



*Confrérie
du
Raisin d'Or*

en Pays

de



Sigoulès

*Périgord
Pourpre*

Récapitulatif de L'année 2017

Qualité



Fait

Notoriété



vignobles &
découvertes



Arrivée de Nouveaux Confrères







INTERACTIVE CULINARY CENTRE

Cuisine et Château

Deux séjours de 10 jours ont été organisés par notre partenaire afin que des Canadiens anglophones puissent découvrir la Gastronomie, les vignobles, la culture et le patrimoine de notre région.

Deux soirées autour des vins de Bergerac. Initiation à la dégustation et accords mets et vins.

Deux soirées d'échange et de convivialité





Fête des Rois Thiviers



Vendanges Nocturnes Lycée le Cluzeau Sigoulès





Alain Rousset

*Député de Gironde
Président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine*

a le plaisir de vous convier à un cocktail déjeunatoire

les Présidents des Confréries de Nouvelle-Aquitaine

*en présence d'Anne-Marie Cocula
Présidente de l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine*

*Lundi 27 mars 2017 à 12 h 30
dans les salons de l'Hôtel de Région*

Chaque président pourra se faire accompagner d'une personne.

Merci de confirmer votre présence par retour de ce mail à invitation-protocole@nouvelle-aquitaine.fr



Salon VINIFRA Fronsac



Foire de Bordeaux



Comme chaque année, les Confréries sont invitées à la Foire de Bordeaux afin de représenter le terroir et la gastronomie. Nous étions avec nos confrères basques et la Confrérie de Saint Romain





Randonnées Juillet

33 personnes en moyenne sur ce mois nous ont suivis.

3 Sigoulès 6,7 km



6 Monbos 6,7 km



10 Flaugeac (boucle des moulins) 7

13 Monbazillac 10 km



17 Singleyrac (bois barré) 7,6 km



20 Colombier 6 km

27 Thénac (Auberge Espagnole) 7,3 km

31 La Bastide 9 km



Randonnées Août

38 personnes en moyenne ont randonné avec nous.

3 Cunèges 9 km



7 Coutures 8 km



10 Lac de Lescouroux 7,8 km

14 Loubès Bernac 8,5 km

17 Monestier 6 km



21 Sadillac 8 km

24 Singleyrac (boucle de l'eygassou) 7,5 km

28 Saussignac 7,8 km

31 Rando de Clôture, Queyssac.



Les Randonnées du Raisin d'Or 2017

Liste des propriétés proposées à la dégustation au cours de nos randonnées



Château Bélingard SCEA Comte de Bosredon, 24240 Pomport
Téléphone : 05 53 58 28 03

Château Ladesvignes 24240 Pomport
Téléphone : 05 53 58 30 67

Domaine Prouillac Le Mayne 24240 Sigoules
Téléphone : 05 53 58 40 92

Château Caillavel 24240 Pomport
Téléphone : 05 53 58 43 30

Domaine de Grange Neuve 24240 Pomport
Téléphone : 05 53 58 42 23

Cave de Monbazillac route de Mont de Marsan 24240 Monbazillac
Téléphone : 05 53 63 65 00

Château Court les Muts 24240 Razac de Saussignac
Téléphone : 05 53 27 92 17



Contact:
mail: raisindor@hotmail.com
Site: www.confrerieuraisindor.com
facebook: confrérie du raisin d'or
Tel: 07 82 17 20 92

Concert du mois d'octobre

Une cinquantaine de personnes sont venue à l'église de Puyguilhem pour écouter ce quatuor. Un grand moment de musique.

Le vin dégusté à l'issue du concert pour le pot de l'amitié provenait du

Château les Brandeaux



BARTÓK EN PÉRIGORD
musique de chambre traditionnelle

Sylvain Roux: flûte traversière
Ophélie Renard: alto
Sylvain Meillan: violoncelle
Bruno Laurent: contrebasse

Dimanche 29 octobre 2017
17h - Église de Puyguilhem

Participation libre
Renseignements: 07 82 17 20 92
Organisation: L'insoliste, La Cie Au pas du boeuf, la Confrérie du Raisin d'or de Sigoulès
avec le soutien du Conseil Départemental de la Dordogne et l'Office Artistique Région Nouvelle Aquitaine

A row of logos at the bottom of the poster, including the Dordogne logo, a P.A. logo, and several smaller regional or organizational logos.

Dîners Débats

Nous avons cette année renoué avec les dîners débats qui sont toujours de grands moments de partage de connaissance et de convivialité.

- Le premier



où il a été évoqué le séjour de Thomas Jefferson dans la région de Bordeaux a réuni une trentaine de personnes.

