

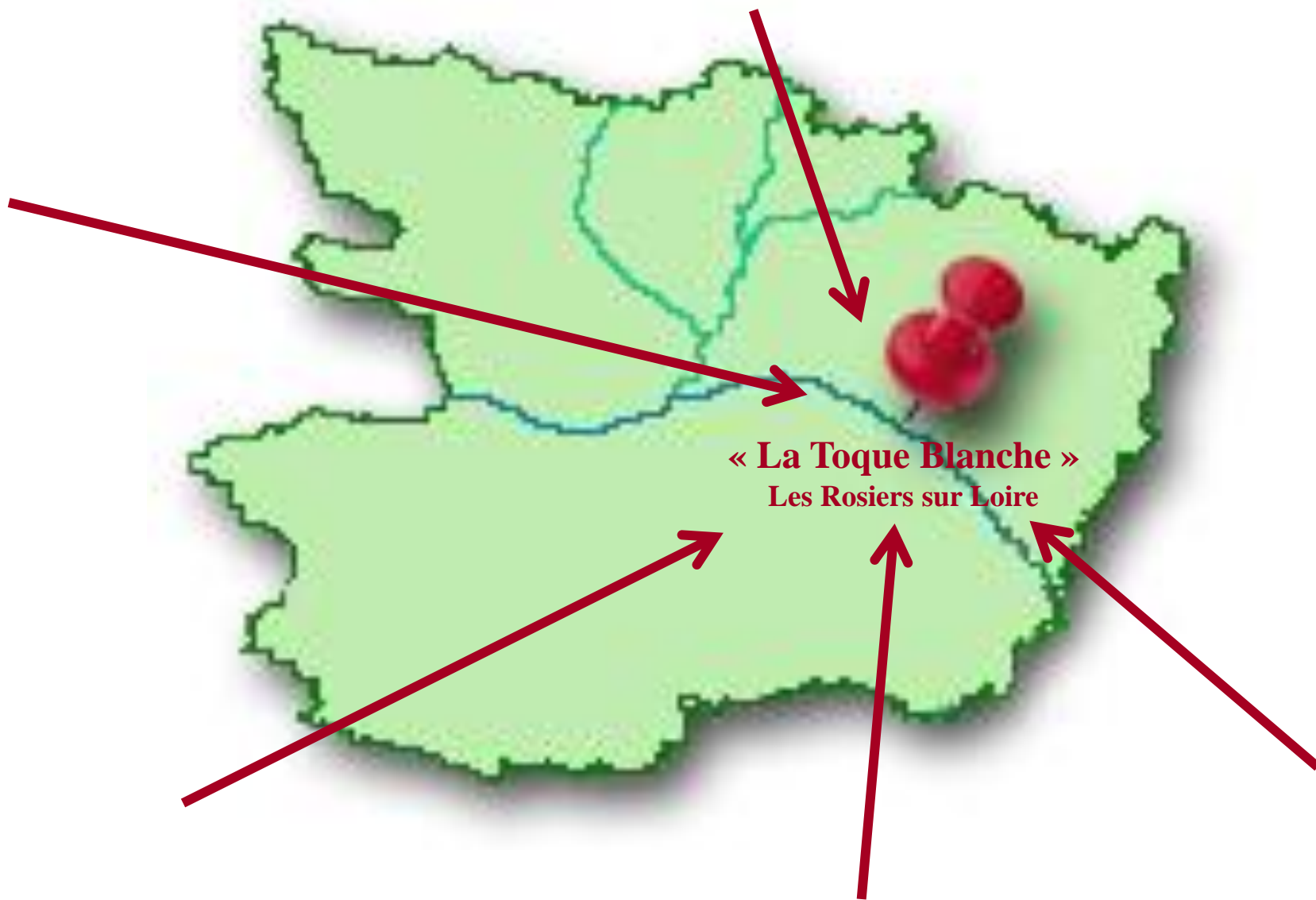


Saint GUI

5 nov. 2011

(I)

1^{ère} partie



Arrivée des convives

*CONFRÈRIE DES
ECHANSONS LIGÉRIENS
GRANDE ECHANSONNERIE DE FRANCE*



DÎNER DE LA ST GUI 2011

La Toque Blanche

~

Les Rosiers sur Loire

*Champagne
N. Falmet*

*Côtes de Bourg Blanc 2009
Château Brulesécaille*

*-
Savennières 2002
Château de la Mulonnière*

*Haut Médoc 2005
La Tour Haut Caussan*

*-
Champigny 2005
Château Villeneuve*

*X Noir
Ackerman*

MENU

*Mise en bouche
« Feuilletés - Toast Pot gourmand »*

Poêlon de St Jacques au parfum de Noilly

*Filet de Bœuf Rouge des Prés aux Girolles,
légumes du marché*

Saint Nectaire fermier

Blanc-Manger et son Coulis de fruits rouges

Café et Mignardises







Le Maître de Bouche se fait rajuster ...



