




**AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE**  
Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries  
au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

**FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"**

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



**Confrérie de la Cerise et du Kirsch de Forbach et Environs**

<b>Adresse</b>	c/o Michèle NEDEL COT 19A rue Pasteur 57600 Morsbach								
<b>Sites</b>	<a href="http://confdelacerise.canalblog.com/">http://confdelacerise.canalblog.com/</a>								
<b>Courriel</b>	michele.nedelcot@wanadoo.fr								
<b>Date de création</b>	2004	<b>Nombre de Membres</b>	20	<b>F</b>	6	<b>H</b>	14	<b>Nombre d'Adoubés</b>	20
									
<b>Grand Maître</b>	Michèle NEDEL COT		00 33 6 89 85 30 20	@	michele.nedelcot@wanadoo.fr				
<b>Président</b>	Michèle NEDEL COT		00 33 6 89 85 30 20	@	michele.nedelcot@wanadoo.fr				
<b>Secrétaire</b>	Annie SICLARI		00 33 6 98 95 83 73	@	siclariannie@gmail.com				
<b>Trésorier</b>	Arsène HARTZER		00 33 6 07 82 70 84	@	hartzerarsene@gmail.com				

**Historique**

Confrérie gourmande et du savoir-vivre autour de la cerise, elle a imposé sa devise « On ne me prend qu'avec la queue ».

Tout un programme...

Créée en 2004, elle valorise depuis cette date, les vertus de la cerise sous toutes ses formes : fruits, gâteaux, bière, accessoirement jus de cerise. Son produit phare est le foie gras à la cerise qui ne laisse indifférent aucun palais gourmand mais surtout gourmet.

Les consœurs et confrères sont très actifs sur des marchés du terroir ou manifestations diverses pour proposer leurs produits sous forme d'assiettes gourmandes ou sandwiches gourmands mais aussi pour faire connaître le monde des confréries que très peu de gens connaissent.

Tous se rendent volontiers à des chapitres pour rencontrer leurs amis et partager des moments de convivialité : bonne chair et bonne humeur dans le respect des traditions.

Les traditions occupent une place importante. Pour les conserver et les amplifier, des cerisiers sont plantés dans les écoles et les mairies. « La route de la cerise » est le volet pédagogique de la confrérie.

C'est aussi une volonté d'associer la jeunesse à la protection de la nature sans laquelle la cerise risquerait de disparaître.

Date du chapitre de la confrérie à l'époque des cerises, en principe le premier dimanche de juin. Mais les aléas du calendrier obligent à s'adapter.

Composition d'un repas gourmand : Foie gras à la cerise et brioche, aiguillettes de canard et salade, quelques griottes en supplément.

Une part de tarte à la cerise accompagnée d'un crément parfumé lui aussi ou d'une délicieuse bière à la cerise.

De quoi passer un bon moment sachant que la bonne humeur qui accompagne le repas est gratuite et indispensable au bien vivre.

**Produits et Traditions**

Promouvoir la cerise sous toutes ses formes lors des manifestations locales et sorties en Confréries.

Produits phares :

- L'assiette gourmande composée de Foie Gras à la Griotte, aiguillettes de canard à la Plancha sur lit de salade sauce griotte et petit pain à la pistache ;
- Tartes à la cerise, Bière à la Cerise et Crémant à la Cerise.

**Activités associatives :**

Plantations de cerisiers dans les écoles avec accompagnement pédagogique sur le respect de la nature par les jeunes générations.

Plantations de cerisiers dans les EPAHD de la région avec goûter offert aux résidents.

<b>Vos Chapitres</b>	Le premier dimanche du mois de juin, toutes les années impaires	Lieu	F – 57540 Petite-Rosselle	
<b>Vos Manifestations</b>	Marchés du terroir / Fêtes des jardins & Saveurs Bal Populaire du Consulat de France en Sarre	Lieu	F-57600 Forbach / F- 57530 Laquienexy Château de Sarrebruck D-6610 Sarrebruck	
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Grand Maître et Présidente Michèle NEDEL COT</b>		<b>Date</b>	<b>12/07/2023</b>

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto: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](mailto: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**