- Le second



a abordé cette partie de l'histoire riche en évènements qui a succité de nombreux témoignages de participants.

Intronisations





Ils ont participé au Chapitre

Confrérie des Vins AOC de Tursan
Confrérie du Petit Gris St Pierre d'Irube
Confrérie du Pastis Landais
Confrérie de la Cerise Itxassou
Confrérie des Chevaliers de L'Operne
Chevaliers du Cuers du Baril de Loches en Touraine
Les Talmeniers de St Honoré D'Aunis et Saintonge
Académie universelle de la Tête de Veau de Pessac
Confrérie Gourmande du véritable nougat de Tour
Confrérie de la Garbure Bigourdane Argeles Gazost
Confrérie de l'Angélique du Marais Poitevin
Confrérie du Panturon Rion des landes
Confrérie de Sainte croix du Mont
Confrérie les Goutteurs de Tricandilles
Confrérie de l'Ail rose de Lautrec
Confrérie Micogastronomique de Brive la Gaillarde
Confrérie Populaire et Gourmande du Veau Fermier Commingeois
Confrérie des Façonneurs du Noble Osier
Confrérie de la Noix du Périgord de Nailhac en Pays de Hautefort
Commanderie du Clos Montmartre
Confrérie des Arts Audoniens
Confrérie du Jambon de Bayonne
Confrérie de la Lamproie de Sainte Terre
Confrérie du Bietrume et de la blanche de Namur (Belgique)
Confrérie du Taste Cerise de Biercée (Belgique)
Académie des Dames du Floc de Gascogne
Académie du Chabrol Pays de Montaigne
Confrérie du Gâteau Basque de Cambo les bains
Confrérie de Tastarite de Najac
Confrérie de la Truite de St Pée sur Nivelles
Confrérie oenogastronomique des vins Aoc d'Orléans et Orléans Clery
Confrérie de l'Ordre Méludien
Confrérie du Chapon de Grignols
Confrérie du Grenier Médocain
Confrérie de la Pomme de terre d'Eysines
Confrérie des Jabotiers de Saint Sever
Confrérie de la Fraise de Vergs
Confrérie des Paloumayres de Bazats
Confrérie de la Pomme du Limousin
Confrérie du Piment d'Espelette
Ordre de la Poule Farcie du Tarn & Garonne
Ordre des Vignerons de Bordeaux & Bordeaux Supérieurs
Confrérie du Miel et des Abeilles en Périgord
Commanderie des vins de Fronton
Confrérie des Maîtres gourmands du Queyrand
Confrérie du Bidaou & Chanterelle
Confrérie des vins de Domme
Confrérie de St Romain en Bordelais & Pays Libournais
Confrérie des Grillatout de Castillon la Bataille
Confrérie du Raisin d'Or de Sigoulés



49 confréries venues de diverses régions de France et de Belgique. Les Consoeurs et Confrères ont pu déguster et apprécier les **vins de nos producteurs**, la **truite de Banka**, les **Cabécous de la Filière Caprine du Périgord**, du **fromage Basque de la Vallée des Aldudes** et les **macarons du Maître Pâtissier François à Bergerac**.

Chacun est reparti avec une **bouteille de Monbazillac** en cadeau.



