

*Confrérie de la Gaufrette Mâconnaise, adhérente du Conseil Français des Confréries  
Co-fondatrice de l'Ambassade des Confréries de Bourgogne Franche-Comté*

**MACON – Bourgogne du Sud**  
**Samedi 28 et Dimanche 29 Septembre 2019**  
**« LES CONFRERIES GOURMANDES en FOLIE ! »**  
**Esplanade Lamartine**



**En partenariat avec la Ville de Mâcon**

**Organisation & thème de la fête**

Organisation :

**CONFRERIE de la GAUFRETTE MACONNAISE, Grand Maître Claude POISSONNET**

Coordonnées :

adresse postale 71000 MACON – 15 Avenue Edouard Herriot.

Téléphone fixe + 33 (0) 3 85 38 47 31

Téléphone mobile + 33 (0) 6 08 32 90 28

Email : [claude.poissonnet@orange.fr](mailto:claude.poissonnet@orange.fr)

La Confrérie de la Gaufrette mâconnaise, est une émanation de :

L'Association Touristique et Culturelle du Mâconnais – siège social à MACON

(71000) 92 Quai Jean Jaurès – Association Loi 1901 - SIREN 401 646 047

Président Olivier BURGAUD.

**Thème : Fête populaire et gratuite** – public cible : de baby jusqu'à mamy et papy.  
 Rassemblement de Confréries Gastronomiques et Bachiques dans une ambiance festive afin de valoriser les produits du terroir, perpétuer les recettes traditionnelles et les savoir-faire, célébrer les valeurs du bien-vivre et de l'amitié, transmettre l'héritage culturel de nos aînés.

**Site : Esplanade « Lamartine » - MACON – Saône & Loire.**

Marabouts disposés en U - face à la scène sur l'eau - abritant les Confréries ; **chapiteau dédié à la restauration et à la détente**, podium, espace réservé aux enfants de 3 à 6 ans et de 6 à 12 ans confié à HEP ! Animation.



**Samedi 28 Septembre 2019**

**De 8 à 9 h 30** : accueil et installation des Confréries dans stand

leur

**10 heures** : ouverture du marché des Confréries découverte des produits, des recettes, dégustations, vente.

Animateur « micro » tout au long des 2 journées

**De 10 h 30 à 11 h 30** : animation musicale par « Ain Terre Celtique » et la Fanfare de Corbas, au travers du Marché de Mâcon sous les platanes et du Marché des Confréries



**11 h 30** : Inauguration : vin d'honneur et buffet composé des produits des Confréries

**14 h 30** : Mise en place du défilé comportant les Consœurs et Confrères en tenue d'apparat, la Fanfare de MANZIAT, la Fanfare de CORBAS, les sonneurs de cornemuse de « Ain Terre Celtique »,

**15 h** : Départ du défilé dans le cœur piétonnier de Mâcon

**16 h** : Retour du défilé sur l'Esplanade et dislocation

**De 15 à 18 h 30** : « La grande aventure », le tipi à histoires, fresque collective sur le thème « marché gourmand » pour les enfants



**17 h** : Grand Chapitre de la Confrérie de la Gaufrette Mâconnaise

**14 h à 18 h 30** : **ambiance musicale non-stop**

**19 h** : Fermeture du marché des Confréries

**20 h 30** : Soirée de **GALA** sur réservation : **MACON, Salle « Le Vallon » Le PAVILLON**, impasse de l'Héritan.

Repas préparé par un traiteur.

Animations : ① musicale par le Trio « LES VIOLONS de la PUSZTA » - ② close-up par le magicien LOD – ③ tombola. **Sur réservation.**

**Dimanche 29 SEPTEMBRE 2019**



**10 h** : Ouverture du Marché des Confréries

**10 h 15** : départ des Consœurs et Confrères en habits pour la Place Saint-Pierre

**10 h 30** : Messe de la SAINT MICHEL en l'Eglise Saint-Pierre – accompagnement musical

**11 h 30** : **Aubade musicale** de 15 mn sur la Place Saint-Pierre



**11 h 45 : Réception** des Confréries  
par Monsieur le Maire à l'Hôtel de Ville

**de 14 h 30 à 18 h 30 : fanfare et bagad en action, de façon discontinue.**

**13 h 30 : Sur l'Esplanade Lamartine : L'OMELETTE GÉANTE**

**de 3000 œufs sur poêle de 2.40 m de diamètre. Réalisation par 12 Chevaliers de la CONFRERIE MONDIALE des CHEVALIERS de l'OMELETTE GEANTE de BESSIERES (31660)**

13 h 45 : casse des œufs, coupe des pains de 1.40 m en tranches, préparation de la graisse d'oie, de la ciboulette, du piment d'Espelette

16 h : mise en cuisson sur le feu de bois

**16 h 30 : 999 assiettes d'omelette servies gracieusement au public.**



**15 à 18 h : Jeux et animations dédiés aux enfants.**

**18 h 30 : clôture.**