... Aurélien et Renzo vérifient que l'Echanson Epistolier n'a pas oublié son « parchemin à spirales » ...

**... l'Echanson Porte-voix
procède aux derniers réglages ...**





... l' Ambassadrice relit une dernière fois son texte ...

**... l'Echanson Epistolier vérifie
qu'il lui reste des pages vierges
dans son carnet ...**



**... et l' Ambassadeur se pomponne,
se pomponne ... !**







**Le décor et les acteurs sont en place :
l'Echanson Epistolier peut commencer à prendre des notes !**

A man with glasses, wearing a white suit jacket, a light purple shirt, and a dark tie, is seated at a table. He is looking down at a menu or document on the table. The table is set with several wine glasses, some containing a golden liquid, and a white plate. The background is a plain, light-colored wall.

La Saint-Gui du 5 novembre 2011

Restaurant la Toque Blanche

Pour la Saint-Gui 2011, la Confrérie pratique l'alternance... gastronomique bien sûr. A 19 h 30 les échantons endimanchés se retrouvent à l'auberge de la Toque Blanche, une adresse régale-gourmets aux Rosiers sur Loire.

Une affluence de bon aloi s'apprête joyeusement à banqueter. Conformément à la tradition, les tables sont répertoriées par une appellation, on se demande pourquoi, inspirée du vocabulaire œnologique. Cette année, les sols : sable, gravier, etc... Le président invite les convives à se poser. Une place pour chaque séant, chaque séant à sa place !



HOUDET Chantal
KACEM Sophie
KACEM Tayeb
LENARD Florence
LIBERATOSCIOLI Maryvonne
LIBERATOSCIOLI Philippe
MARTIN Denis
MARTIN Fabienne



BERTHELOT Guyline
BOMPAS Catherine
FROGER Brigitte
GOGUET Aurélien
GUIMON Philippe
LE CAVORZIN Dominique
LEROY Claudine
LEROY Jean-Pierre



BEDOUET Audrey
BEDOUET Fabrice
DROTKOWSKI Catherine
JACOB Bernard
JACOB Nathalie
LASSEUX Guy



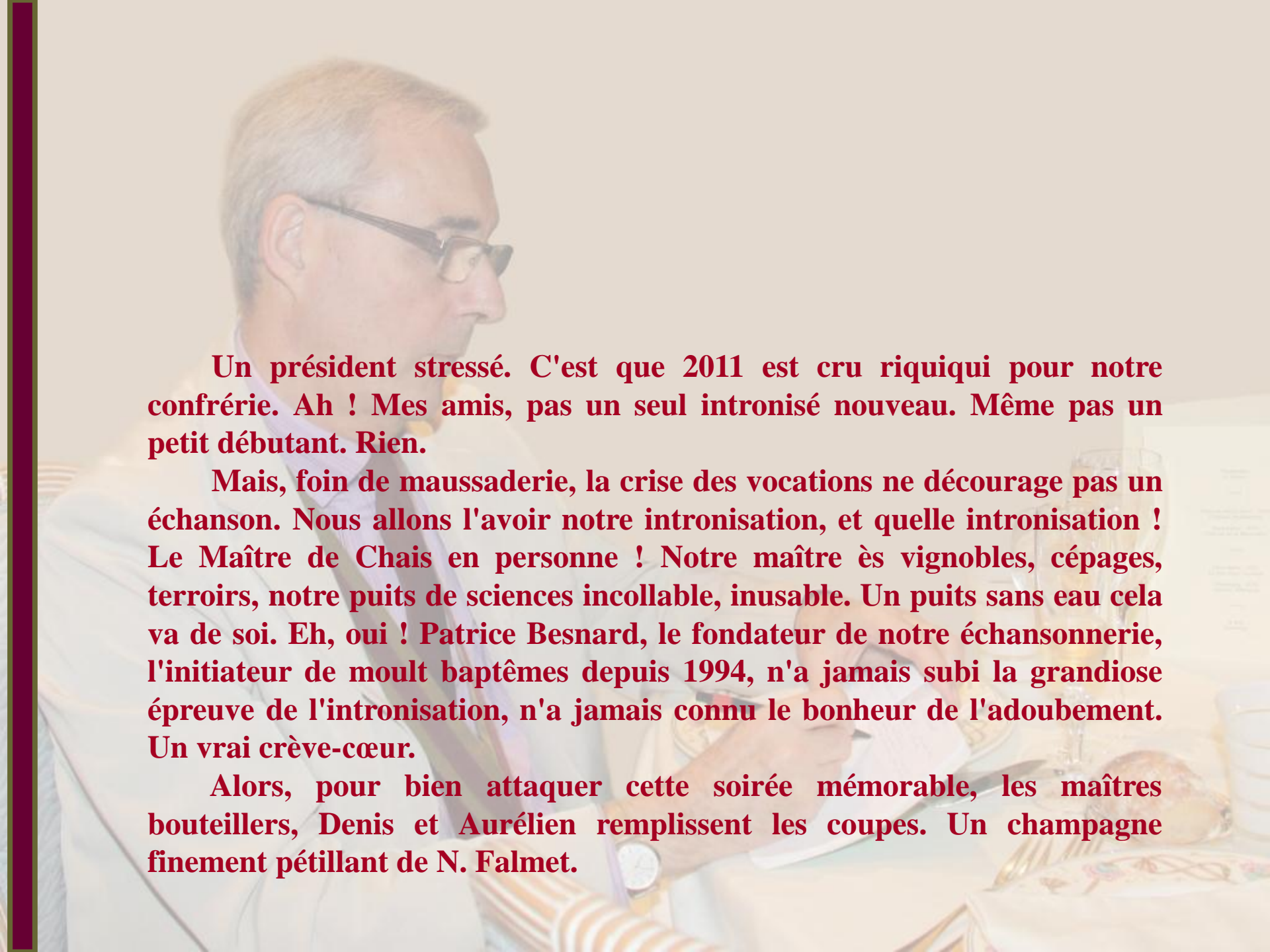
AUGER Claudine
AUGER Vincent
BESNARD Marie-Jo
BESNARD Patrice
GOGUET Catherine
GOGUET Patrice



