



# *Saint GUI*

**14 nov. 2015**



**Restaurant « *La Vallée du Clairay* »**  
**49350 – Les Rosiers-sur-Loire**



**Les participants à la St Gui 2015  
prennent peu à peu possession des lieux !**



2015/11/14



**Des tables joliment préparées !**



**Chaque convive a sa table...**



**... chaque table a son nom !**



**Cette année, Denis, notre Maître Bouteiller,  
a choisi de baptiser les tables avec des noms donnés au Chenin blanc !**

**Le Chenin est effectivement aussi connu sous le nom de :**

blanc d'Aunis, capbreton blanc (*Landes*), confort, coué fort, cruchinet (*sud-ouest*),  
cugnette, fehér Chenin, franc Blanc, franche, Gamet blanc (*Aveyron*), gout fort,  
luarskoe, pineau d'Anjou, pineau de Briollay, pineau de la Loire, pineau de Savennières,  
pineau Gros, pineau Gros de Vouvray, pineau Nantais,  
plant de Brézé (*au Moyen Âge, aujourd'hui cela désigne plutôt le Romorantin*),  
plant de Salces, plant de Salles, plant du Clair de Lune, quefort (*Nouvelle-Zélande*), rajoulin,  
rouchalin, rougelin, steen (*Afrique du Sud*), stein, tête de crabe, vaalblaar Stein, verdurant...











2015/11/18



COMITATO DEL  
BORGHINO DI CARRARA  
CARRARA  
1914

2015/11/14



2015/11/14

STONEMORE CH  
LUXURIOUS LAGE  
RESTAURANT & COUNTRY CLUB



2015/11/14

*Fines Bulles  
Cuvée L'Origine  
Ackerman*

0280

*Fernand - Vergers  
Cuvée Cuvée 2012*

0280

*Tavel - Prina Donna -  
Domaine Miry 2014*

0280

*Cuvée L'Antoine 2012  
Cuvée d'Or  
Cuvée du Rhône - Villages Sablet 2012  
Domaine Stehelin*

0280

*Ackerman  
Fines Bulles*

## MENU

0280

*Muses en botte  
Verrin fort gras clauson - Tartare de saumon  
Tartarite boudin oignon*

0280

*Volant de bœuf Saint Jacques et fève de Tonka  
Tulle à la châtaigne*

0280

*Filet de Grendin façon provençale*

0280

*Tourade de cerf sauce mure et porc de Madagascar  
Purée cresson ail, chanterelles*

0280

*Saint Nectaire en feuille de brick*

0280

*Pain poivré*

0280

*Café*

2015/11/14



2015/11/14



2015/11/10

**La relève est assurée !**





2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



## *Ouverture de la cérémonie*





*Mes chers amis, c'est avec joie que tous les membres du chapitre de notre Confrérie vous accueillent ce soir pour fêter comme, il se doit, notre fête traditionnelle de la saint Gui.*

*Cette fête, une découverte pour certains et une tradition incontournable pour d'autres, est un moment privilégié de la vie de notre confrérie. Elle nous permet de nous retrouver tous autour d'une bonne table et de bons vins pour accueillir officiellement de nouveaux membres de notre association qui, ce soir, vont devenir échantons.*

*Ces échantons auront à cœur de participer aux activités de notre confrérie et de faire connaître autour d'eux ses principes.*

*.../....*

*Je voudrais remercier Monsieur Vendé, qu'un imprévu a empêché d'être parmi nous ce soir. Monsieur Vendé, peu d'entre nous le connaissent, est le directeur du Lycée professionnel des Ardilliers à Saumur et, à ce titre, nous permet d'utiliser, pour nos soirées de dégustation, la belle salle de réfectoire du Lycée.*

*Je veux aussi remercier nos amis vigneronns présents ce soir. Ils sont les dignes représentants d'hommes et femmes passionnés et amoureux d'un métier dont nous savons apprécier au quotidien le travail. Ces hommes et femmes qui travaillent dans le respect de la tradition, du savoir-faire inculqués par nos anciens.*

*Ce n'est sûrement pas le lieu, ni le moment, mais je ne peux pas, ce soir, ne pas avoir une pensée pour toutes les victimes des actes de barbarie qui ont eu lieu hier soir à Paris. (Minute de silence)*

