

Ajouter ce site à vos favoris Rechercher



Académie des Confréries du Languedoc Roussillon

Accueil Académie Interprofessionnelle Saint Honoré

Charte des confréries

Confréries

Bibliographie et Liens

Albums Photos

Zone

Administrative



Notre Devise

Le Pain, un art de vivre; Le partager, un savoir vivre

Le Bureau

le siège social:

8 chemin des costes 11800 Badens Tèl :06 13 11 37 71

Courriel: aip.sthonore@hotmail.fr

le président:

Alaux Jérôme Tèl :06 13 11 37 71

le secrétaire:

Doumerc Christian Tèl :06 86 56 83 48

le trésorier:

Chabroux Thierry Tèl:06 82 31 16 13

Académie Interprofessionnelle Saint Honoré

Aux origines



C'est entre les murailles séculaires de la Cité de Carcassonne qu'à la fin de l'année 2011, une poignée de boulangers Audois ont décidé de fonder l'Académie Interprofessionnelle Saint Honoré.

Parrainée par Jean-François Malet, le célèbre « flic » de « Plus belle la vie », l'association est née de la volonté de rassembler au sein d'une même entité les différentes branches de la corporation, et c'est sans corporatisme aucun que l'Académie s'ouvre depuis, non seulement aux boulangers de tous horizons mais aussi aux pâtissiers, minotiers, fournisseurs de matières premières, fabricants, enseignants ou formateurs qu'ils soient patrons, employés, retraités ou apprentis.

Une académie pour les boulangers L'académie interprofesionnelle Saint-Honoré a été créée lundi. Elle réunit artisans, ouvriers, minotiers... Te de boulangen metheut

en boulongers mettens; in main la jude pour genomovarie feur savois-dans Réauir mardues une dipendance de folkoi de la Citta d'Ancessoudien attainan, ouvriens qui soidens ett crief Enachemiserprediminentelle Nain-Illisiolens et crief Enachemiserprediminentelle Nain-Illisione professions, explirentinguanta La Barbanous, produziante de La Barban



des unimotions comme le T Libbos ou Cetobre rose (ndl dépistage du camer d anis) », précise le présidere. » (*) Contact ayoré de l'Asad » (*) Contact ayoré de l'Asad mie emergroteusponale Saint H

Vocation

savoir-faire, passion, transmission, produits et terroir est-elle au cœur de ses préoccupations.
L'humain est au centre de ce travail et l'Académie se veut un réservoir d'entraide et de soutien entre ses membres mais aussi une référence pour les plus jeunes qui peuvent y trouver conseils et informations et pourquoi pas, un stage, un apprentissage ou un emploi. L'humain, c'est aussi aider les plus faibles, les plus démunis et les malades. Téléthon, restau du cœur, lutte contre le cancer, autant de causes dans lesquelles l'Académie a commencé son

L'Association s'est construite autour des métiers de la boulangerie. Aussi, cette approche métier,



Le métier lui aussi est un moteur et c'est au travers d'évènements annuels comme la fête du pain ou la semaine du goût que les boulangers-pâtissiers de l'Académie mettent en avant leur savoir-faire et leur passion. Et puis le pain, c'est une Histoire de terroirs, d'Histoire et d'art culinaire, les boulangers ne l'oublient pas et ont aussi pour vocation de faire participer à leur travail les agriculteurs, les vignerons et les cuisiniers. Enfin, les boulangers exportent notre savoir-faire français à travers le monde. Du Royaume-Uni au Canada en passant par les Etats-Unis, Dubaï, la Chine, le Japon et jusqu'en Australie ou en Nouvelle-Zélande, les boulangers français sont présents et la jeune Académie Interprofessionnelle Saint Honoré ne connaît pas de frontières et prévoit, à termes, de travailler aussi en collaboration avec ces expatriés.

Les actions :

Depuis sa création l'Académie a déjà participé et mis en place plusieurs actions d'envergure.

20 Mai 2012 - Fête du pain à Caunes Minervois

investissement matériel et humain ou prévoit de le faire.

Cette première Fête du Pain pour l'Académie s'est faite en tant que participant. L'association a mis la main à la pâte avec d'autres associations pour ce week-end festif et convivial dont l'aboutissement fut l'érection d'une pyramide de 10 mètres de haut et pavée de 2900 pains destinée à entrer dans le livre des records. Tous les pains ont été vendus au profit des enfants malades. Fabienne Thibault et Jean-François Malet étaient présents et ont participé au travail avec les boulangers.



27 mai 2012 - 1ère Fête du Pain à Carcassonne

Essai transformé à Caunes Minervois, l'AIP Saint Honoré est cette fois organisatrice de cette 1 ère Fête du Pain à Carcassonne. Un week-end ensoleillé et joyeux qui réunit tous les amateurs de pain venus en nombre pour cet évènement parrainé par Jean-François Malet.

La fabrication et la cuisson du pain ont été effectuées devant le public qui pouvait ensuite acheter cette production artisanale de grande qualité.