Nous nous sommes rendus

21 janv	Confrérie des vins AOC Orléans et Cléry Orléans
05 févr	Chapitre des vins de Fronton Fronton
25 févr	Confrérie de Saint Romain en bordelais Libourne
03 mars	Confrérie de la truite Saint Pée sur Nivelle
11 mars	GRANDS VINS DE GAILLAC Toulouse
12 mars	Confrérie des tricandilles latresne
18 mars	Ordre des Méduliens Lesparre
01 avr	Cagouille de Charente Sainte Marie de Ré
02 avr	Ordre de la Poule Farçie Saint Nicolas de Grave
15 avr	Confrérie du Jambon de Bayonne Bayonne
23 avr	Confrérie Micogastronomique Brives
29 avr	Confrérie du Panturon Rion des Landes
30 avr	Confrérie de la frottée à l'ail Sainte Hélène
30 avr	Confrérie du Turro Ciboure
30 avr	Confrérie de l'asperge de Blaye Tutiac
14 mai	Confrérie des talmeliers d'aunis et saintonge Rivedoux Plage
20 mai	Confrérie de l'angélique du marais Poitevin Chauvrai
21 mai	Confrérie de la Fraise Vergt
25 mai	Confrérie des Vignerons de Montagne Montagne Saint Emilion
28 mai	Confrérie de la Cerise Itxassou
03 juin	Confrérie de l'Axa Espelette
04 juin	Confrérie du Petit Gris Saint Pierre d'Irube
11 juin	Confrérie de la Garbure Bigourdane Argelès Gazost
10 juin	Compagnons de Loupiac loupiac
10 juin	Confrérie des Dames du Floch de Gascogne Condom
25 juin	Pomme de Terre d'Eysines Eysines
25 juin	Confrérie des Tasta rit Najac
25 juin	Garbure Angloye et piment doux Anglet
02 juil	Chevaliers des vins de Tursan Geaune
08 juil	Maitre gourmands du queyran Villefranche du Queyran
13 août	Grenier Médocain Saint Laurent du Médoc
04 août	Ail rose de Lautrec Lautrec
06 août	Académie de Chabrol Saint Michel de montaigne
12 août	Cèpe de Soulac soulac
13 août	Noix du Périgord naillac
	Confrérie des Ganéas Andernos
15 août	Confrérie des Vins de Domme Domme
02 sept	Confrérie de l'esclade de Moule Saint Martin en Ré
10 sept	Compagnons de Bordeaux Saint Gervais
17 sept	Confrérie de la tête de Veau Pessac
17 sept	Confrérie du Talo Hasparren
24 sept	Corsaires Basques Saint Jean de Luz
30 sept	Paloumayres de Bazas Bazas
30 sept	Confrérie Pornicaise de la Tête de Veau Pornic
01 oct	Confrérie du Gâteau Basque Cambo les Bains
10 oct	Poêlée des Pêcheurs des Abers Landela
22 oct	Confrérie de la Palombe Sarre
22 oct	Confrérie de la Châtaigne et du Champignon Villefranche du Périgord
15 nov	Confrérie du miel et des abeilles Montignac
18 nov	Confrérie des Tasto Mounjetos du Muretain Seysses
10 déc	Chapons des monts de Blond Blond
17 déc	Chapons de Grignols Grignols





Ambassades



TILLERMANS 17th ANNUAL FRENCH FESTIVAL

6-course dégustation

mise en bouche

'foie gras d'oise'

goose foie gras
a traditional appetiser of south-west france

2009 'domaine de grange neuve' oaked monbazillac

entrée

'terrine de canard et pistache'

duck & pistachio terrine w/ fig chutney

2015 'domaine de grange neuve' rosé

entrée

'soufflé à la truite fumée'

twice baked smoked trout soufflé
w/ a salad of baby greens, pickled fruit & walnuts

a twist on a tillermans classic

2015 'domaine de grange neuve' bergerac sec

plat

'joue de bœuf aux cèpes et pruneaux'

red wine braised beef cheek w/ cèpes & prunes

cèpes & prunes are a speciality of the dordogne, our special piece of france

2012 'domaine de grange neuve' bergerac rouge

fromage

a selection of french cheeses
served w/ home made quince paste

2008 'grande maison' cuvee antoinette côtes de bergerac

dessert

'tarte au chocolat avec glace au châtaigne et armagnac'

dark chocolate tart
w/ armagnac & chestnut ice cream

just yum!

2011 'domaine de grange neuve' monbazillac

Importation de 70 douzaines de bouteilles de Grange Neuve en Australie et la vente d'une bonne dizaine d'autres vignobles de Bergerac (Grande Maison, Domaine de la Brie) - 1000 bouteilles.

The French Connection



□ Ambassador of Confrérie: Peter Hodges.

nine years improving French Australian relations.

They're members of the Confrérie du Raisin d'Or of Sigoules.

In simple terms, it's a brotherhood dating back to 1000ad which now promotes the natural resources of a region.

"To become a member of the local Confrérie you have to be invited and you have to show a passion for France."

As Chevaliers and Ambassadors of Confrérie, Peter and Kerry take a group of Australians every year to their other home in rural France.

"It provides cross cultural opportunities for Australians," Peter said.

"It works both ways for our French friends as well, when the Australians rock up it's a bit of a party atmosphere in the small town for a couple of weeks."

Peter's cape of red velvet signifies the colour of the wines of Bergerac.

He brought it home last year so Jenny Gimbert from Black Possum Fabric and Beads in Tea Gardens could mend and alter it.

"It won't come out again as it's too heavy," Kerry laughed.

Peter and Kerry take off in July for France but Tillermans restaurant will remain open in the capable hands of their son.



□ Kerry and Peter Hodges.

By Margie TIERNEY

TEA Gardens restaurateur Peter Hodges has been lucky enough to combine his passion for all things French with a lifelong career.

His love of the language began in High School when Peter chose to learn French in Year 7.

"I was good at it, I could just do it," Peter told News Of The Area.

"My favourite French teacher was a Scottish guy."