BEDOUET Claudie
BEDOUET Pierre
CLAVIER Edith
CLAVIER William
DOLBEAU Claudine
DOLBEAU Yves
SALLE Didier
SALLE Liliane



BATEL Alain
BATEL Christiane
BORSATO Béatrice
BORSATO Renzo
BOURGOIN Jean-Louis
BOURGOIN Michèle
BUREAU Irène
HAUTEVILLE Inès




Un président stressé. C'est que 2011 est cru riquiqui pour notre confrérie. Ah ! Mes amis, pas un seul intronisé nouveau. Même pas un petit débutant. Rien.

Mais, foin de maussaderie, la crise des vocations ne décourage pas un échanson. Nous allons l'avoir notre intronisation, et quelle intronisation ! Le Maître de Chais en personne ! Notre maître ès vignobles, cépages, terroirs, notre puits de sciences incollable, inusable. Un puits sans eau cela va de soi. Eh, oui ! Patrice Besnard, le fondateur de notre échansonnerie, l'initiateur de moult baptêmes depuis 1994, n'a jamais subi la grandiose épreuve de l'intronisation, n'a jamais connu le bonheur de l'adoubement. Un vrai crève-cœur.

Alors, pour bien attaquer cette soirée mémorable, les maîtres bouteillers, Denis et Aurélien remplissent les coupes. Un champagne finement pétillant de N. Falmet.





A man with glasses, wearing a light-colored suit jacket, a purple shirt, and a dark tie, is seated at a table. He is looking down and writing in a small notebook with a pen. The table is set with a white tablecloth, several wine glasses filled with a golden liquid, a menu, and a small plate of food. The background is a plain, light-colored wall.

Le Grand Échanson déclare ouverte la Saint-Gui 2011, puis il invite l'assemblée à se lever pour trinquer à la santé de notre confrérie et de tous ses membres. Haut les coupes, buvons !





Hé oui, ce sont toujours les mêmes qui sont de corvée !





GRAVIER

CHAMPAGNE
DOMS
CRICONS
EXTRA DRY

CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1820
EXTRA DRY
MAISON FONDÉE EN 1820
EXTRA DRY
MAISON FONDÉE EN 1820
EXTRA DRY



