

## Les rencontres

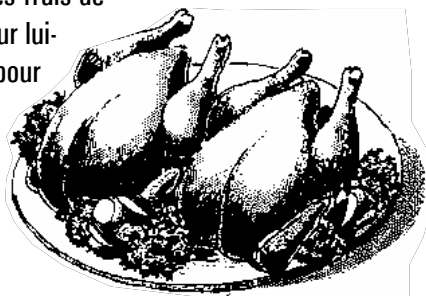
Chaque chapitre des Marmitons organise au moins huit rencontres mensuelles par année. La plupart des chapitres commencent leur réunion à midi samedi pour se prolonger en soirée et sont l'occasion de préparer un repas de quatre à six services sous la supervision d'un chef invité.

De plus, il y a des rencontres spéciales, particulièrement durant la période des Fêtes, où les Marmitons préparent un repas qu'ils dégusteront en compagnie de leurs conjointes et de leurs invités.

Au printemps de chaque année, les Marmitons de chacun des chapitres, ainsi que leurs conjointes, sont invités par l'exécutif international, et habituellement en collaboration avec un chapitre hôte, à une rencontre d'une fin de semaine de gastronomie.

## Pour réserver

Selon les règles internes de chacun des chapitres, les Marmitons doivent réserver leur participation à une rencontre, ainsi que celle de leur invité s'il y a lieu, une semaine ou deux avant la tenue de la rencontre. À moins que la réservation n'ait été annulée au moins cinq jours avant la rencontre, le Marmiton qui a réservé devra défrayer les frais de participation, pour lui-même ainsi que pour son invité, qu'il se présente à la rencontre ou pas.



# Les Marmitons

## LES DIFFÉRENTS CHAPITRES

NOM	DEPUIS	VILLE
Montréal	1977	Montréal, Québec
Ottawa-Gatineau	1984	Ottawa, Ontario
Toronto	1986	Toronto, Ontario
New Jersey	1993	Woodbridge, New Jersey
Québec	1994	Québec, Québec
Atlanta	1996	Atlanta, Georgia
Calgary	1999	Calgary, Alberta
Longeuil	2002	Longeuil, Québec
Sandy Springs	2002	Sandy Springs, Georgia
Cranford	2004	Cranford, New Jersey
Barrie	2005	Barrie, Ontario
Niagara	2005	Niagara-on-the-Lake, Ontario
Winnipeg	2006	Winnipeg, Manitoba
Canton	2008	Canton, Georgia

*Pour information supplémentaire:*

Les logotypes et le slogan de Les Marmitons sont des marques déposées de Les Marmitons International Inc. Tous les droits sont réservés.  
©2008 Les Marmitons International, Inc. GBE1008 F



*Gastronomie et Fraternité*

# Les Marmitons

[www.lesmarmitons.org](http://www.lesmarmitons.org)

## Un mot liminaire

Les Marmitons est une association gastronomique privée qui regroupe des messieurs désirant partager leur intérêt pour l'art culinaire, la gastronomie et l'œnologie. Par des rencontres mensuelles régulières, sous la direction de chefs cuisiniers professionnels, les Marmitons apprennent plaisamment les secrets du bien manger et du bien boire.

## Quelques bribes d'histoire

Un groupe de camarades et d'amis invitant un cuisinier renommé pour partager avec eux l'art de la grande cuisine est une très vieille tradition européenne. Ce sont des Néo-Québécois d'origine suisse qui ont eu l'heureuse initiative d'importer et de bien implanter cette tradition en Amérique du Nord. En effet, le tout premier chapitre de Les Marmitons International, sur le nouveau continent, a été créé à Montréal en 1977.



Depuis, la Bonne Nouvelle de l'apprentissage gastronomique s'est propagée avec vigueur et plaisir, partout au Canada et au États-Unis.

Un Marmiton, de quelque chapitre qu'il soit, est toujours le bienvenu lors des rencontres régulières de chacun des autres chapitres ; ce qui est particulièrement bénéfique pour ceux qui aiment voyager.

## Le déroulement d'une rencontre

Au début d'une rencontre régulière les Marmitons reçoivent le chef invité qui présente et explique le menu gastronomique proposé.

Des équipes sont ensuite formées pour préparer l'un ou l'autre des plats qui seront servis. Durant la préparation des plats, le chef invité va d'une équipe à l'autre pour conseiller, et superviser le travail en cuisine. Par ailleurs, les membres de chacune des équipes auront habituellement amplement le temps de s'initier aux travaux des autres équipes.



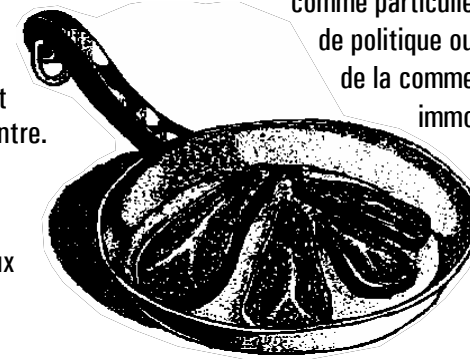
Après quelques heures de préparation, le repas est servi accompagné de vins spécialement sélectionnés pour induire et rehausser tous les plaisirs licites du palais. Pendant le repas chaque plat est présenté et expliqué par un membre de l'équipe qui l'a préparé, le chef invité se réservant, par la suite, le rôle de critique constructif dans une atmosphère de convivialité où il apprécie le dit plat.

De même, le Marmiton sommelier décrit les vins qui ont été servis avec le plat. Il parle de l'origine du vin, des cépages qui le composent ainsi que de l'accord vin et mets en cause.

Les cuisines sont remises dans l'état où les Marmitons les ont prises et c'est un au revoir jusqu'à la prochaine rencontre.

## Pour être membre

Un Marmiton peut amener un invité, aux rencontres mensuelles, à la condition



d'avoir réservé une place en conséquence. Lorsqu'un invité aura participé activement à trois rencontres, il pourra lui être proposé, après accord du bureau de direction, de devenir un membre en règle des Marmitons. L'impétrant devra alors s'acquitter des frais d'intronisation qui couvrent les coûts du veston, de la médaille et du certificat, ainsi que de la cotisation annuelle.

## Le veston

Le costume de cuisinier, particulièrement le veston et la toque de chef, à des origines dignes que les Marmitons honorent à chacune de leur rencontre en endossant l'habit des Marmitons.



Lors des activités accompagnées ainsi que lors de la rencontre internationale annuelle, les Marmitons portent habituellement un veston de gala ainsi que leur médaille, toque, chemise blanche et pantalon noir.

## De la civilité

Tous les Marmitons partagent le désir de jouir de toutes les facettes gastronomiques, œnologiques, sociales et amicales du chapitre. Il est donc vu comme particulièrement inapproprié de discuter de politique ou autres sujets litigieux, de faire de la commercialisation ou de consommer immodérément.