Un four à bois était en activité et le public, notamment les enfants, pouvaient participer à la fabrication via un atelier supervisé par un professionnel.

Les visiteurs ont pu déambuler au milieu des stands de fromages, charcuteries, miels, vins. Spécialités locales dont le mariage avec la boulangerie fut des plus heureux.





20 octobre 2012 - Octobre rose - Badens



folkloriques), l'Académie put remettre à l'Adoc 11 un chèque de 1113,80€. De nombreux stands gastronomiques et artisanaux entouraient les boulangerspâtissiers en activité dans la salle des fêtes et le public put assister à la fabrication de décors en pâte morte ou en sucre tiré.



Evènements en projet

- Mars 2013 Mars bleu à Névian : En partenariat avec l'Adoc 11 pour la lutte contre le cancer du colon. Cette fois-ci l'Académie mettra le pain bio sur levain à l'honneur.
- Mai 2013 2^{ème} Fête du Pain à Carcassonne : Square Gambetta.

Projets pour l'Académie

Création d'un pôle juridique. L'Académie prévoit de mettre à la disposition de ses membres des « tickets conseils » auprès de professionnels du droit pour répondre à leurs problèmes immédiats.



Académie Inter Professionnelle St Honoré, 8 chemin des Costes 11800 Badens http://www.aip-st-honore.fr/ 06.13.11.37.71 – aip.sthonore@hotmail.fr

MIDI LIBRE 27/05/2013 - 5p

L'IMAGE

Ah, la baguette...



Ça sentait le bon pain, les croissants... hier, square Gambetta. Il but dire que l'esplanade servat de cadre à la deucelme édition de la Fête du pain, organisée par l'académie interprofessionnéle Saint-Honoré. Avec une douzaine de boulangers, artisans, employés et apprents à la boguette, la manifestation n'a pas connu de fausses notes !

L' INDEPENDANT 27/05/2013 Des pains et des gourmands à foison sur le square Gambetta

La deuxième fête organisée par l'Académie interprofessionnelle Saint-Honoré s'est déroulée, hier. Le public était au rendez-vous. Le soleil aussi...



es boulangers de l'Académie interrofessionnelle Sa in II-l on o ré
Sa in II-l on o ré
soieil, le public était au rendez-vous sur le sugarze Gambetta pour la deuxième édition de la fête du pain.
Tant et si bien qu'il fallait parfois patienter quelques minutes pour acheter sa baguette. Les vendeuses ont du gérer
quelques brêves ruptures de
stock. Au pétrin, une douzai-

ne d'artisans, employés et ap-prentis s'activaient sous les yeux des badands gour-mands pour confectionner flôtes et pains ronds, crois-sants, croustades, et diverses viennoiseries. Pour cette grande fête, le ma-tériel avait été prêté par une société spécialisée tout com-me le four, un engin portatif qui crachait pendant tout la journée sa fumée blanche et l'odeur appétissante du pain cuit.



Les membres de l'académie interprofessionnelle sous leur bannière.

otos Ch. Barreau

sant, le public a pu déamb ler dans les allées, investis par un méga vide-greniers o ganisé par l'office de con merce de Carcassonne. A centre de l'esplanade, le plus jeunes glissaient sur le pentes du château gonflabi tandis que les belles deme settes de l'ASC realissaient une démonstration de pom-pom girls L'an prochain, l'Académie interprofessionnelle Saint-Honoré espère réitérer ce succès. Elle fédère à ce jour un trentaine de membres. Trois té intronisées en fin de mati ée. Il s'agit de Laura Du nont, professeur de boular gréie au centre d'apprentissa je de Lézignan; Jacques Blar juier, retraité et présiden Fhonneur; et Jean-Claud Vérez, député-maire de Car

LA DEPECHE 27/05/2013

animations

La fête du pain brille sous le soleil de Gambetta

Seuls les gourmands pensent que le saint Honoré est une onc-tueuse pătisserie. Les boulan-gers, eux, savent qu'Honoré est leur saint patron. Et celui-ci est un drôle de paroissien car, non content de faire lever la pâte, il sait aussi faire le soleil. Et il y a bien longtemps que le square bien longtemps que le square Gambetta n'avait pas été à pa-reille fête. Président de l'acadé-mie interprofessionnelle saint

«On compte 200 boulangers dans le département»

Honoré, Jérôme Alaux avait donc un large sourire, hier, à l'occasion de la fête du pain, la deuxième organisée à Carcassonne. Et tandis que certains s'essayaient à l'art de la boulangerie – diplôme assuré à la find' autres pouvaient partir à la découverte de nombreux métiers d'art (calligraphe, fabricants de bijoux...) Des vocations sont-



MIDI LIBRE 26/05/2013

Jérôme Alaux, fervent adepte du Saint-Honoré

Gens d'ici | A l'occasion de la Fête du pain qui se déroulera sur l'esplanade Gambetta, aujourd'hui, zoom un as de la baguette.

