la moitié plus un des membres de la Confrérie, le Président convoque une Assemblée Générale Extraordinaire.

Article 11 :

Toute Assemblée Générale, pour délibérer, doit comprendre la moitié plus un des membres à quelque titre qu'ils soient affiliés.

Si le quorum n'est pas atteint, il sera convoqué avec le même ordre du jour, une deuxième assemblée à quinze jours d'intervalle.

Cette assemblée délibère sans tenir compte du nombre de membres présents.

Les décisions sont prises à la majorité des membres présents ou représentés.

Article 12 :

CHANGEMENT-MODIFICATION-DISSOLUTION

Le Président devra faire connaître dans les trois mois, à la Préfecture de Meurthe et Moselle, tous les changements survenus dans l'administration de cette Confrérie, ainsi que les modifications de Statuts.

Ces modifications ou changements seront, en outre, consignés sur un registre côté (les registres de l'association pourront être présentés, sans déplacement, sur toute réquisition du commissaire de la République à lui-même ou à son délégué, ou à tout fonctionnaire accrédité par lui).

Le rapport annuel devra être adressé chaque année au commissaire de la République du département.

La dissolution de l'association sera prononcée par l'Assemblée générale.

Celle-ci désignera un ou plusieurs commissaires (liquidateurs) chargé de la liquidation des biens de la Confrérie.

Ces biens seront attribués au MUSEE LORRAIN DE NANCY (objets, souvenirs, etc...)

Les archives seront versées aux ARCHIVES DEPARTEMENTALES.

Suivent les signatures :

Patrick De BROUSSE De MONTPEYROUX, Président

Annette JOURNET, Vice-Présidente

Sébastien DANIEL, Secrétaire

Eliane ADAMS, Trésorière

Jean-Paul MULLER, un Coordinateur Inter-Confréries

Statuts modifiés déposés à la Préfecture de Meurthe et Moselle, à NANCY, le 22 juillet 2017



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

MACARON, BERGAMOTE ! la Confrérie Gourmande

1)

Petit four des Rois
Ou Roi des petits fours,
Oh ! MACARONS, dis moi,
Dis-moi des mots d'Amour !

2)

De tes origines lointaines
Élevé parmi les Moines,
Dans notre bonne LORRAINE,
Tu fais le patrimoine !

3)

Des saints t'ont protégé !
NANCY, t'a adopté !
Te rendant obligé,
D'être de qualité !

4)

Perdue dans les montagnes,
Et des plaines loin d'ici,
J'ai fait moult campagnes
Pour venir à NANCY !

5)

René 1^{er}, mon Duc,
De ses cultures fruitières,
Mélangeant miel et sucs,
Traita l'orange amère ?

6)

De la "Poiré du Seigneur"
Dont je prie le parfum
Je suis avec bonheur,
Un bonbon extra-fin !

AMOUR

7)

Oh ! Tendre pâtissière,
Viens danser avec moi,
Dans une Confrérie,
Tu deviendras le Roi !

8)

BERGAMOTE, ma jolie,
C'est plaisir de t'entendre !
C'est peut-être folie,
Mais, ton cœur se laisse prendre !

9)

Sans doute l'idée est bonne,
La tentation est grande !
Passons outre les Nonnes
Et toutes les réprimandes !

10)

Par tous nos points communs,
C'est vrai qu'on se rassemble !
Marchons main dans la main,
Le destin nous rassemble

11)

Alors, par un mariage,
Ces deux spécialités,
Firent naître sous leur ombrage :
La convivialité

12)

Rappel de STANISLAS,
Plus de morosité !
Plus jamais on se lasse
De confraternité !

13)

LA CONFRÉRIE GOURMANDE
Vit à NANCY le jour
Donnant pour seule offrande :
JAMAIS RIEN SANS

Patrick de BROUSSE
de MONTEYROUX
Grand Maître Fondateur
De la Confrérie Gourmande
du Macaron et de la
Bergamotte de Nancy