CONFÉRIE DES
ECHANSONS LIÉGEOIS
GRANDS ASSOCIÉS DE LIÈGE



DÎNER DE LA ST QUI 2011

Le Drapeau Blanc
Les Echançons de Liège





LIMON

MENU

CONFÉRIE DES
ECHANSONS LIGÉRIENS
GRANDE ESTIMATION DE FRANCE














**Le Grand Echanson passe de table en table
pour trinquer avec tous les convives**

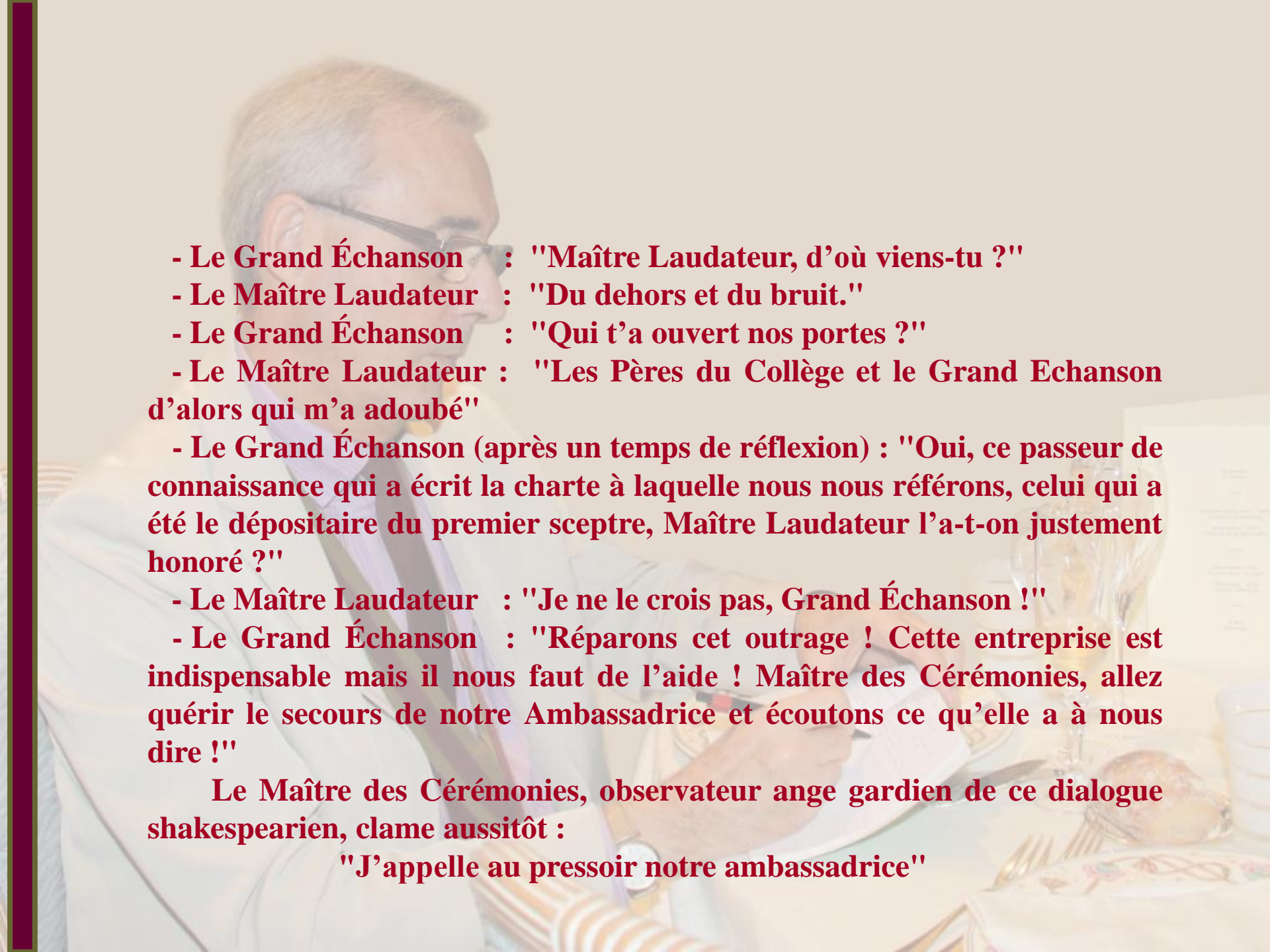
CEREMONIAL D'INTRONISATION ST GUI ANNEE 2011

Grand Echanson	:	Patrice Goguet
Maître des Cérémonies	:	Bernard Jacob
Maître Laudateur	:	Philippe Guimon
1^{er} Maître Bouteiller	:	Denis Martin
2^{ème} Maître Bouteiller	:	Aurélien Goguet
Maître de Bouche	:	Yves Dolbeau
Maître de Chais	:	Patrice Besnard
Maître Argentier	:	Renzo Borsato & Béatrice
Le Chancelier	:	Dominique Le Cavorzin
Ambassadrice	:	Catherine Drotkowski
Ambassadeur	:	Guy Lasseux
Intronisé	:	Parice Besnard

A man with glasses and a suit is seated at a table, looking down at a menu. The table is set with wine glasses, a plate of food, and a fork. The background is a plain wall.