*Mais nous devons avancer et profiter de l'instant présent et profiter au maximum des bons moments qui s'offrent à nous. Donc, sans plus tarder, je déclare ouverte notre st Gui 2015 et laisse la parole à notre Maître de cérémonie, Bernard.*

*Bonne soirée à tous !*



**L'auditoire est particulièrement attentif, ce soir !**



2015/11/14



2015/11/14



2015/10/18



2015/11/14



2015/11/14



**Le Maître des Cérémonies, Bernard,  
donne lecture du ban de la St Gui 2015  
puis il appelle au Pressoir :  
le Grand Echanson, le Maître Laudateur et le Maître de Chais !**



2015/10/14



**Maître Laudateur :**

*« Comme le veut la tradition de notre confrérie, nous souhaitons, cette année encore, rendre hommage à un vigneron. Maître de Chais, peux-tu faire venir au Pressoir notre vigneron d'honneur 2015 et nous le présenter ? »*



2015/11/10



2015/11/14



**Le Maître de Chais, Patrice, fait l'éloge de :**



**Claude PAPIN : vigneron d'honneur de la St Gui 2015 !**







2015/11/10



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



**Diplôme et médaille :**  
**Claude Papin est désormais « vigneron d'honneur » de notre Confrérie !**



2015/11/14

# **CEREMONIAL D'INTRONISATION ST GUI 2015**

<b>Grand Echanson</b>	<b>:</b>	<b>Patrice Goguet</b>
<b>Maître des Cérémonies</b>	<b>:</b>	<b>Bernard Jacob</b>
<b>Maître Laudateur</b>	<b>:</b>	<b>Philippe Guimon</b>
<b>Maître de Chais</b>	<b>:</b>	<b>Patrice Besnard</b>
<b>Maître Bouteiller</b>	<b>:</b>	<b>Denis Martin</b>
<b>Maître de Bouche</b>	<b>:</b>	<b>Yves Dolbeau</b>
<b>Maître Argentier</b>	<b>:</b>	<b>Renzo Borsato &amp; Béatrice</b>
<b>Chancelier</b>	<b>:</b>	<b>Claudine Dolbeau</b>
<b>Ambassadeur</b>	<b>:</b>	<b>Dominique Le Cavorzin</b>
<b>Ambassadeur</b>	<b>:</b>	<b>Inès Hauteville</b>
<b>Intronisé</b>	<b>:</b>	<b>Benoit Lambert</b>
<b>Intronisée</b>	<b>:</b>	<b>Nadia Clémenceau</b>
<b>Intronisé</b>	<b>:</b>	<b>Stéphane Breitbach</b>
<b>Vigneron d'Honneur</b>	<b>:</b>	<b>Claude Papin</b>

## *Epreuve de l' « Erafleuse »*





2015/11/14

## **Philippe, le Maître Laudateur s'adresse aux trois candidats :**

*« Futurs Echansons, Future Echansonne, votre souhait a été de vouloir appartenir à notre aimable assemblée, ce dont nous nous félicitons tous. Toutefois, avant de savoir si vous possédez les qualités requises pour être des nôtres, nous aimerions que tous, céans réunis, puissions ouïr ce que vont dire de vous nos trois Maîtres Ambassadeurs.*

*Cette épreuve est dite de « l'érafleuse ».*

*Maître Ambassadeur nous vous écoutons nous présenter le premier candidat ! »*



**L'Ambassadrice Dominique érafle le premier candidat :**

*Il nous vient de l'amont d'une Loire encore très familière où des rois de France, du haut des tours du château d'Amboise, aimaient à se reposer, le regard errant sur des cygnes fiers et glissants dans la gloire, chaque jour renouvelée, des soleils couchants sur Saumur.*



*Si le désir lui en prenait, puisqu'il en a les capacités, c'est par le chemin de halage, baskets aux pieds, en foulées maîtrisées que ce sportif nous rejoindrait aux Ardillers.*

*Professionnel de l'industrie automobile, cet homme, en recherche d'adrénaline, voue une passion pour la vitesse à moto et la compétition.*

*.../....*

*Attention, danger ! Sur nos routes, faut-il craindre de le croiser ?*

*Espérons que sa compagne, amatrice de Savennières, par une promenade dans les coteaux d'Epiré, saura lui inspirer une autre allure.*

