

**RENCONTRE AMICALE REGIONALE DES CONFRERIES BRETONNES ET AMIES ORGANISEE  
PAR LA CONFRERIE GASTRONOMIQUE  
« LA POÊLEE DU PÊCHEUR DES ABERS »**

-----  
**SAMEDI 16 OCTOBRE 2021**



Chères Consœurs, Chers Confrères, Chers Amis,

La crise sanitaire que nous traversons depuis plus d'un an ne nous permet pas d'envisager dans de bonnes conditions notre traditionnel chapitre annuel le 3<sup>e</sup> week-end d'octobre 2021, et à cette occasion notre marché du terroir, et nous le regrettons amèrement.

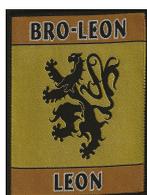
Néanmoins, afin de ne pas rompre les liens qui nous unissent, notre confrérie a décidé d'organiser a minima **la rencontre amicale régionale des confréries bretonnes et amies. Elle se déroulera sur une seule journée, le samedi 16 octobre 2021 à Landéda – 29870 - (complexe Kervignorn).** Elle sera limitée à 150 personnes.

**Toutes les conditions sanitaires seront réunies avec présentation obligatoire du pass sanitaire.** Le respect des obligations sanitaires sera appliqué.

Nous vous invitons à consulter le programme en pièce jointe du présent dossier et à nous renvoyer si vous le souhaitez votre formulaire d'inscription (pas plus de 4 personnes par confrérie) dans les délais prescrits (les inscriptions seront validées dans l'ordre chronologique de leurs arrivées et dans le cadre du quota maximum précité des participants).

Cette rencontre précédera notre prochain chapitre des 5 et 6 mars 2022 qui marquera notre 10<sup>e</sup> anniversaire.

Très Confraternellement,



**Confrérie Gastronomique la Poêlée du Pêcheur des Abers - BP14 - 29870 LANNILIS**  
Tél. : 06.37.20.11.51/ Email : [contact@confrerie-poelee-abers.com](mailto:contact@confrerie-poelee-abers.com)

# *Rencontre amicale régionale des confréries bretonnes et amies organisée par la Confrérie Gastronomique La Poêlée du Pêcheur des Abers*



## *Le Programme*

**Samedi 16 Octobre 2021**

**10 h 30**

Accueil des Confréries et des participants à la salle « Kervigorn » (29870 LANDEDA) / vérification des pass sanitaires et du respect des conditions sanitaires par les participants

**11 h 00**

Mise en tenues d'apparat pour tous les confrères

**11h15**

Photos de groupe

**11 h 30**

Discours de bienvenue du Grand Maître / Présentation des Confréries présentes  
Intronisations exceptionnelles / La Poêlée du Pêcheur en chanson par la Confrérie

**12 h 30**

Changement en tenue de ville pour tous les confrères

**12 h 45**

Vin d'honneur

**13 h 30**

Déjeuner de gala autour de la Poêlée du Pêcheur des Abers avec des produits "Entre mer et terre"

**17 h 30**

Fin des festivités de l'après-midi

**19 h 30**

Apéritif – buffet dînatoire

**22 h 00**

Clôture de la rencontre.

Au fil de la journée :

- Photographes professionnels couvriront cette journée et vous proposeront l'achat des tirages photos des grands moments
- la participation des danseurs du « danserien Landéda » et du bagad
- Ambiance musicale assurée par Gwenaëlle LE GRAND
- **Grande TOMBOLA** : à gagner 1 séjour de 2 nuits pour 9 personnes sur un site classé exceptionnel du Pays des Abers.

**NB** : pour les personnes restant sur le site de KERVIGORN le dimanche 17 octobre 2021 au matin, un repas pourra leur être proposé sur place : apéritifs - KIG HA FARZ – vin -gâteau pour la somme de 25 € (voir formulaire d'inscription).

**RAPPEL IMPORTANT** : le pass sanitaire sera obligatoire pour participer à cette réunion ; il sera demandé à chaque participant lors de l'accueil dans le complexe Kervigorn.

**Confrérie Gastronomique la Poêlée du Pêcheur des Abers - BP14 - 29870 LANNILIS**  
Tél. : 06.37.20.11.51/ Email : [contact@confrerie-poelee-abers.com](mailto:contact@confrerie-poelee-abers.com)

## Menu du samedi 16 octobre 2021 à midi

(Proposé par le Traiteur KLG - Kevin LE GALL - de Bourg Blanc,  
la Poêlée du Pêcheur est réalisée par les équipes de la Confrérie)

### Entrée

- Assiette « Terre et Mer »

### Plat principal

- Poêlée du pêcheur des abers, servie à table



C'est un plat composé de coquillages (moules, palourdes, etc. ...), de noix de saint-jacques, de crevettes, de langoustines, de saumon, filets de lieu jaune, de carottes, de gratin de pommes de terre, de haricots verts, de navets et une sauce safranée. Le tout servi dans un grand poêlon (voir photo ci-dessus).