Bernard Jacob, le Maître des Cérémonies, encourage chacun à s'esbaudir moult grandement, avant d'ouvrir la 193ème cérémonie de la Saint-Gui. Enfin, il appelle au Pressoir, le Grand Échanson et le Maître Laudateur, Philippe Guimon. Un dialogue to be or not to be s'amorce :

- Le Grand Échanson : "Échanson, Pourquoi es-tu là ?"**
- Le Maître Laudateur : "Pour découvrir et faire connaître."**
- Le Grand Échanson : "Découvrir quoi ?"**
- Le Maître Laudateur : "Les mystères du vin et approcher ses secrets"**
- Le Grand Échanson : "Et faire connaître quoi ?"**
- Le Maître Laudateur : "Les valeurs qui sont le socle de notre Confrérie"**
- Le Grand Échanson : "Quelles sont-elles ?"**
- Le Maître Laudateur : "L'humilité devant le travail, l'écoute des autres confrères, le respect des différences et la mesure en tout !"**

- 
- A man with glasses and a suit is seated at a table, looking at a menu. The table is set with a white tablecloth, a glass of water, and a glass of wine. The background is a light, neutral color.
- Le Grand Échanson : "Maître Laudateur, d'où viens-tu ?"
 - Le Maître Laudateur : "Du dehors et du bruit."
 - Le Grand Échanson : "Qui t'a ouvert nos portes ?"
 - Le Maître Laudateur : "Les Pères du Collège et le Grand Echanson d'alors qui m'a adoubé"
 - Le Grand Échanson (après un temps de réflexion) : "Oui, ce passeur de connaissance qui a écrit la charte à laquelle nous nous référons, celui qui a été le dépositaire du premier sceptre, Maître Laudateur l'a-t-on justement honoré ?"
 - Le Maître Laudateur : "Je ne le crois pas, Grand Échanson !"
 - Le Grand Échanson : "Réparons cet outrage ! Cette entreprise est indispensable mais il nous faut de l'aide ! Maître des Cérémonies, allez quérir le secours de notre Ambassadrice et écoutons ce qu'elle a à nous dire !"

Le Maître des Cérémonies, observateur ange gardien de ce dialogue shakespearien, clame aussitôt :

"J'appelle au pressoir notre ambassadrice"



