



Saint GUI

23 nov. 2013

(IV)

4^{ème} partie

Le dessert, une déclinaison autour de l'ananas, poêlé, moelleux, sorbet, vient conclure cette intronisation.

Le triple zéro, Jacky Blot, permet au Président de venir trinquer joyeusement avec ses ouailles. Glouglou !

Ah ! Mes amis quelle cérémonie flonflon ! Avez-vous vu ces futurs échanson, pleins d'enthousiasme et de vigueur, et ce jeunot plein de culot, ce benjamin plein d'entrain, prêts à subir les épreuves les plus effrayantes : érafleuse travaille-méninges, collage cinq sens, intronisation angoissante ? Etait-ce du travail harassant, du sens interdit ou de l'angoisse irréfléchie ? Baliverne ! Ce n'était que du bonheur remonte-moral, une belle soirée de festin, réjouissant, délectable, gouleyant.

Echansonne, échansons, buvons !





ETIENNE POCHON
CROZES-HERMITAGE
MIS EN BOTTILLE AU CHATEAU
ETIENNE POCHON PROPRIETAIRES-ELABORATEURS
CROZES-HERMITAGE

2010

La
Taille aux Loups
Triple Zéro.
Jacky Blot

La
Taille aux Loups

Triple Zero.

Jacky Blot







**Charlie et Philippe
comparent leur médaille !**





Déclinaison autour de l'ananas :
ananas poêlé
moelleux à l'ananas
sorbet à l'ananas













Le Grand Echanson entouré de ses deux filleuls dont il est très fier !











Le Grand Echanson nous présente l'équipe qui nous a reçus ce soir :

(de gauche à droite)

**Patrice Morvan, chef et patron de « la Vallée du Clairay »,
Jonathan, Estelle, Freddy et Tony.**



Les Echansons entonnent une « A la » en l'honneur de nos hôtes !





**Après le chant,
le... gorgeon !**



**Et on applaudit Patrice Morvan
et son équipe !**



CONFÉRENCE DES
EUROPEENS JACQUES
[illegible]



**Renzo semble content :
la recette doit être bonne !**





RESTAURANT

CONFÉRIE DES
CHAMPAGNOIS LIÉGEOIS
ST GUILLAUME





**Le Grand Echanson peut s'éponger le front :
tout s'est formidablement bien déroulé !**





L'Echanson Epistolier retourne son stylo : la soirée est terminée !



1664
BAR

RESTAURANT

558-DL



Dans la série : « *L'ai-je bien descendu ?* »





FIN

► Les Rosiers-sur-Loire. La confrérie des Échansons ligériens a reçu deux lauréats

La fête annuelle de la confrérie des Échansons ligériens recevait cette année au restaurant la Vallée du Clairay aux Rosiers, les vignerons lauréats 2013 élus par les échansons ligériens, à la fois pour la qualité de leur vin et leur accueil. Laure Dozon, du domaine de Saut du Loup à Chinon, et Thomas Gambier, du Domaine des Ouches à Bourgueil, ont reçu l'hommage du grand Échanson

Patrice Goguet qui soulignait que le titre de lauréat couronne ceux qui savent transformer le jus de la vigne en véritable œuvre d'art. Après les remises de la médaille et du cordon de la confrérie les convives ont pu profiter des mets préparés par Patrice Morvan, chef du Clairay. En novembre 2014 les Échansons Ligériens fêteront les vingt ans de la confrérie à Angers.



Les lauréats récompensés ont reçu les signes distinctifs de la confrérie.

La trame narrative de ce montage est l'œuvre de :

Jean-Louis Bourguin

Echanson épistolier





Les photographies et le montage sont de :

Irène Bureau

Echansonne enlumineuse

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