*On dit d'eux qu'ils sont fusionnels. Il serait donc réducteur de parler de lui sans parler d'elle !*

*Elle est l'énergie, il est la sérénité, équilibre royal !*

**Puis l'Ambassadrice appelle au pressoir Stéphane BREITBACH,  
son parrain est Benoît RATIER !**



**L'Ambassadrice Inès se charge d'érafler le deuxième candidat :**

*La juste chose étant toujours en équilibre, notre Confrérie, d'essence masculine, porte un profond respect pour l'autre pôle de l'humanité. C'est donc à une femme que nous portons cet éloge.*



*Son univers professionnel est de livres, de littérature et d'ouvrages spécifiques.*

*Il émane de cette bibliothécaire du CHU d'Angers une forme de discrétion silencieuse qui sied bien à ces lieux de lecture où s'épanouissent les idées, mûrent les réflexions. Ces lieux qui forcément, à nous, en inspirent d'autres...*

*.../....*

*Souvent, elle trouve, par la marche à pied, vecteur de ceux qui veulent s'imprégner jusqu'à l'ivresse de la grande respiration de la nature, cette quiétude rayonnante qui nous la rend si sympathique.*

*Mais sait-elle vraiment qu'elle chemine porteuse de l'âme d'un St Bernard, elle toujours prête à aider, disponible pour les autres.*

*Voilà le côté yin de sa vie qu'elle équilibre par la danse, autre grande passion, jusqu'au bout de la nuit.*

*Elle aime à rire.*

*Elle aime à chanter.*

*Elle aime tout court.*

**Puis l'Ambassadrice appelle au pressoir Nadia CLEMENCEAU,  
sa marraine est Catherine GOGUET !**



**Et, enfin, l'Ambassadrice Claudine érafle le troisième et dernier candidat :**

Cet homme est de ceux qui sont fiers de leurs origines paysannes, qui peuvent dire avec profondeur et néanmoins sans orgueil : je suis de ce village et même, encore mieux, je suis de cette terre là, cette Anjou blanche, de sable et de tuffeaux du vernantais.



Jamais éloigné de la grande artère, sculptée par la nature qu'est la Loire, il découvre l'Anjou noire et bleue du schiste. Ainsi naît sa passion pour nos vins ligériens.

Ce travailleur aux grands desseins, façonne à sa mesure, que nous espérons très raisonnée, routes, ponts, voies de communication au sein d'une entreprise de travaux publics où il œuvre en chef de chantier.

.../....

Et c'est là, peut-être dans la boue des bas-côtés, le brouhaha des machines infernales qui vomissent leur goudron qu'il a rencontré la fleur qui illumine ses jours, cette fille d'échansons !

Qu'elle n'a pas dû être son inquiétude, voire sa solitude, quand il a fallu, sous le regard épicurien de ce beau-père, trouver le mot juste pour définir une robe, un arôme !

Toute cuirasse a sa faille, cet homme là est passionné par un sport qu'ici, et dans sa belle famille, on ose nommer : le football, mais notre Confrérie, dans sa grande mansuétude, considère qu'elle s'enrichit de ces différences.

**Puis elle appelle au Pressoir Benoît LAMBERT,  
son beau-père et parrain est Stéphane RENON !**





**La relève du Maître Enlumineur est assurée !**





2015/11/14



2015/11/14

## **Les trois impétrants ayant été passés à l'érafleuse, le Grand Echanson prend la parole :**

**Grand Echanson** : *« Mes amis, grâce à l'érafleuse subtilement maniée par nos Ambassadeurs nous avons pu apprécier vos précieuses qualités qui se sont révélées tout au long de l'épreuve. »*

*Un vigneron dirait qu'en secouant fermement mais avec précaution, la grappe, on prépare ainsi le meilleur des jus. Le vôtre ne manquant point de couleur, se présente assurément sous les meilleurs auspices ! Qu'en pense notre Maître Laudateur ? »*

**Maître Laudateur** : *« Ce que j'ai pu ouïr m'a donné grand plaisir ; aussi proposerai-je de poursuivre pendant quelques temps la cuvaison, pour avoir de nos candidats... la meilleur extraction ! »*

