



# *Saint GUI*

**23 nov. 2013**

**(II)**

# 2<sup>ème</sup> partie

**Le Maître des Cérémonies appelle au Pressoir, le Grand Échanson, le Maître Laudateur et le Maître de Chais. Puis il invite les candidats à venir sans tarder au Pressoir.**

**Le Maître Laudateur énonce ses recommandations aux candidats :**

*« Nous, Échansons du docte Collège, sujets dévoués et définitivement reconnaissants à tous les grands gosiers qui nous ont précédés, et qui ont su élever les travaux de bouche en art de vivre, allons vous demander :*

*- de faire connaître autour de vous l'excellence des vins de nos provinces de France et tout particulièrement ceux de notre bien-aimé Val de Loire.*

*- Maître de Chais, déploie notre bannière vigneronne et dis-nous, les fiefs et terroirs que désormais nos amis iront visiter avec grand plaisir ! »*



**Patrice B obtempère et énumère les noms des régions viticoles de France, moment que choisit Denis pour déboucher bruyamment quelques bouteilles de Pouilly. Le bruitage est parfait.**

**Puis le Maître Laudateur pose la question de confiance aux candidats :**

*« Chers amis je vais vous demander de promettre :*

- de toujours chercher à découvrir*
- de toujours désirer apprendre à connaître*
- de toujours aimer et défendre tous les bons produits de nos vignobles et de nos bonnes tables de France*

*Vous y engagez-vous ? »*

**Point désarçonné par cette invitation coupe-gorge, le futur benjamin des échansons, Sébastien, exprime un « Oui, je veux ! » tonitruant de bon aloi. Grande salve d'applaudissements.**



**Le Grand Échanson conclut :**

*« Chers amis, levons-nous afin de porter une santé à la promesse de nos candidats ainsi qu'à nos belles provinces vigneronnes et notre Val de Loire. Haut les coupes, buvons ! Et maintenant banquetons ! »*



**Nous banquetons une assiette de coquilles St-Jacques sur un lit d'héliantis, entourées d'échalotes, purée de pois et pousses de betterave.**

**Pour accompagner ces délicates saveurs, deux Pouilly : un Loché domaine Trouillet 2011 et un Fumé domaine Pabiot 2011. Chardonnay contre sauvignon. Que le meilleur gagne !**

**Le Grand Échanson fait la tournée des tables pour trinquer avec ses ouailles :**

*« J'ai du mal à rester beau et zen »* souffle-t-il d'un air épuisé. **Il ajoute « le Pape sera présent à la soirée mets-vins ».** Bizarrement, un murmure d'incrédulité accueille cette nouvelle.

## *Engagement des candidats*





**Le Maître Laudateur énonce ses recommandations aux candidats !**









**Le Maître de Chais énumère le nom des régions viticoles de France !**



**A présent, le Maître Laudateur demande aux candidats de s'engager à respecter les préceptes de la Confrérie !**

**OUI ! JE VEUX !**





**On s'esclaffe !**



**Denis, le Maître Bouteiller, ponctue, avec un timing parfait,  
les propos du Grand Echanson !**



*« Haut les coupes, buvons ! Et maintenant, banquetons ! »*









**L'Echanson Epistolier prend toujours des notes !**



**Deux Pouilly :  
un Loché domaine Trouillet 2011  
et un Fumé domaine Pabiot 2011.  
Chardonnay contre sauvignon.  
Que le meilleur gagne !**



Domaine des *Fines Cailles*

**Pouilly-Fumé**  
 APPELLATION POUILLY-FUMÉ CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE PAR  
 JEAN PABIOT et Fils  
 PROPRIÉTAIRES AUX "LOGES"

58150 POUILLY-FRANCE  
 PRODUCE OF FRANCE

grand vin de bourgogne  
**POUILLY-LOCHÉ**

appellation  
 pouilly-loché  
 contrôlée

"les mûres"  
 2012

*mis en bouteille à la propriété*  
**FRÉDÉRIC TROUILLET**  
 PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT  
 SOLUTRÉ-POUILLY 71960 FRANCE  
 PRODUCT OF FRANCE