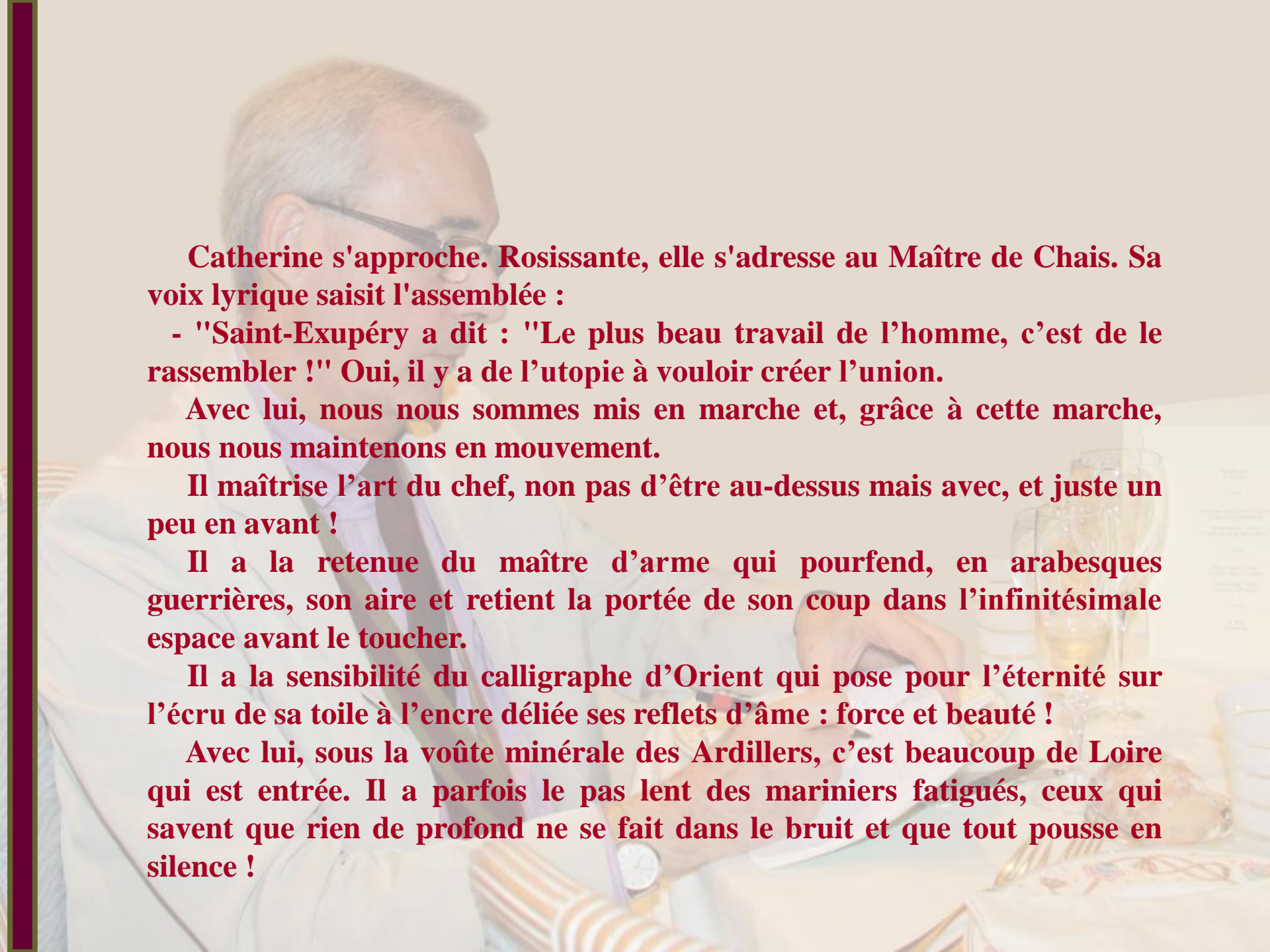


Commandements de L'Échanson.

- Toujours nos vins de boice tu chéiras,
 - Mais les autres régions tu découvriras.
 - A la quantité, la qualité préféreras.
 - Le meilleur de tes vins à un ami offriras.
 - Ton confère dans l'ennui aiduras,
 - Et jamais ne lui nuiras.
 - Etu néophyte, toujours tu apprendras.
 - Dignement ta conférie représenteras,
 - Et la feras connaître autoum de toi.
 - Enfin... des boveus d'eau te méfieras ---
-







Catherine s'approche. Rosissante, elle s'adresse au Maître de Chais. Sa voix lyrique saisit l'assemblée :

- "Saint-Exupéry a dit : "Le plus beau travail de l'homme, c'est de le rassembler !" Oui, il y a de l'utopie à vouloir créer l'union.

Avec lui, nous nous sommes mis en marche et, grâce à cette marche, nous nous maintenons en mouvement.

Il maîtrise l'art du chef, non pas d'être au-dessus mais avec, et juste un peu en avant !

Il a la retenue du maître d'arme qui pourfend, en arabesques guerrières, son aire et retient la portée de son coup dans l'infinitésimale espace avant le toucher.

Il a la sensibilité du calligraphe d'Orient qui pose pour l'éternité sur l'écrin de sa toile à l'encre déliée ses reflets d'âme : force et beauté !

Avec lui, sous la voûte minérale des Ardilliers, c'est beaucoup de Loire qui est entrée. Il a parfois le pas lent des mariniers fatigués, ceux qui savent que rien de profond ne se fait dans le bruit et que tout pousse en silence !

A man with glasses and a suit is seated at a table, looking down at a menu. The table is set with wine glasses and plates. The background is a soft, out-of-focus interior.

Maître de Chais, assembleur de ce qui est épars, avec nous ici comme autant de cépages, tu as su créer l'alchimie.

Travail de chaque jour, jusqu'à l'entêtement, tu as porté, ahané, poussé sur les manchons de ta charrue de Valereaux pour travailler le fond, cet essentiel invisible, silencieux, loin des ors dans le noir mat !

Là, sur cette roche mère, identité d'un terroir, nous avons créé la nôtre. Avec lui, enivrons-nous des aubes et des couchants du grand chemin d'eau, liaison du Forez et du Muscadet que par magie nous survolons sous les ailes de la sterne !

Maître de Chais, guide des macérations, puisses-tu nous inspirer longtemps !

J'appelle au pressoir Patrice Besnard !




A man with short grey hair and glasses, wearing a light-colored suit jacket, a purple shirt, and a dark tie, is seated at a table. He is looking down and writing in a small notebook with a pen. The table is set with a white tablecloth, several glasses of wine, a plate of food, and a menu. The background is a plain, light-colored wall.

Patrice s'approche et évoque avec émotion, les débuts de la confrérie ; il se réjouit de son évolution, il se félicite de la qualité des échansons et de la convivialité qui règne dans la confrérie.





Revenu à sa place, Patrice nous conte l'histoire du motif de la médaille.

A man with glasses and a white suit is seated at a table, looking down at a menu. The table is set with wine glasses and a menu. The background is a plain wall.