a boulange, Jérôme Alaux l'a
dans la peau, et ce depuis sa plus
lendre enfance... Comme il se
plait à le dire, il se considère « un
peu comme Obelix. Lui, il est tombé
dans la marmite, moi je suisi tombé
dans le pétrin quand j'étais petit ».
Cet ancien boulanger du prestigieux
cinq étoiles de l'Hôtel de la Cité, poste
qu'il a occupé pendant plus de six ans,
jusqu'au mois d'octobre 2012, était âgé
d'à peine quelques mois lonsque ses parents décident de reprendre une boulangérie-pâtisserie dans le département.
Originaire de Carcassonne et habitant

imperie-patisserie unus se treparte-ment.
Originaire de Carcassonne et habitant.
di Minervois, Jérôme Alaux est le prési-dent de l'Académie interprofessionnel-les H-Honoré, créée il y a maintenant un an et demi. Une académie qui prend la forme d'une association loi-1901, avec pour objectif « la promotion et la dyna-misation de la boulangerie artisana-le». Une promotion que le boulanger ne se lasse pas d'expliquer: « il faut que nous sortions de nos laboratoires et que nous levions la tête de nos pé-et que nous levions la tête de nos péle St-Honoré, créée il y a maintenant un ant et demi. Une académie qui prend la forme of tune association loi-1901, avec me "Fête du paim" à Carcassonne. Une pour objectif à la promotion et la dynamication de la boulangerie artisonale. Les vien promotion que le boulangerie ne se lasse pas d'expliquer: « il faut que mous sortions de nos laboratoires et que mous levions la tête de nos pétris pour aller à la rencontre des consommateurs et leur exposer notes et qui fort export et qui of navait bien centre le personnade l'exposer de qui offre du on avait bien centre le personnade l'exposer de qui offre du on avait bien centre le personnade l'exposer de qui offre du on avait bien centre le personnade l'exposer de leur sous exposer son sous et exposer note
et puis de de nombreus possibilités «
Vous l'auvez compris, l'érôme Alaux et plus en plus d'étranger et qui effre
du on avait bien centre le personnade l'exposer de le plus en plus d'étranger et qui effre
du on avait bien centre le personnales fabricants de matériel spécialisé), aujourdini, à l'exposer de de la boulange et du terroir vois intéréaliers aux boulangers en passant par
les fabricants de matériel spécialisé), aujourdini, à l'expo



Un four à bois pour sortir du pétrin...

Les succès, l'an dernier, du maxi vide-greniers de l'Office de commerce, à Gambetta (120 exposants), et de la Féte du pain de l'Académie her professionnelle Saint-Honoré, à d'André-Chénier (15 stands), ont incité les organisateurs à regrouper leurs corres. Vide-greniers et Féte du pain ont fusionné. Ce dimanche 26 mai, pendant que les particuliers étaleront leurs vieux trésors sous les platanes de Cambetta, nel haut de l'Esphanade, côté musée, accueillera les boulangers, les

Il va sares dire que ce sont de « vruís » boulangers qui participeront à cette manifestation. Ces amoureux de leur métier - des lève-tôt qui ne comptent pas leurs heures - sont 220 dans l'Aude (un, petit peu moins que la moyenne nationale). • Au programme : vente-dégustation de pro-duits artisanaux (miel, bière, spécialités

dust ansarator (met, nere, specialis) locales), atelier de fabrication et cuisson du pain dans un four à bois, hitilation à la dans country, pom-pom girls, jeux gonflables... Buvette et restauration possible sur place.

Animations

Fêtes

● A Carcassonne, sur le square Gambetta, 2 fête du pain du terroir et de l'artisanat + vide-greniers. Diverses animations (jeux gonflables pour enfants, danse country pom pom girls de l'ASC XIII). Possibilité de restauration sur

L' INDEPENDANT 26/05/2013

L' INDEPENDANT 25/05/203

ANIMATIONS

C'est la 2º fête du pain

Aujourd'hui, sur le square Gambetta.



vide-greniers sera organisé
pendant toute la journée sur
les allées.

L'académie interprofessionnelle Saint-Honoré, composée d'artisans bénévoles, a remis la main à la pâte pour mis chiner, participer à des
ateliers de fabrication et cuisson du pain, s'anuser sur les
tonner cette deuxième édition de la fête des produits de
la boulange.

Nouveauté: l'office de commerce de Carcassonne s'associe à l'événement. Un grand



L'art du pain.

La 2º fête du Pain et son La 2º fête du Pain et son « méga » vide-greniers se déroule demain sur le quare Gambetta. Dès 7 h, les premiers chineurs sont attendus. Toute la journée de nombreuse animations seront proposées : atelier de fabrication et cuisson du pain dans un four à bois, initiation à la danse country, structures gonflables, stands de produits artisanaux (miel, bière, spécialités locales).

Buvette et restauration possible sur place.

possible sur place.

Nos Statuts

Copyright (C) 2007. Tous droits réservés. Dernière mise à jour :mardi 12 novembre 2019

Pour contacter l'administrateur du site : administrateur@confreries du langue do croussillon.com