"He'd come to class wearing a three-piece suit, smoking a pipe and adopt

a Napoleon stance," Peter laughed.

His heritage too is quite unusual.

"My great great grandfather was a French Jesuit Priest who went as a missionary to Quebec."

"He succumbed to the temptations of the flesh."

"My Great Great Grandmother was an Iroquois Indian."

"Something happened one night and he ended up coming to Tasmania as a cook."

Fast forward to this century and Peter and wife Kerry have spent the last



tillermans
café · restaurant

77 Marine Drive Tea Gardens
Ph: 4997 0138

17TH ANNUAL FRENCH FESTIVAL
SATURDAY 24TH JUNE & SUNDAY 25TH JUNE
Call in or phone for details

Peter and Kerry Hodges and their family look forward to welcoming you to a weekend of fun, food and all things French on Saturday 24th June and Sunday 25th June. Now in its 17th year, the celebrations have become a permanent fixture and a much anticipated event on the local calendar, welcoming francophiles from the Tea Gardens and Hawks Nest community, as well as from further afield.

Peter and Kerry have an extensive knowledge of France. As founders of OurFrenchConnection, they have been taking tour groups to their beloved home in the Dordogne for the last 10 years. They are chevaliers (knights) and ambassadors to Australia in the **Confrérie du Raisin d'Or de Sigoules**, a UNESCO backed organisation intent on the preservation of local traditions. Peter holds a doctorate in French translation and is the author of numerous books and journal articles, while Kerry has just graduated from Newcastle University with a degree in French and Linguistics. She is also a highly regarded chef. Together they are responsible for many cross-cultural and cross-culinary experiences between the two countries.

It is no wonder that in 2012 The Newcastle Herald called Tillermans Restaurant the North Coast's gateway to France!

MYALL COAST MESSENGER 19 mai 2017

Ambassades



Canada

Toujours très active dans ses recherches et ses rencontres avec nos viticulteurs lorsqu'elle est en Dordogne Liz écrit sur les vins sur son blog et participe à quelques déplacements en confrérie.

<https://elizabethsvines.com/2014/06/03/bergerac-wine-region-sw-france-chateau-haut-garrigueterroir-feely-creating-a-biodynamic-virtuous-circle/>

<https://elizabethsvines.com/2017/11/15/anyone-for-rain-dancing-in-sw-france/>

<https://elizabethsvines.com/2017/12/28/vigneron-of-the-year-2018-chateau-court-les-muts-bergerac-wine-region-sw-france/>

<https://elizabethsvines.com/2017/12/30/living-the-dream-chateau-les-hauts-de-caillevel-bergerac-wine-region-sw-france/>

<https://elizabethsvines.com/2017/10/30/canadian-wine-tasting-in-london-uk-amazing/>



Angleterre

Notre nouvel **ambassadeur en Angleterre** Alan organise des sessions de dégustation de vins de Bergerac qui regroupent à chaque fois une dizaine de personnes.

Ile de France

Organisation de 6 soirées de dégustation

Nous avons touché environ une bonne centaine de personnes et pu faire ainsi découvrir à notre clientèle les vins de Bergerac.

Nous avons pu associer lors d'une de ces soirées les vins de Bergerac et un trio de jazz.

Participation comme exposant à la foire annuelle de Pont

Mise en dégustation et vente de Monbazillac et Saussignac associés aux produits du Sud ouest (foie gras, rillettes ...) auprès de plus de 300 visiteurs

Participation comme exposant aux villages de Noël de Pont Sainte Maxence et celui de Grandfresnoy

Mise en dégustation et vente de Monbazillac et Saussignac auprès de 350 visiteurs

Présentation régulière des vins de Bergerac auprès de deux collectifs d'entrepreneurs (environ deux fois 60 chefs d'entreprise)

Remerciements

Communauté d'agglomération du Grand Bergeracois

Mairie de Sigoulès M. le Maire et le conseil Municipal,

Comité de la foire aux Vins

les viticulteurs qui nous ont permis cette année d'organiser les dégustations et qui nous ont accueillis, en particulier:

Château de MONBAZILLAC

Les VIGNERONS DE SIGOULES

Château COURT LES MUTS

Château BELINGARD

Château LADESVIGNES

Château CAILLAVEL

Château LES BRANDEAUX

Château LES HAUTS DE CAILLEVEL

Domaine Michel PROUILLAC

Domaine de GRANGE NEUVE

Domaine du HAUT PECHARMANT

Le président remercie tous les Consœurs et Confrères qui œuvrent chaque jour durant toute l'année au succès de nos activités.

Il rappelle que sans eux la confrérie et ses actions sur le territoire et ailleurs n'existerait pas.

