



Saint GUI

23 nov. 2013

(IV)

4ème 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 ? Etais-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.

Echansonnez, échansons, buvons !





La
Taille aux Loups

Triple Zéro.

Jacky Blot





**Charlie et Philippe
comparent leur médaille !**







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





MENU

1990
Millefeuille de
Salade à l'huile et vinaigre - Echalotes, poivrons, tomates, pimentons, huile d'olive et vinaigre balsamique.
2000
Cassoulet de Toulouse
Côtes du Rhône, sauté d'agneau, poêlée de petits poissons de l'Adriatique.
2002









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... gorgéon !



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





CONFÉRIE DES
ÉCHANSONS LIGÉRIENS
GRANDE FESTIVALISATION DE FRANCE



Renzo semble content :
la recette doit être bonne !



STAURANT





CONFÉRENCE DES
FONCTIONNAIRES DE L'ÉTAT
DU 11 JUIN AU CHATEAU DE LAURENTIE
LE 12 JUIN 2013



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





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



558-DL



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



FIN





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

La fête annuelle de la confrérie des Echansons 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 Echanson

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 Echansons 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 Bourgouin

Echanson épistolier





Les photographies et le montage sont de :

Irène Bureau

Echansonnière 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