- Salade et trio de fromages bretons
- Dessert : coulant au chocolat
- Café

Les vins blancs et rouges seront sélectionnés par la Confrérie

- Vin pétillant offert par notre sponsor



**Rencontre amicale régionale des confréries bretonnes et Amies  
organisée par la Confrérie Gastronomique  
La Poêlée du Pêcheur des Abers**

Bulletin d'inscription  
(Veuillez remplir l'un des 2 cartouches ci-dessous)

**Le ou les participants font partie d'une confrérie ou une confrérie**

**NOM DE LA CONFRERIE :** .....

**Participants (NOMS et PRENOMS) :** .....

.....

.....

.....

**Adresse Postale de la confrérie :** .....

**Courriel et N° Tél. de la confrérie :** .....

**Dates du prochain chapitre de votre confrérie :** .....

**Le ou les participants (2 personnes maximum) ne font partie d'aucune confrérie**

**Participant(s) (NOM(S) et PRENOM(S)) :**

.....

.....

**Adresse Postale :** .....

**Courriel et N° Tél. :** .....

Le repas du samedi midi <small>(déjeuner de gala du midi et apéritif / buffet dînatoire du soir)</small>	80 € x .....personnes	=	.....€
Le repas du dimanche midi	25 € x .....personnes	=	.....€
Intronisation sur accord de notre Grand Maître	50 € x .....personnes	=	.....€
	<b>Total</b>		<b>.....€</b>

Nom(s) et prénom(s) du(des) personne(s) à introniser (**Merci de joindre une fiche de renseignement par impétrant**) :

.....

.....

**Inscription avant le 7 octobre 2021 avec règlement des sommes dues** selon les modalités suivantes :

**par chèque à l'ordre de** : « Confrérie gastronomique la Poêlée du Pêcheur des Abers » (à faire parvenir avec le formulaire d'inscription par voie postale à l'adresse ci-dessous)

**par virement bancaire (IBAN : FR76 1558 9297 2401 6706 8334 042)** avec intitulé : « ABERS RENCONTRE 2021 ». Le formulaire d'inscription devra parvenir, si possible par mail à l'adresse ci-dessous, ou à défaut par voie postale à l'adresse ci-dessous).

**L'encaissement des chèques et des virement s'effectuera à partir du 9 octobre 2021. Toute annulation après le 9 octobre 2021 ne sera pas remboursée sauf cas de force majeure dûment justifié.**

*Les places de la salle de réception étant limitées à 150 personnes, les inscriptions seront enregistrées dans l'ordre d'arrivée des demandes.*

**Confrérie Gastronomique la Poêlée du Pêcheur des Abers - BP14 - 29870 LANNILIS**  
**Tél. : 06.37.20.11.51/ Email : [contact@confrerie-poelee-abers.com](mailto:contact@confrerie-poelee-abers.com)**

# HISTORIQUE BUT DE LA CONFRÉRIE

Créée en 2012.

Défense et promotion des produits du terroir Terre et Mer et ceux intégrant le plat de la **poêlée du pêcheur des abers** avec l'aide des producteurs et des professionnels de la région du Pays des abers.

Ambassadeur du Pays des abers lors des chapitres français et européen.

Notre rencontre du 16 octobre permettra la continuité de la promotion du terroir et de la région du Pays des Abers en tenue d'apparat et se terminera le dimanche 17 à midi par un Kig Ha Karz pour les personnes encore présentes sur site.

## BUREAU

Grand Maître	Jean-Luc ROBIN
Grand Chancelier	Gabriel TROADEC
Grand Argentier	Guy TALOC
Grand Chambellan	Jean-Louis SEGERS
	Anne DAMBRINE-SEGERS
Chambellan	Marie-Pierre MAZÉ
Argentier	Pierre JESTIN

## PARTENAIRES



**Le Télégramme**  
Brest



CONFRÉRIE  
DE LA POÊLÉE  
DU PÊCHEUR  
des abers



### CONTACT :

BP 14 - 29870 Lannilis

Tél. **06 37 20 11 51**

[contact@confrerie-poelee-abers.com](mailto:contact@confrerie-poelee-abers.com)

[www.confrerie-poelee-abers.com](http://www.confrerie-poelee-abers.com)

Réalisé et imprimé par cloître 02 98 40 18 40

# CONFRÉRIE DE LA POÊLÉE DU PÊCHEUR *des abers*



© Benoît Stichelbaut



## Samedi 16 octobre 2021



BRETAGNE





# RENCONTRE AMICALE DES CONFRÉRIES DE BRETAGNE ET AMIES

Samedi 16 octobre



## LA POËLÉE DU PÊCHEUR *des abers*

*Une recette élaborée par le Grand Maître  
à base des produits du terroir Breton  
Terre et Mer.*

C'est un plat composé de coquillages (moules, palourdes, noix de saint-jacques, crevettes, langoustines), saumon, filets de lieu jaune, carottes, gratin de pommes de terre, haricots verts, navets et un jus de safran. Le tout servi dans un grand poêlon, et pour la dégustation, maintenir le poêlon à température et dégustez la poêlée de préférence avec un vin blanc sec.

