

















Samedi 1^{er} et Dimanche 3 Octobre 2016

6ème édition de la Fête de la Confiture à Saint-Fraigne

Organisée par la Mairie et l'Association Foyer Rural de Saint-Fraigne, la 6^{ème} édition de la Fête de la Confiture a été une nouvelle fois le rendez-vous des gourmands!

Pour la 2^{ème} année, **Philippe Gardette**, *Président Fondateur de l'Ordre Culinaire International et Président des Maîtres Confituriers de France*, était présent à Saint-Fraigne.

Accompagné de **Marcel Fraudet**, *Spécialiste Mondial de la Tarte Tatin et Administrateur de l'Ordre Culinaire International*, des démonstrations de confitures et tarte Tatin ont été effectuées tout au long du week-end.







UN GRAND MERCI à Monsieur Le Maire, Franck Bonnet et l'équipe municipale, ainsi que les bénévoles et la Maison de l'Eau, pour leur accueil très chaleureux.



Les stands installés sont fin prêts pour accueillir le public :

Ecole de Confitures :









Philippe Gardette a réalisé 9 démonstrations de confiture sur les 2 jours :

- ✓ 5 démonstrations avec une salle plus que bondée avec du public debout (+ ou − 100 personnes)
- √ 4 démonstrations avec une salle juste remplie



Ecole de la Tarte Tatin:







Marcel Fraudet a réalisé 6 démonstrations de tartes Tatin.

Environ 5000 visiteurs sont venus apprécier les animations autour de la confiture de Myrtilles Sauvages et de la Tarte Tatin.

De belles rencontres:



Madame Pinville, Secrétaire d'Etat au Ministère de l'Economie, chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie Sociale et Solidaire



Jean-Paul Rosnier, Sous-Préfet de Confolens, **Fabrice Geoffroy**, Notaire à Ruffec et **Franck Bonnet**, Maire de Saint-Fraigne



Organisé par Philippe Gardette et parrainé par Gérard Baud, Chroniqueur Culinaire TF1 Téléshopping, un concours de confitures « figue et poire » a réuni 16 candidats.



Ce concours était placé

sous le Haut Patronage

du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-Alimentaire et de la Forêt



Les membres du jury concentrés sur leurs notations

Situé à proximité de Saint-Fraigne, nos deux compères en ont profité pour rendre visite à un de nos membres de l'Ordre Culinaire International, **Eric Passat**, qui officie en tant que Chef de Cuisine au **Moulin de Verteuil-sur-Charente** :