**Grand Echanson** : *« Compagnons, réjouissons-nous des qualités de nos futurs Echansons. Notre chère Confrérie s'honorera bientôt de les accueillir en son sein ! Aussi fêtons cela dès à présent !... Maître Bouteiller à l'ouvrage. Quant à nous regagnons le Chai ! »*

**Grand Echanson** : *« Mes amis, levons-nous afin de porter une santé à l'excellente qualité de la vendange qui nous arrive. »*

*Haut les coupes... Buvons ! Et banquetons. »*







*« Mes amis, levons-nous afin de porter une santé  
à l'excellente qualité de la vendange qui nous arrive. »  
« Haut les coupes... Buvons ! Et banquetons. »*



## *Engagement des candidats*





2015/11/14

**Maître des Cérémonies** : « *J'appelle au Pressoir : le Grand Echanson, le Maître Laudateur, le Maître de Chais !* »

**Puis il appelle les candidats et quand ceux-ci sont tous au Pressoir le Maître Laudateur prend la parole :**

**Maître Laudateur** : « *Nous, Echansons 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 dit-nous, les fiefs et terroirs que désormais nous amis iront visiter avec grand plaisir !* »



**Patrice B., le Maître de Chais,  
énumère,  
avec moult commentaires,  
les noms des régions viticoles  
de France !**



2015/11/14



2015/11/14



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

**Maître Laudateur :**

*« Chers amis, je vais à présent 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 ? »*



**Les candidats promettent de tenir cet engagement !**



**Grand Echanson** : « *Compagnons, compagnonnes, réjouissons-nous des richesses de nos provinces ainsi que de la promesse de nos candidats. Désormais ils iront à leurs découvertes, afin d'en devenir les dignes et écoutés ambassadeurs.*

*Maître Bouteiller, à l'ouvrage ! Et pendant ce temps, je vous invite à quitter le Pressoir et à regagner le Chai, afin de vous préparer à porter une santé. »*



2015/11/14



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





2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14





2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14

# *Cuvaison*





**Maître des Cérémonies :**

*« J'appelle au Pressoir le Grand Echanson, le Maître Laudateur,  
les Maîtres Argentiers et le Chancelier.  
Nous allons procéder à la cuvaison de nos candidats ! »*

**Puis Bernard, le Maître des Cérémonies, appelle les candidats  
et, quand ceux-ci sont aussi au Pressoir,  
Philippe, le Maître Laudateur, prend la parole :**

**Maître Laudateur** : « *Futurs Echansons et Echansonne, 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'Echanson doit toujours savoir raison garder. Il ne devra rechercher que l'ivresse de l'esprit, procurée par la rencontre avec un grand Vin. Quand 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*

*leurs vins 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 Consœur et Confrères... Le promettez-vous ? »*





2015/11/14



*« Nous le promettons ! »*



2015/11/14

**Maître Laudateur** : « *Je vous remercie de votre promesse* ».

**Grand Echanson** : « *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 Echansons. Aussi, pour tout cela, allons-nous préparer à porter une Santé... Maître Bouteiller à l'ouvrage ! Regagnons le Chai !* »

**Grand Echanson** : « *Levons-nous. Nous porterons cette santé à l'esprit du vin, à celui qui refait de l'homme ce qu'il n'aurait jamais dû cesser d'être, je veux dire... « L'ami de l'homme ».*

*Haut les Coupes ! A l'esprit du vin, à tous ces hommes et ces femmes qui le font... Buvons ! Asseyons-nous et banquetons !* »



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



TESTE

2015/11/14





2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14





2015/11/14





2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14





2015/11/14



2015/11/14

La Vallée du Charaz



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14





2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14











2015/11/14



2015/11/11



LUARSKOE

2018/11/14



2015/11/14



COUE FORT

2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14







2019/11/14



STEEN

2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14





LUARSKOE

2015/11/14

VERENIGING DER  
ECHTGENUINE  
LUARSKOE  
WINE

## *Epreuve du « Collage »*





Commandements de l'echoué

Toujours nos vins de boire tu choisiras,  
et les autres vins tu découvriras.  
A la quantité, la qualité préféreras.  
Le meilleur de tes vins à aucun offras.  
Ton confère dans l'annuel adivras,  
et jamais ne lui nuiras.  
Tu ne ophylas, toujours tu apprendras.  
Digne ment tu confères - représenteras,  
Et la fois ton noie autan de toi -  
Enfin... de buveurs d'oan te méfieras ---