CONTAINS SULFITES

ALC. 13.5% BY VOL. CONTENTS 750 ML WHITE WINE





**Fabrice manie la bouteille comme un vrai professionnel !**















**Grand remue-ménage à la table « Taillevent » :  
quel Pouilly dans quel verre ?**

























**Coquille St-Jacques  
sur un lit d'héliantis,  
confit d'échalotes,  
purée de pois et  
pousses de betterave**







**Denis s'apprête à faire subir des sévices graves au candidat échanton qui a osé demander un... Coca-Cola !**

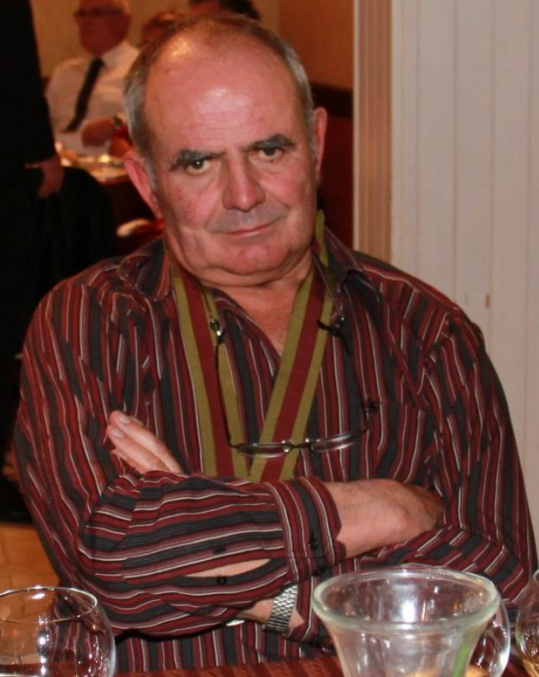
**Il faut que je note  
l'anecdote du Coca-Cola !**





**Sébastien, lui,  
accueille avec gravité  
la boisson doré que lui sert Denis !**









**Le Maître des Cérémonies reprend la main :**

*« J'appelle au Pressoir le Grand Échanson, le Maître Laudateur, les Maîtres Argentiers, Renzo et Béatrice et la Chancelière, Dominique. Nous allons procéder à la cuvaison de nos candidats. »*



**Et il convoque les candidats.**

**Le Maître Laudateur rappelle le credo que doit respecter un parfait échanson :**

*« Futurs échansons et échansonnes, rappelez-vous toujours les cinq motifs pour boire :*

- l'arrivée d'un hôte*
- la soif présente*
- la soif future*
- la bonté du vin*
- et finalement, n'importe quelle autre raison !*



*Mais ces motifs ne sont pas un hymne à l'ivresse car l'échanson doit toujours savoir raison garder. Il ne devra rechercher que l'ivresse de l'esprit, procurée par la rencontre avec un grand vin. Quant à celle du corps, elle sera pour lui à bannir. Aussi nous allons vous demander :*

*- de toujours préférer la qualité à la quantité*

*- de porter respect et déférence aux vigneronns qui font leur vin avec amour*

*- enfin, de comprendre toute la philosophie contenue dans une bouteille en recherchant l'esprit invisible du vin, faisant ainsi du véritable amateur, un esthète, et non point un quelconque Sybarite !*

*Futures consoeurs et confrères le promettez-vous ? »*

**Le futur benjamin des échansons, toujours juvénile, toujours tonitruant, s'exclame « Oui, nous le souhaitons ! » provoquant un remue-ménage assourdissant d'échansons euphoriques.**

**Le Maître Laudateur remercie les candidats de leur promesse, puis le Grand Échanson reprend la parole :**

*« Mes amis réjouissons-nous de l'immense respect que nourrissent pour la vigne et le vin ainsi que pour ceux qui le font, nos futurs échansons. Aussi, pour tout cela, allons nous préparer à porter une santé. Maîtres Bouteillers à l'ouvrage ! »*

**Denis rétorque sur son quant-à-soi qu'il y a déjà à boire pour tout le monde sur les tables.**

**Le plat de résistance apparaît : pigeon en deux temps, cuisse confite et suprême poêlé, flan de chou-fleur, pomme château, trompettes de la mort. Le tout arrosé d'un Croze-Hermitage Pochon 2010, et d'un Beaune 1<sup>er</sup> cru Cornu-Camus 2008.**