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

- 1) Petit four des Rois
Ou Roi des petits fours,
Oh ! MACARONS, dis-moi,
Dis-moi des mots d'Amour !
- 2) De tes origines lointaines
Elevé parmi les Moines,
Dans notre bonne LORRAINE,
Tu fais le patrimoine !
- 3) Des saints t'ont protégé !
NANCY, t'a adopté !
Te rendant obligé,
D'être de qualité !
- 4) Perdue dans les montagnes,
Et des plaines loin d'ici,
J'ai fait moult campagnes
Pour venir à NANCY !
- 5) René 1^{er}, mon Duc,
De ses cultures fruitières,
Mélangeant miel et sucs,
Traita l'orange amère ?
- 6) De la "Poire du Seigneur"
Dont je prie le parfum
Je suis avec bonheur,
Un bonbon extra-fin !
- 7) Oh ! Tendre pâtisserie,
Viens danser avec moi,
Dans une Confrérie,
Tu deviendras le Roi !
- 8) BERGAMOTE, ma jolie,
C'est plaisir de t'entendre !
C'est peut-être folie,
Mais, ton cœur se laisse prendre !
- 9) Sans doute l'idée est bonne,
La tentation est grande !
Passons outre les Nonnes,
Et toutes les réprimandes !
- 10) Par tous nos points communs,
C'est vrai qu'on se ressemble !
Marchons main dans la main,
Le destin nous rassemble.
- 11) Alors, par un mariage,
Ces deux spécialités,
Firent naître sous leur ombrage :
La convivialité !
- 12) Rappel de STANISLAS,
Plus de morosité !
Plus jamais on se lasse
De confraternité !
- 13) LA CONFRERIE GOURMANDE
Vit à NANCY le jour
Donnant pour seule offrande :
JAMAIS RIEN SANS AMOUR

QUAND MACARON
ET BERGAMOTE
NOUS SONT CONTES



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

LE MACARON DE NANCY

Le Macaron de Nancy doit sa renommée à deux sœurs converses, (chargées des tâches domestiques) de la communauté des Dames du Saint Sacrement de Nancy.

Pour découvrir l'origine de ces gourmandises, remontons le temps.

La petite fille de la Reine Catherine de Médicis, Catherine de Lorraine, prit le voile, devint abbesse du couvent de Remiremont où elle tenta de rétablir les règles strictes de la vie religieuse.

En 1624, elle fondera le monastère des Dames de la Charité à Nancy, où elle fera preuve d'une rigueur inflexible, s'infligeant travaux pénibles et mortification.

Sa santé se détériora à tel point que médecins et apothicaires diagnostiquèrent un sortilège.

Des exorcistes préconisèrent des pèlerinages et l'historien LEPAGE nous raconte que Catherine se crut guérie lorsqu'elle rendit....." des tessons de bouteille et autres objets".

Hélas, son mal reprit, mais les capucins et son confesseur découvrirent enfin la clé de l'énigme : Le Chevalier de Tremblecourt, soupirant de Catherine, avait osé en son temps, effleurer le sein de cette dernière en lui volant un baiser.

Econduit, sa vengeance fut terrible : Sorcier, il lui jeta un sort la condamnant à souffrir sa vie durant et à ne pouvoir absorber aucune nourriture consistante. Seule, la pendaison du triste sire guérit Catherine. Mais comment a-t-elle survécu à de pareilles privations ?

Pendant toute sa maladie, ses sœurs converses lui ont préparé un petit gâteau qui l'a sauvée : On l'appelle « **Macaron** » du vénitien « **Macarone** » qui signifie **pâte fine**.

C'est ce petit gâteau que les cuisiniers pâtisseries de Catherine de Médicis, la grand-mère de Catherine de Lorraine, avaient apporté à la Cour de France et dont se sont inspirées nos sœurs.

"Gâteau à la forme d'un mamelon nonnain", il était surnommé par les gastronomes le
« Roi des petits fours »

Le 5 avril 1792, le décret qui supprimait les congrégations religieuses, mit deux sœurs de la communauté des Dames du Saint Sacrement, Elisabeth Morlot et Catherine Grillot sur le pavé.

Le médecin de la communauté, le Docteur GORMAND, qui résidait au 10 rue de la Hache, les hébergea chez lui.

En 1793 : en remerciement de l'hospitalité qu'elles reçurent, les deux sœurs reprirent la fabrication des macarons qu'elles mirent en vente et la renommée de ces pâtisseries s'étendit dans Nancy.¹³

On les surnomma "**les Sœurs Macarons**"

Le commerce des Sœurs Macarons et le secret de la fabrication sont transmis à une nièce d'Elisabeth Morlot, puis à la famille de génération en génération et aujourd'hui, à Jean Marie GENOT.