Oyez, oyez, vous tous, Compagnons  
et Confères, bon rang et qualités  
Ces choses sont de grand intérêt  
pour les uns, de grand intérêt  
de grand intérêt pour les autres  
et de grand intérêt pour les autres  
bienvenue à tous. En suite survenir d'oc  
Adresser pour toutes braves et pures, pour  
ceux de ceux de belles braves  
et autres mérites et pour l'honneur  
de tout grandement.  
Ainsi je prie vous, avant le nom de grand  
Chambre de la St. Louis et la terre  
et la terre

Les instruments de la « Question » ! Brrrrrrrrrrr !





**Maître Laudateur :**

*« Madame et Messieurs  
notre Docte Assemblée ne reçoit pas  
en son sein quiconque le demanderait ;  
les épreuves que vous allez subir  
attesteront, si vous les acceptez,  
de vos qualités...  
Êtes-vous prêts à subir  
les épreuves du Collage ? »*



**« Nous sommes prêts ! »**



**Maître Laudateur :**

*« Nous admirons votre courage d'accepter ainsi l'épreuve dite « du blanc d'œuf ».  
Maître Bouteiller, veuillez procéder au premier collage ! »*



**Le Maître Bouteiller tend un verre à chaque candidat !**



**Maître Bouteiller :**

*« Regardez bien ceci, observez très attentivement les nuances subtiles de ce nectar, et dites-moi ce que c'est ? »*



Tous en chœur : « *De l'eau !* »



