



À CHAQUE CONFRÉRIE SES RITUELS

Les rituels font partie de la fascination pouvant entourer les confréries. Le premier, le plus visible, est le costume de cérémonie qu'arborescent leurs membres lors de leurs rassemblements annuels. Il est souvent accompagné d'une médaille pour marquer l'appartenance à la confrérie.

L'intronisation de nouveaux membres constitue un autre rituel ô combien important. Elle passe forcément par la dégustation des produits défendus, le gâteau battu, la crevette grise et les moules, parfois accompagnés d'un verre de vin. En septembre 2022, la cérémonie d'intronisation de la confrérie de la crevette grise avait été filmée par les caméras de télévision. L'humoriste, rappeur et comédien Kamini avait rejoint ses rangs.



Lors de la cérémonie, les membres intronisés sont amenés à lire à haute voix une courte prestation de serment. Ils s'engagent généralement à faire connaître le met défendu et à assurer la promotion du territoire dès qu'ils en ont l'occasion.

Reste à savoir que les confréries choisissent elles-mêmes leurs futurs membres et qu'il ne semble pas vraiment possible de faire acte de candidature. VINCENT HÉRY

rie de la moule de bouchot de Fort-Mahon.

L'aventure lancée par une bande de copains restaurateurs locaux a pris de l'ampleur : la confrérie compte actuellement 28 membres. Ils se déplacent une fois par mois afin de participer aux chapitres organisés par d'autres confréries en France et en Belgique. Ce qui leur permet de vanter les mérites de la moule locale.

Cette année, le chapitre de la confrérie de la moule de bouchot se déroulera le 28 juin à Fort-Mahon avec un défilé comprenant des géants. Comme le veut la tradition, ce sera l'occasion d'introniser deux nouveaux membres.

Ce traiteur va rejoindre l'Ordre de la ficelle picarde amiénoise



Michaël Quenu sera bientôt intronisé au sein de l'Ordre de la ficelle picarde amiénoise et des produits du terroir. (Photo DR)

SAINT-VALÉRY-SUR-SOMME

Le 14 avril, Michaël Quenu, traiteur à Saint-Valéry recevra les membres d'une confrérie : l'Ordre de la ficelle picarde amiénoise et des produits du terroir. Sous la houlette de Micheline Buchard, grand maître et son époux Serge, membre de la confrérie, le traiteur de Saint-Valéry-sur-Somme devra exécuter la recette de la ficelle.

Celle validée par la confrérie doit respecter un cahier des charges, avec notamment l'utilisation des échalotes de Busnes ou d'un vin blanc précis (encore tenu secret) ou encore la confection d'une crêpe d'un certain diamètre. Une fois intronisé, Michaël Quenu pourra proposer cette recette au sein de sa boutique Aux plats Q, située cavée Lévêque.



Il décline la ficelle picarde en plusieurs recettes, comme façon endive au jambon.

« Avoir la recette authentique de la confrérie dans mon établissement est bon pour l'image de marque. Ce sera une garantie de plus pour mes clients et un coup de publicité », reconnaît le traiteur, qui a ouvert sa boutique en juillet 2024.

« Je décline aussi la ficelle avec du poulet, façon endive au jambon ou encore avec du poisson »

Michaël Quenu

À 53 ans, ce natif du Vimeu – cuisinier-boulangier-pâtissier de formation et qui a tenu des brasseries à Rue et Saint-Valéry-sur-Somme – y vend déjà des ficelles picardes : « Je la fais à ma manière avec des cham-

pignons, de la crème, des échalotes et du vin blanc. Comme ma carte change tous les jours, je décline aussi la ficelle avec du poulet, façon endive au jambon ou encore avec du poisson ; c'est la ficelle du Plat Q. »

DES FICELLES EN VENTE APRÈS LA VALIDATION DE LA CONFRÉRIE

Sur les conseils de son beau-frère Gautier Dumont, restaurateur (Cuisine concept) à Breteuil (Oise), le Valéricain a pris contact avec l'Ordre de la ficelle picarde, pour l'intégrer. Sa candidature a été retenue. « La ficelle picarde est un plat picard et Saint-Valéry-sur-Somme est dans la Picardie », justifie Micheline et Serge Buchard. Une fois validée par la confrérie, la ficelle picarde de Michaël Quenu sera mise en vente aux Plats Q ; soit dès le 15 avril 2025. ALEXANDRA MAUVIEL

"Valoriser la ficelle picarde", la mission depuis 2011

La confrérie « l'Ordre de la ficelle picarde amiénoise et des produits du terroir » est une association créée en 2011. Elle est basée à Froissy, dans l'Oise. Micheline et Serge Buchard l'ont créée et en sont toujours respectivement la présidente et le trésorier. « Nous ne sommes pas du tout issus des métiers de bouche », confie Serge Buchard, qui raconte l'anecdote de la création de la confrérie.

« J'étais commerçant à Breteuil (Oise) et vice-président de l'association des commerçants. Le président de l'époque voulait créer une confrérie de la ficelle picarde mais il ne pouvait pas présider deux associations. Il nous a deman-

dé de prendre la présidence et la trésorerie », poursuit Serge Buchard. La principale mission de la confrérie est de « valoriser la ficelle picarde » et en assurer la promotion.

Pour ce faire, les membres (ils sont quatre actuellement, et ont des difficultés à recruter) se déplacent en France et en Belgique, lorsqu'ils sont invités par d'autres confréries (bière, boudin, tête de veau, huîtres, poireaux).

ALEXANDRA MAUVIEL



De gauche à droite : Philippe Haelterman (vice-président et ambassadeur en Belgique), Micheline Buchard (grand maître de l'Ordre de la ficelle picarde et des produits du terroir) et Serge Buchard (trésorier). (Photo DR)

« J'organise chaque été, avec l'office de tourisme, des ateliers de pêche pour les enfants. Ils ne savent pas ce qu'est une crevette, comment ça se pêche. »

Avec leur sautrier, le filet traditionnellement utilisé pour pêcher les petits crustacés, ils découvrent les gestes des pêcheuses d'antan.

La confrérie recense une quinzaine de membres et organise chaque année son chapitre à Fort-Mahon où elle invite d'autres confréries venues de France et Belgique.

Le rendez-vous aura lieu les vendredis 19 et samedi 20 septembre 2025.

Des volontaires sont recherchés pour organiser une démonstration de pêche traditionnelle.

3 LAURENT COQUELLE : DOPER LA CONSOMMATION DE MOULES

« Lorsque nous avons fondé la confrérie, en 1999, le parc à moules situé sur la commune de Quend-Plage commençait juste à se développer. Le but était d'inciter les gens à en manger pour que le plus de pieux possible soient installés », se souvient Laurent Coquelle, grand maître et cofondateur de la confrérie.