Après ce raz-de-marée de nourritures spirituelles intenses, une assiette de poêlon de St Jacques au parfum de Noilly nous ramène sur terre.

Pour agrémenter ce régal, au fumet prometteur, deux vins blancs : Côte de Bourg, château Brulesécaille 2009 et Savennières, château de la Mulonnière 2002. Les maîtres bouteillers ayant laissé les échantons dans l'ignorance, un grand brouhaha de supputations résonne autour des tables : lequel est lequel ? Dur, dur les dégustations à l'aveugle !





CONFRÈRE DES
BUCHANANS LEGENDIERS
GRANDS VIGNOBLES DE FRANCE





SABLE





A man with grey hair and glasses, wearing a white suit jacket, is seated at a table. He is looking down at a menu or document in his hands. On the table, there are several wine glasses, some containing a golden liquid, and a white plate with a fork. The background is a soft, out-of-focus light color.

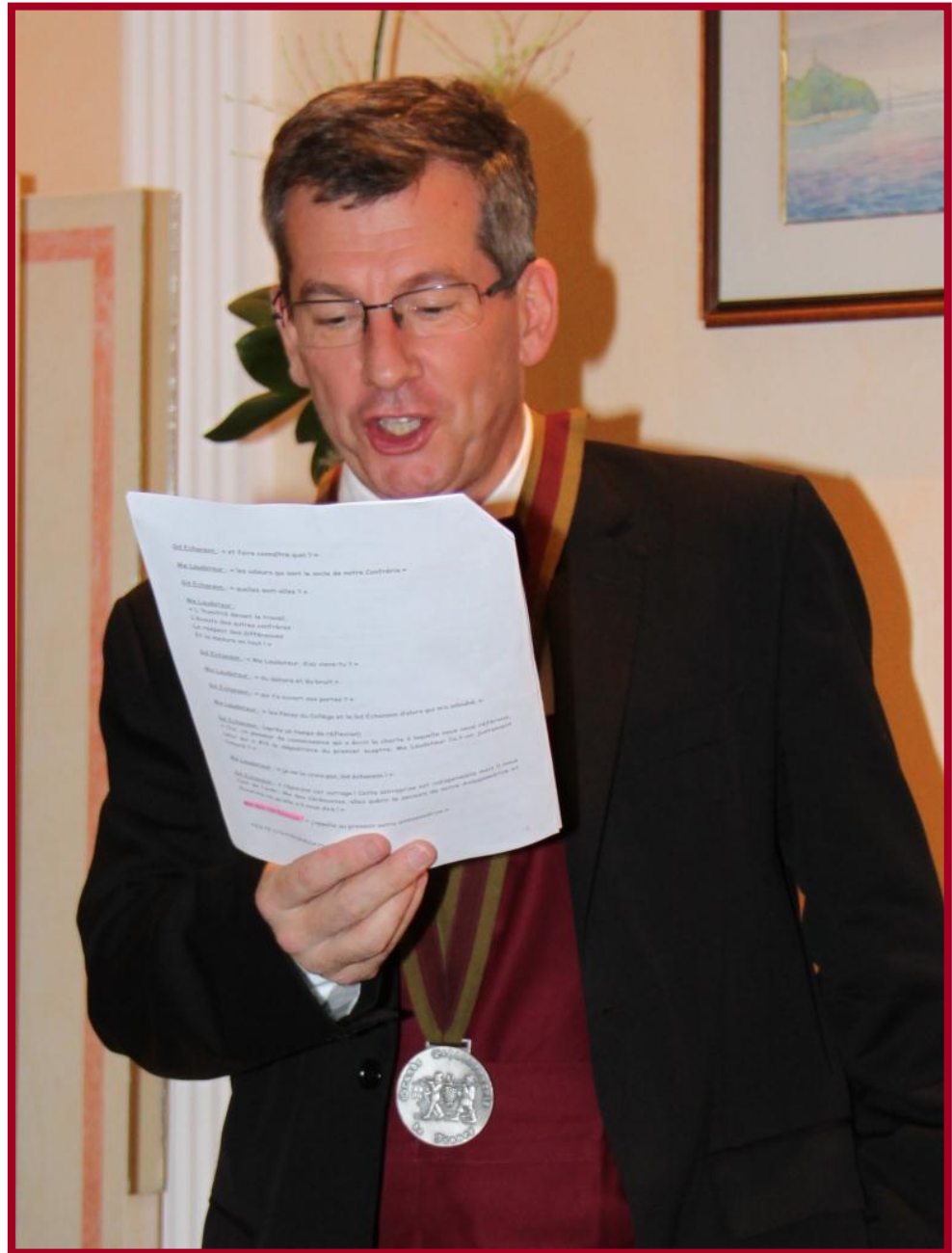
Cette parenthèse dégustée, le Maître des Cérémonies renoue le fil :

- J'appelle au pressoir : le Maître Laudateur, les Maîtres Argentier et Chancelier ainsi que le Grand Échanson. Nous allons procéder à la cuvaison de notre Maître de Chais. J'appelle au pressoir Patrice.