**Maître Laudateur :**

*« Qu'en pense notre Maître Bouteiller ? »*

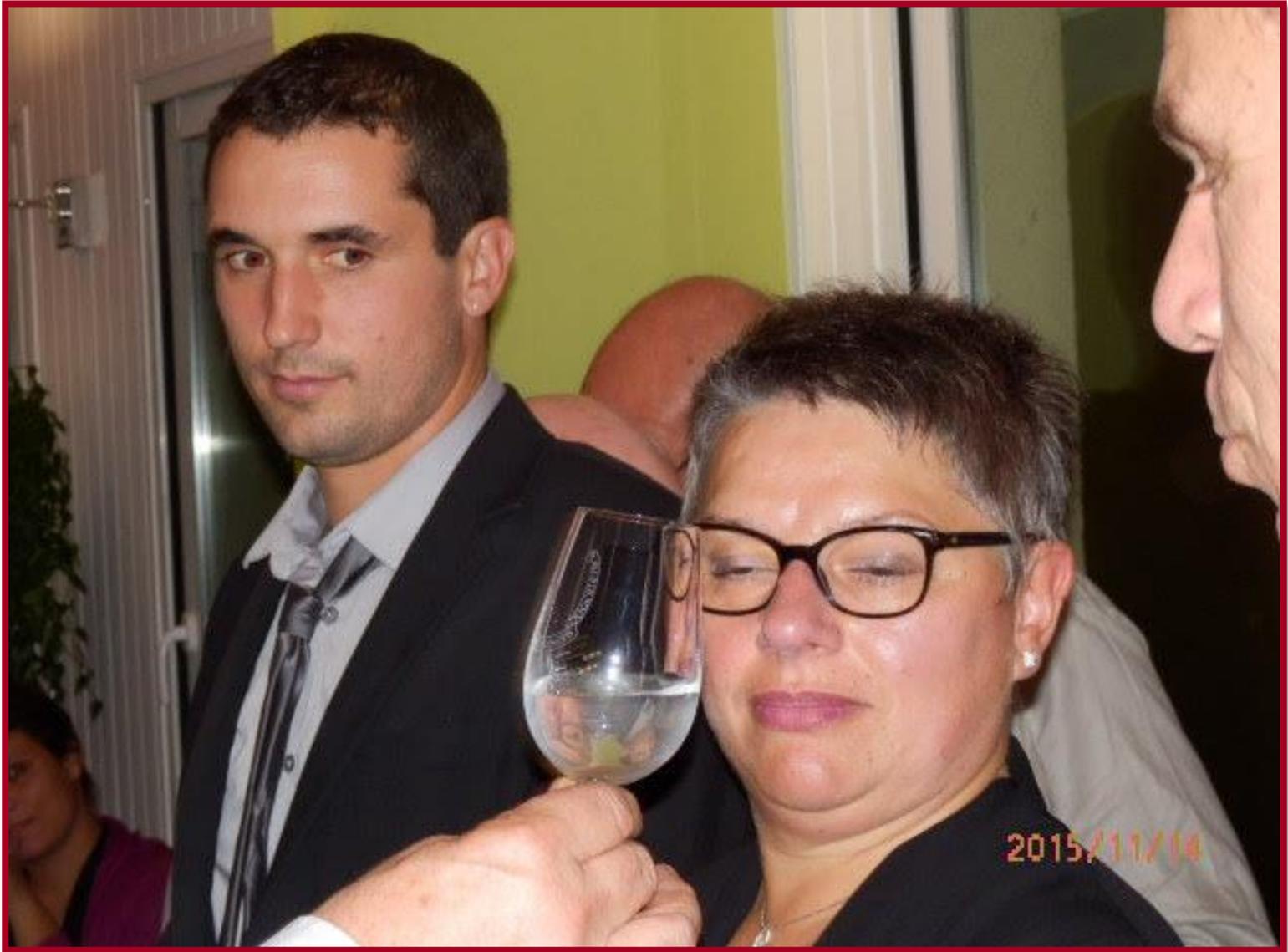
**Maître Bouteiller :**

*« Je vois que l'œil est bon ! »*



**Maître Laudateur :**

*« Les choses vont être moins simples lors de cette deuxième épreuve !  
Maître Bouteiller éprouve-les ! »*



**Denis leur passe sous le nez un verre de vinaigre !**



**Maître Bouteiller :**

*« Quel est ce grand cru ? »*

**Toujours synchrones, les candidats répondent : « *Du vinaigre !* »**

**Maître Laudateur :**

*« Qu'en pense notre Bouteiller ? »*

**Maître Bouteiller :**

*« Je sens là un bon nez ! »*



**Maître Laudateur :**

*« Vous n'avez jusque-là commis aucune erreur; votre jugement n'a pas failli. Aussi, la dernière épreuve sera donc décisive pour nous et capitale pour vous... Maître Bouteiller et Maître Bouche... vous pouvez oser ! »*



**Le Maître Bouteiller et le Maître de Bouche remplissent 3 verres noirs :  
1 avec du vin rosé, 1 avec du vin blanc et 1 avec du vin rouge.  
Puis chaque candidat se voit présenter un verre !**



**Maître Laudateur :**

*« Le vin que vous goûtez est-il blanc, rosé ou bien rouge ? »*





« *Rouge !* »



**Maître Laudateur :**

*« Le vin que vous goûtez est-il blanc, rosé ou bien rouge ? »*





2015/11/14



2015/11/14





*« Rosé ! »*



**Maître Laudateur :**

*« Le vin que vous goûtez est-il blanc, rosé ou bien rouge ? »*



2015/11/14



*« Blanc ! »*



**Maître Laudateur :**

*« Qu'en pense notre Maître de Bouche ? »*



**Maître de Bouche :**

*« Malgré quelques petites erreurs je pense que la bouche est bonne ! »*



2015/11/14

**Maître Laudateur** : « *Futurs Compagnons, Future Compagnonne, vous vous êtes plus ou moins trompés, ce qui est normal, mais sachez que si notre Maître de Bouche a conclu que vous aviez la bouche bonne, c'est surtout parce que vous avez su guider votre verre à vos lèvres, dans l'obscurité, et cela sans en renverser une goutte !*

*Nous sommes admiratifs devant pareille virtuosité.*

*Malgré tout notre Maître Bouteiller va vous donner un principe essentiel à toute dégustation.*

*Maître Bouteiller nous t'écoutons ! »*

**Maître Bouteiller** : « *Pour aller à la découverte d'un vin, vous devrez toujours vous souvenir que la bouche n'est rien sans l'œil et le nez; de plus mes bons amis vous avez affronté l'adversité durant ces redoutables épreuves avec courage et bonne humeur...*

