



**Commanderie de France des Talmeliers du bon pain**

Adresse	50 boulevard du Doyenné - 49100 Angers				
Sites	http://www.talmeliers.com/		https://www.boulangerie49.com/la-commanderie/		
Courriel	commanderietalmeliers.anjou@orange.fr				
Date de création	23/02/1987	Nombre de Membres	F	H	Nombre d'Adoubés
Grand Maître	Roland BRIODEAU			@	
Président				@	
Secrétaire				@	
Trésorier				@	

**Historique**

Le Talmelier d'Or est une statuette représentant Saint-Honoré, le Saint Patron des Boulangers. Il s'agit de la plus haute récompense dans le Maine et Loire. Il est attribué, lors de la Fête du Pain, par les membres du jury à un boulanger lauréat de plusieurs concours.

L'origine du mot Talmelier : avant et pendant une grande partie du Moyen Âge, les boulangers, pour faire du pain, étaient obligés de tamiser la mouture grossière provenant du blé, de l'orge, du seigle, etc. De là vient le nom de Talmelier ou talemelier. C'est à cette époque que diverses communautés des Arts et Métiers commencèrent à se réunir, se plaçant sous la protection d'un Saint.



Saint-Honoré, était un jeune homme dissipé et quand il annonça à sa nourrice qu'il voulait devenir prêtre, elle était en train de faire cuire son pain « **Et quand ma pelle aura des feuilles, tu seras évêque** » se moqua la brave femme. Sous ses yeux ébahis, la petite pelle se mit à reverdir. Le jeune homme devint par la suite Evêque d'Amiens. En souvenir de ce miracle en 1202, un boulanger Parisien offrit 9 arpents de terre pour construire une chapelle à Saint-Honoré qui devient le Saint-Patron des Boulangers.

Saint-Lazare : il est également un Saint Patron des boulangers, puisqu'à l'époque, les boulangers avaient un culte spécial pour le Saint qui préservait de la lèpre. Ils se considéraient, à cause du feu, comme spécialement exposés à ce mal.

La tenue portée par les Talmeliers représente pour - La cape, la mie crème du pain - La bordure marron, la croûte dorée du pain - les plumes du chapeau, les flammes du four - les gants et la chemise blanche représente la farine.

**Produits et Traditions**



La Commanderie défend le pain et sa qualité, qui reste à travers les siècles « source de vie » et à mettre en valeur le pain de tradition, dans la Gastronomie Française. Elle se doit promouvoir les innovations et à encourager les spécialités boulangères qualitatives.



Vos Chapitres	3 <sup>ème</sup> dimanche d'Avril	Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Roland BRIODEAU	Date	15/12/2020

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**