Le succès des Macarons de Nancy tient aux quatre siècles de recherche des cuisiniers, pâtisseries et confiseurs de Nancy pour égaler la recette des Macarons de Sœurs.

A la Saint Nicolas, les enfants chantent encore ce refrain :

"Saint Nicolas mon bon patron

Apportez-moi des Macarons,

Des coups de bâton pour les garçons,

Des mirabelles pour les demoiselles"

En 1952, la ville de Nancy a honoré les Sœurs Macarons en donnant leur nom à la partie de la rue de la Hache où prit naissance la fabrication commercialisée des Macarons de Nancy.



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

L'AMOUR DES MACARONS

De FLORENCE EN TOSCANE, passant par la LORRAINE
Autour des "Médicis" s'échangeait le "bel art"
Mais riche de culture, on se donna la peine
De faire au MACARON une très grande part.

La terreur et l'exil : partout le canon gronde !
La chasse aux Religieux, aux Ordres monastiques,
Malgré de grands dangers, à cent lieux à la ronde
On reparle MACARON : valeur gastronomique.

Marie Sainte Mélanie dite Marie de Gormand,
Fidèle de Sainte Thérèse ou "la Sainte Cuisinière"
En refusant la viande et les plaisirs gourmands
Faisait des MACARONS d'une certaine manière.

Elisabeth Morlot et Marguerite Gaillot,
Se réfugièrent bientôt à l'abri des orages !
Sans vouloir profiter, elles firent ces bons gâteaux
Et, vite les MACARONS supprimèrent les nuages...

De Muller à Genot et deux siècles d'histoire,
Une renommée mondiale dans l'authenticité,
Le parfum et l'amande adoucissent nos mémoires,
Le MACARONS DES SŒURS ? Symbole de qualité.

Patrick de BROUSSE de MONTPEYROUX
Grand Maître Fondateur



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamote de Nancy

LA BERGAMOTE DE NANCY

UNE SPECIALITE NANCEIENNE DEPUIS 1857

Lorsqu'on parle de la bergamote, une première particularité s'impose : cette confiserie est avant tout une création originale présentant ceci de spécial : elle est parfumée avec une essence naturelle de Bergamote.

L'essence de Bergamote semble être connue depuis très longtemps.

En 1716, Nicolas Lamery, dans son dictionnaire des drogues simples faisant référence à l'Historia Plantarum de J. Bauhin de 1650 écrit : *"l'essence de cédrat ou Bergamote, si odorante, si cordiale et si estimée dans les parfums est tirée d'une espèce de citron d'Italie dont on dit que l'origine vient de ce qu'un certain italien s'avisait d'enter une branche de citronnier sur le tronc d'un poirier Bergamote, les citrons qui en sont provenus tiennent du citronnier et du poirier"*

L'utilisation du fruit Bergamote et de son essence dans les arts culinaires était déjà connue en Lorraine dès le milieu du XVIII^{ème} siècle.

Gilliers en faisait un usage courant.

Ce souvenir de l'usage de l'essence de Bergamote à des fins gastronomiques resta gravé dans les mémoires Nancéiennes et devait aboutir à la création de la confiserie sous la forme définitive.

La tradition orale veut que son inventeur en soit Jean Lillig, confiseur établi à Nancy, rue du Pont Mouja.

Aidé de son neveu, il aurait introduit à la demande d'un amateur de parfum, l'essence de Bergamote dans un sucre cuit. Les confiseurs Nancéiens firent de la Bergamote une spécialité locale.

A l'exposition 1909, au stand Alsace-Lorraine, la Bergamote fut reine et commença à se faire connaître hors des frontières Lorraines.

Dans la seconde moitié du XVIII^{ème} siècle, une confiserie parisienne, à l'enseigne des « Vieux Amis » s'illustra par un sucre d'orge qui n'avait de rival que le *"ordinaire du feu Roi Stanislas"* *"sucre d'orge à la Bergamote, bonbon ordinaire du feu Roi Stanislas"*.

Délicatement parfumée, d'une belle teinte ambrée, la Bergamote de Nancy est une confiserie très raffinée.

Son goût unique et sa recette qui n'a pas varié depuis sa création, la classe parmi les spécialités les plus réputées de France.

Désormais certifiées par le LABEL LORRAINE, les véritables Bergamotes de Nancy vous offrent une qualité constante et le plaisir de savourer une friandise originale.