## « *Cuvaison* » des candidats











**Le Maître Laudateur demande aux candidats de promettre de respecter le « credo » du parfait échanton !**

**OUI,  
NOUS LE SOUHAITONS !**







**Salve d'applaudissements !**







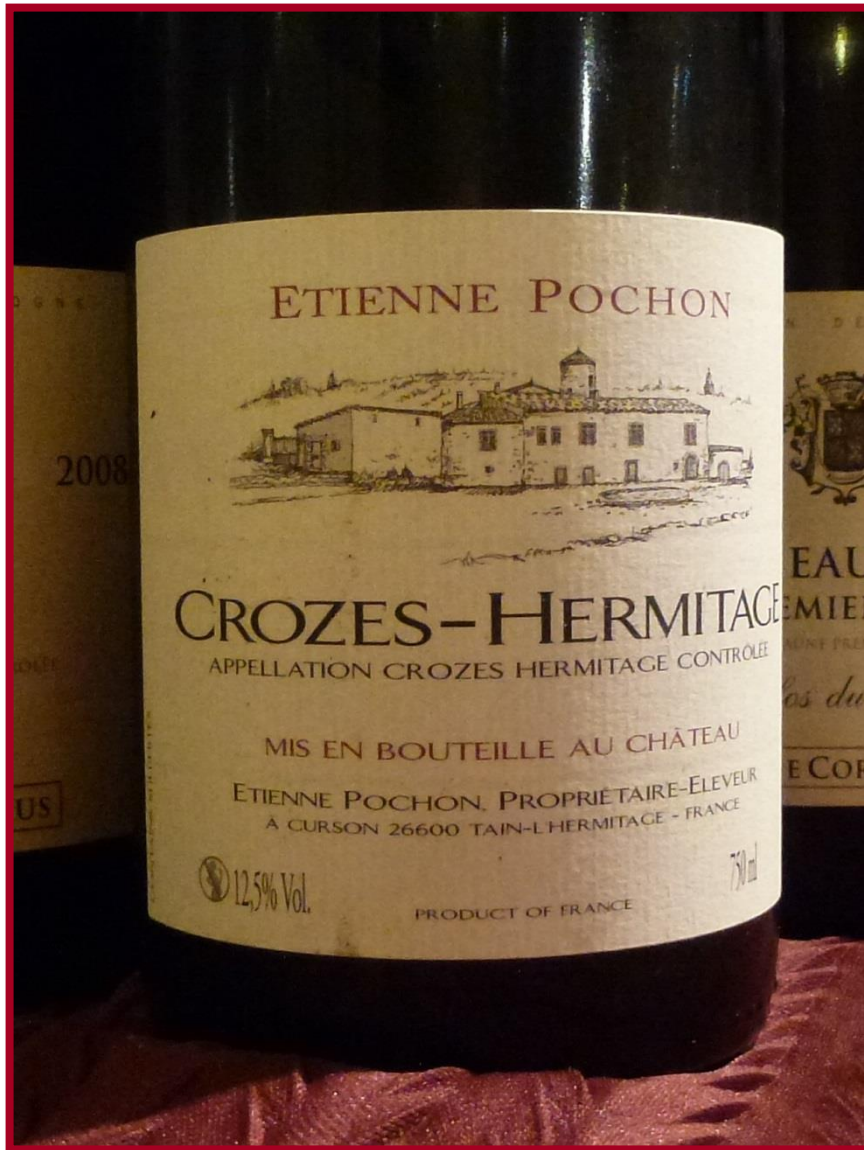
**Le Grand Echanson nous invite à porter une santé !**

**C'est pire qu'à la Messe :  
on se lève, on s'assied, on se lève...  
et on ne mange pas souvent !**





**Les vins rouges font leur entrée !**



**Un Croze-Hermitage Pochon 2010 et un Beaune 1<sup>er</sup> cru Cornu-Camus 2008**















**Pigeon en deux temps : cuisse confite et suprême poêlé,  
flan de chou-fleur, pomme château, trompettes de la mort.**

**C'est de l'aneth,  
mon chéri !**







CONFÉRIE DES ÉCHAMONNONS LIGÉRIENS  
UNION DES PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS DE FRANCE

CONFÉRIE DES ÉCHAMONNONS LIGÉRIENS  
UNION DES PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS DE FRANCE

CONFÉRIE DES ÉCHAMONNONS LIGÉRIENS  
UNION DES PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS DE FRANCE







**Fin de la 2<sup>ème</sup> partie**

## **IMPORTANT**

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

**Contact : [irene.bureau@wanadoo.fr](mailto:irene.bureau@wanadoo.fr)**