*Je suis fier de vous, le collage est réussi nous aurons encore cette année de belles lies ! »*

**Maître Bouteiller** : « *Ah la lie ! Ah la lie ! Par Bacchus que nous aurons de belles lies ! »*





**Maître Bouteiller :**

*« Ah la lie ! Ah la lie ! Par Bacchus que nous auront de belles lies ! »*









2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14

**Grand Echanson** : « *Mes bons Compagnons réjouissons-nous ensemble puisque nos candidats ont brillamment surmonté l'épreuve du Collage sans avoir eu à déplorer la moindre perte. Aussi si vous le voulez bien, buisons-nous avec bonheur à leur santé et par la même occasion, à la nôtre !* »

**Grand Echanson** : « *Je demande à cette aimable assemblée de se lever afin de porter une santé à celle de nos candidats et à la nôtre.*

*Haut les Coupes.*

*Santé pour tous et tous les vôtres.*

*Buvons ! Asseyons-nous et banquetons !* »





2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14







2015/11/14



2015/11/14







2015/11/14









2015/11/14





VERDURANT

2015/11/14











LUARSKOE

2015/11/14



*Serment  
et  
adoubement des récipiendaires*





**Le Maître Laudateur  
donne lecture des commandements de la Confrérie !**





**Maître Laudateur :**

*« Maintenant levez tous la main droite. Promettez-vous de respecter nos commandements ? »*



**Benoit, Nadia et Stéphane :**  
*« Nous le promettons ! »*





2015/11/14



2015/11/14



**Maître Laudateur :**

*« Nous prenons acte de votre promesse. »*



2015/11/14

**Alors le Grand Échanson,  
armé du Cep,  
peut enfin adouber les récipiendaires :**

*« Par Bacchus, Dieu du vin  
Par Noé, père de la vigne,  
Et par Rabelais notre bon maître à tous,  
Après décision de notre docte collègue,  
En ce jour mémorable,  
Vous faisons échansons, échansonne,  
De cette respectable société,  
Et que nos vins de France et de Loire  
Vous rappelle à jamais  
L'art du bien vivre qui est le nôtre. »*



**Alors, le Grand Echanson peut procéder à l'adoubement  
des (bientôt) nouveaux membres de la Confrérie !  
La première adoubée de la St Gui 2015 est : Nadia Clemenceau !**



2015/11/14





**Le deuxième adoubé est : Benoit Lambert !**



2015/11/14



2015/11/14





**Et enfin, le troisième adoubé est : Stéphane Breitbach !**



2015/11/14





**A présent, les Ambassadrices vont remettre leur diplôme et leur médaille aux nouveaux Echansons !**



2015/11/14









2015/11/14





2015/11/14





2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14

**Grand Echanson** : « *Mes amis, réjouissons-nous d'accueillir parmi nous ces nouveaux Echansons qui viendront, par leur bonne humeur et leurs qualités, honorer notre Confrérie.*

*Nous porterons pour tout cela une Santé.*

*Maître Bouteiller à l'ouvrage !*

*Regagnons le Chai ! »*



2015/11/14



2015/11/14

**Grand Echanson** : « *Levons nous ! En l'honneur de nos nouveaux Echansons, des Gentes Dames et des Gentilshommes ce soir réunis, levons nos verres, et que revive avec nous la Tradition de Gui Damas de Cousan, Premier Echanson de France au XIVème siècle, Saint Patron de notre bien-aimée Confrérie et dont la vocation, comme tout Echanson, était avant tout de rendre ses semblables heureux !*

*Haut les coupes ! Buvons !...*

*Asseyons-nous pour finir de banqueter et fermons très confraternellement ce Grand Chapitre de la Saint Gui 2015... »*



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14





2015/11/14





2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14







2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14



2015/11/14





PINOT BLANC  
Chardonnay  
PINOT GRIGIO  
MERLOT  
VOUVRAY  
CAVA  
RIESLING  
SEMILLON  
TORRONTES  
CHAMPAGNE  
MUSCAT  
CHABLIS  
PROSECCO

La Vallée du Ciry

STEEN







**Les photographes :**

*Fabrice Bédouet*

*Pierre Bédouet*

*Inès Hauteville*

*Jean-Pierre Leroy*



***Fin***

## **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)**