Pour être sûr de savourer la Bergamote de Nancy LABEL LORRAINE, assurez-vous que l'emballage porte l'estampille rouge et jaune barrée de la Croix de Lorraine verte.



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

LA BERGAMOTE DE NANCY

Recommandée par la Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

Avant que de devenir "BERGAMOTE DE NANCY", plusieurs chemins conduisirent à la BERGAMOTE...

Fruit du Bergamotier, connu par son parfum, ses vertus et pour certaines espèces, par la qualité de sa chair, a traversé l'histoire depuis de nombreux siècles, sans éviter bien sûr, le « monde des légendes »...Du poirier, citronnier, oranger, est né le BERGAMOTIER !

Une greffe sauvage ou volontaire ? Là, commence la légende.

Pour une sage référence, la science et la géographie alimenteront ce texte :
Les MOINES, la SICILE, la TURQUIE et l'AFRIQUE DU NORD, passant par de grands "Alchimistes, Parfumeurs, Médecins et enfin Confiseurs.

Le fruit, la pulpe, l'essence furent à travers les âges traités de diverses manières afin de satisfaire à de nombreux usages.

Mais, pour l'heure, le bonbon, « BERGAMOTE DE NANCY », notre spécialité (Label Lorraine et Indication Géographique Protégée) sera le seul et unique objet de mes propos.

Depuis les temps anciens, le GOÛT comme l'ODORAT ont contribué étroitement à la création et l'imagination d'artisans et artistes. Le XV ème sera notre départ :

**Les guerres et les souffrances, elle partagea la VIE !
Mais en reconnaissance on dû la protéger !
Car, de la maltraiter, on en avait envie !
Sans souci du « bien-faire » pour ne pas déranger.**

**Aujourd'hui un LABEL, I.G.P. de surcroît !
Donnant à ce bonbon une authenticité,
VERITABLE BERGAMOTE, ou, du moins, on le croit !
Puisque des « tolérances » négligent la qualité !**

**De « Bergham » à Mottaz, Ah ! oui, quels jolis noms !
La liqueur BERGALANT, BERGAMELLE, BERGAMOUR,
Trésors de la Bergamote, ils assurent son renom !
Symbolisant la devise : « Jamais Rien Sans Amour »**

**Dans une CONFRERIE, elle a trouvé sa place :
Comme la MIRABELLE, MACARON, QUICHE LORRAINE.
Autour d'une belle histoire, Stanislas et sa Place.
BERGAMOTE DE NANCY : le sourire d'une Reine !**

Patrick de BROUSSE de MONTPEYROUX ,Grand Maître Fondateur



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

- ❖ De par leur origine, l'arbre, comme le fruit,
- ❖ On fait la confusion : du côté botanique,
- ❖ Et pour notre « BONBON », côté gastronomique !
- ❖ Nous parlerons en fait de ce qui est écrit.

- ❖ Poirier-Bergamotier-Oranger-Citronnier ?
- ❖ Dans ce contexte "hybride", agrume : « BIGARADIER »
- ❖ Du « cédrat » bergamote par des droits « coutumiers »,
- ❖ Le terroir est un fait à ne pas renier...

- ❖ Notre bon duc RENE rapporta d'Italie,
- ❖ Un miel si odorant et combien séduisant,
- ❖ Qu'il « débaucha » un moine chargé de cette « lie »
- ❖ Bénédictin, je crois du côté de Milan.

- ❖ De la « Poire du Seigneur » dont il prit le parfum,
- ❖ Le miel de sapin fit un mauvais mélange :
- ❖ Et, les morceaux de pâte, placés dans un écrin,
- ❖ N'étaient plus appelé : la « douceur des Anges »

- ❖ Le jus pressé, l'extrait, essence ou bien liqueur,
- ❖ Firent le tour du monde, de « drogueries » aux cuisines,
- ❖ Des savants parfumeurs, aux sourciers rôtisseurs !
- ❖ Humanistes, Hommes de science... on en parla en Chine...

- ❖ Pour plaire à STANISLAS, GILLIERS, dans ses cuisines,
- ❖ Emprunta à son Roi, un peu de ses « pastilles »,
- ❖ Qui lui donnait bonne bouche et surtout bonne mine !
- ❖ Sous la complicité de ses deux Petites Filles.

- ❖ Cuisant du sucre de canne qu'il venait de connaître,
- ❖ Parfumant le mélange avec l'huile essentielle,
- ❖ Confectionnant des « chiques », il fit ainsi renaître,
- ❖ Aux plaisirs de la Cour, ce BONBON de merveille.



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

- ❖ Adélaïde, Victoire, les « Petites-Filles » citées,
- ❖ Offrirent à LOUIS XV« le sourire de Lorraine » :
- ❖ Les« bonbons-Bergamotes » et la plume du traité
- ❖ De la fin d'une Epoque au vouloir d'une reine...

- ❖ En 1850, deux Amis commerçants,
- ❖ Parfumeur à Nancy et l'autre Confiseur
- ❖ Reprenant une recette, associèrent leur talent :
- ❖ Sucre cuit à « feu nu », petite dose ! LE BONHEUR.

- ❖ Agréable saveur un produit mesuré,
- ❖ Passant de bouche en bouche, dans les laboratoires,
- ❖ On fabriqua la BERGAMOTE : un succès assuré !
- ❖ Vint la notoriété, bientôt une autre histoire...

- ❖ L'essor industriel, Nancy et son Ecole,
- ❖ Artistes et Créateurs, une grande Exposition,
- ❖ L'union Alsace Lorraine : BERGAMOTE, le symbole !
- ❖ Un succès grandissant pour cette fabrication.

- ❖ Bientôt la BERGAMOTE fit plus que le tour de France !
- ❖ Dans les cinq continents à la conquête du monde.
- ❖ Ce bonbon véritable passait toute espérance !
- ❖ On en disait grand bien plus de cent lieux à la ronde.

- ❖ On coulait, on taillait ces petits carrés d'or,
- ❖ Du papier à la boîte on soignait l'emballage !
- ❖ A l'abri des lumières tel un riche trésor,
- ❖ BERGAMOTE DE NANCY devenait une image.

- ❖ Rapidement connue, la « création » facile,
- ❖ Fut malheureusement largement imitée...
- ❖ Pour assurer encore une touche subtile,
- ❖ On fabriqua des boîtes et sa notoriété....



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

La Bergamote de Nancy

Devant ces compliments, éloges et poésies,
Par cette notoriété, je rougis de fierté
Bravo et grand merci de cette courtoisie,
Associant le talent et la sincérité !

Aujourd'hui, grâce à vous "Bergamote" est la reine !
Comme le macaron avec la mirabelle,
Je suis "Ambassadeur" de cette belle Lorraine.
Mais me suis-je bien protégée par mon nouveau Label ?

Cette reconnaissance me crée bien des soucis :
On se sert de mon nom, sans vraiment exister !
Mais, moi, c'est Bergamote, Bergamote de Nancy !
Et ma réputation est dans la qualité.

Ni amère, ni sucrée, transparente et carrée,
Enrobée d'un papier, puis emballée ainsi,
En paquets ou en boîtes doucement préparée,
Aux couleurs de Lorraine : Bergamote de Nancy !

Alors, je compte sur vous pour sauver les valeurs,
Promouvoir et défendre avec ma Confrérie
"Macaron-Bergamote" évitant le malheur
De me voir oubliée au fond d'une confiserie....

**Le Grand Maître Fondateur
Patrick de Brousse de Montpeyroux**



Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamotte de Nancy

Puis né le BERGALANT

Aux accents de Champagne dans les Côteaux Toulousais,
Deux Maîtres liquoristes étudient un bon vin :
Un bienfaisant breuvage, cet élixir de Roi,
Associant l'Amour aux vrais plaisirs divins.

Avec le MACARON, BERGAMOTE de NANCY,
Auré et pétillant aux senteurs de l'amande,
De sucre, d'orange amère, tous confondus ici :
Voici le BERGALANT de la Confrérie Gourmande !

Si le boire est plaisir : prenons garde aux abus !
Mais avec MACARON, BERGAMOTE de NANCY,
Doucement l'apprécier ! Ce n'est pas de refus,
Vivant la bonne humeur et l'oubli des soucis.

Le bonheur, la santé ! Et le verre à la main :
Honorons les valeurs et les Gens de talent !
" JAMAIS RIEN SANS AMOUR " ! Sans attendre demain :
Pour que vivent l'Amitié et notre " BERGALANT " !

Patrick de BROUSSE de MONTPEYROUX
Grand Maître Fondateur
A l'aube du 3^{ième} Millénaire...