L'impétrant s'exécute illico, et Philippe s'adresse à lui :

- Nous allons te demander avec l'émotion qui sied dans le regard, dans la palpitation des cœurs mais dans la fermeté de la voix, 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. Patrice, le promets-tu ?

Patrice, en vieux routier de l'intronisation, ne susurre pas un petit "je le promets" d'intronisé nouveau, mais exprime un "je le promets" de stentor qui fait trépider le plafond, et déclenche un tintouin d'applaudissements nourris.



Me Échevins, « en votre nom pour qui ? »
Me Leclercq, « les valeurs qui sont le socle de notre Contrat »
Me Lefebvre, « quelles sont elles ? »
Me Lepoint, « le territoire autour de nous, le tissu de nos entreprises et nos citoyens, en ce moment de crise »
Me Lefebvre, « Me Leclercq, d'où venez-vous ? »
Me Leclercq, « de votre ville de Bruges »
Me Lefebvre, « par où allez-vous partir ? »
Me Leclercq, « au Pays de l'Eschelle et la Cité Échevins d'où que vous veniez »
Me Lefebvre, (après un temps de réflexion) « C'est un moment de transition qui se joue la liberté à laquelle nous nous sommes habitués. Me Leclercq, quelle est votre vision ? »
Me Leclercq, « pour le moment, je pense que nous sommes en train de vivre une période de transition et je pense que nous devons nous préparer à ce qui va venir. Je pense que nous devons nous préparer à ce qui va venir. Je pense que nous devons nous préparer à ce qui va venir. »





Je le promets !



A man with short grey hair and glasses, wearing a light-colored suit jacket, a purple shirt, and a dark tie, is seated at a table. He is looking down at a document or menu on the table. The table is set with several wine glasses, some containing a golden liquid, and a white plate. The background is a plain, light-colored wall.

Le Président s'adresse aux échantons : "Mes amis, réjouissons-nous de la constance, de l'immense respect que nourrit pour la vigne et le vin, ainsi que pour ceux qui le font, notre Maître de Chais."

Puis il ajoute : "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 !"



A man with short grey hair and glasses, wearing a white suit jacket, a light purple shirt, and a dark tie, is seated at a table. He is looking down at a menu or document on the table. The table is set with several wine glasses, some containing a golden liquid, and a white menu card. The background is a plain, light-colored wall.

Cette injonction est incontinent suivie d'effet. Le plat de résistance se dandine de table en table : un filet de bœuf rouge des prés aux girolles et légumes du marché. Un subtil tête-à-tête de crêpe de chou-fleur, de gratin dauphinois et de purée de brocolis.

Les maîtres bouteillers l'accompagnent de deux vins rouges : Haut-Médoc, La Tour Haut Caussan 2005 et Saumur-Champigny, château Villeneuve 2005.





Château
Tour Haut-Caussan



MÉDOC
APPELLATION MÉDOC CONTRÔLÉE
PHILIPPE COCURIAN
PROPRIÉTAIRE À MÈGONAN, MÉDOC - GIRONDE
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



Château de Villeneuve



SAUMUR CHAMPIGNY
APPELLATION SAUMUR CHAMPIGNY CONTROLÉE

2005



Château de Villeneuve



SAUMUR CHAMPIGNY
APPELLATION SAUMUR CHAMPIGNY CONTROLÉE

2005







MENU

Mise en bouche
Pâtisseries - Tarte - Petit gourmand -
de St. Jacques au parfum de Nilly
Mélange des Pays aux Greniers
Coeur du marché







COMITÉ DES
ÉCHANGIERS
FRANÇAIS







MENU

COUVERTURE DES
ECHAUFFÉS LIÉGERS

RGILE



CONFRERIE DES
ECHANSONS LIGERIENS



DE L'





CONFRÈRE
ECHANSONS
GRANDS ECHANSONS

CONFRÈRE ECHANSONS
GRANDS ECHANSONS



Cotes de BOURG

CONFÉDÉRATION
ECHANSONS
GRANDE ECHANSON

CHAMPER DE

ea
de

Fin de la 1^{ère} partie

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé .

Il est à usage non commercial.

Il n'est pas destiné à un site internet.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Ce diaporama ne doit pas être offert en téléchargement depuis un site internet.

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

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr