



Saint GUI

23 nov. 2013

(I)

1^{ère} partie



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



Fabienne dispose les menus dont la couleur est assortie à celle des chaises !



Des tables joliment préparées !



Les instruments de la « Question » ! Brrrrrrrrrrr !

La Saint Gui du 23 novembre 2013

Restaurant La Vallée du Clairay



Pour la Saint-Gui 2013 de notre bien-aimée Confrérie, nous retrouvons Les Rosiers-sur-Loire, mais dans un lieu inhabituel : le restaurant « La Vallée du Clairay ». Un routier, sympa cela va de soi, puisque le chef s'appelle Patrice. Rendez-vous à 19 h 30 !

Cette année pas de retardataire, et pas de laisser aller vestimentaire. Un bon cru ce 2013 !

**Selon une tradition bien établie, chaque table est baptisée d'un nom mystérieux, enfin pas trop, puisqu'il s'agit de maîtres queux :
Escoffier, Taillevent, Brillat-Savarin, etc...**



Six tables, dont l'une est occupée par nos amis vignerons :

**Michel Rousseau et Madame
Guy Bossard et Madame
Charlie Foucault et Madame
Laurence Vaillant**

**et, bien entendu, nos deux invités d'honneur :
Laure Dozon et Thomas Gambier.**

**Le Président peut donc déclarer ouverte la 195ème cérémonie
de la Saint-Gui, dans le brouhaha habituel.**



BOSSARD Annie
BOSSARD Guy
DOZON Laure
FOUCAULT Charlie
FOUCAULT Françoise
GAMBIER Thomas
ROUSSEAU Michel
ROUSSEAU Catherine
VAILLANT Laurence



BERTHELOT Guylaine
BEDOUET Audrey
BEDOUET Fabrice
HAUTEVILLE Inès
JACOB Bernard
JACOB Nathalie
SALLE Didier
SALLE Liliane



BESNARD Marie-Jo
BESNARD Patrice
BOURGOUIN Jean-Louis
BOURGOUIN Michèle
DAVID Camille
DROTKOWSKI Catherine
GOGUET Aurélien
MARTIN Denis
MARTIN Fabienne



BAZIREAU Claude
BEDOUET Claudie
BEDOUET Pierre
BERCHER Fabrice
BERCHER Sophie
BORSATO Béatrice
BORSATO Renzo
DELARUELLE Cécile
DELARUELLE Freddy



BROSSELIER Sébastien
BUREAU Irène
CLEMENCEAU Eric
CLEMENCEAU Nadia
GOGUET Catherine
GOGUET Patrice
MARIOTON Clémence
RATIER Benoît



BOMPAS Catherine
FROGER Brigitte
GUIMON Philippe
KACEM Sophie
KACEM Tayeb
LE CAVORZIN Dominique
LEROY Claudine
LEROY Jean-Pierre

Le Grand Echanson, s'adresse à la bruisante assemblée :

« Mes chers amis, c'est avec une grande joie que, au nom de tous les membres du chapitre de notre Confrérie, je vous accueille dans ce cadre nouveau pour beaucoup d'entre nous, le restaurant de Patrice Morvan.

A l'heure où tout va vite, trop vite. Il est bon de temps en temps de se poser et apprécier. Nous avons cette chance, nous les membres de cette confrérie de pouvoir nous poser régulièrement et d'apprécier dans le calme (???) et la sérénité le résultat du travail de gens passionnés. Ces passionnés nous font profiter sans réserve de leur savoir-faire et de leur compétence. Et nous qui attachons une grande importance non pas au contenant mais au contenu, qui savons que le vin ce n'est pas qu'une étiquette mais beaucoup de travail, aimons mettre en valeur les femmes et les hommes qui représentent la France, sa qualité de vie et son savoir-faire dans le monde entier.

Aussi, sans anticiper sur le déroulement de notre soirée, et, sans plus tarder, je déclare ouverte notre Saint Gui 2013 et laisse la parole à notre maître de cérémonie, Bernard.

Bonne soirée à tous. »

Illico, Bernard, d'une voix forte, appelle au pressoir le Maître laudateur chargé d'accueillir nos invités vignerons. Sitôt, in situ, celui-ci invite au pressoir Laure Dozon et Thomas Gambier.

Bravement, gravement, le Grand Echanson s'adresse à la bruyante assemblée et présente ces invités d'honneur, avec le lyrisme qui sied à un tel évènement :

« Mes amis, ce soir lors de notre Saint Gui 2013 nous avons le plaisir et l'honneur d'accueillir de Grands Vignerons, anciens lauréats des Echansons Ligériens, et deux nouveaux pour ce millésime 2013.

Hommes et femmes des Vignes ici réunis et qui honorent nos chers Pays de Loire, à la fois par la qualité de leur travail, l'amour de leur métier et de leur terroir, mais aussi avec le souci constant de faire le meilleur, pour le plaisir des autres. Si les vins de Loire sont aujourd'hui ce qu'ils sont devenus, depuis quelques années, c'est grâce à des gens comme eux, en fait véritables Ambassadeurs de notre pays et même au delà de nos frontières.



.../....

Il faut bien du talent, savez-vous, pour faire venir des gens d'autres continents aux portes de nos chais. L'histoire de France au cours des siècles avait fait rayonner la Loire, aujourd'hui il existe des vignerons qui la font renaître et re-connaître. Au nom de tous, merci à vous pour ce que vous avez fait... et continuez de faire année après année.

Maintenant, permettez-moi de vous présenter nos Lauréats 2013 : Laure Dozon du domaine chinonais "le Clos du Saut du loup", et Thomas Gambier du domaine bourgueillois "des Ouches".

Beaucoup, ici, connaissent la qualité de leurs vins. Cette année nous fûmes accueillis, lors de notre voyage annuel dans le vignoble ligérien, par Laure en son bon pays de Ligré avec la complicité de Thomas son compagnon dans la vie, vigneron de Bourgueil, en son état.

Nous y avons beaucoup apprécié l'idée de nos hôtes permettant à chacun d'entre nous de comprendre l'expression du cabernet franc, notre "Berton" si cher à nos cœurs, exprimé ce jour là, à partir de deux terroirs différents.

Les vins étaient de réelle qualité, comme les explications de nos vignerons. A cela ajoutons une extrême gentillesse de leur part, doublée d'une profonde simplicité. Ingrédients qui ont permis à toutes et à tous, de passer de délicieux instants en leur compagnie. Merci encore pour la chaleur de votre accueil.

.../....

Aussi, quand les Échansons rencontrent chez les Femmes et les Hommes de la Vigne autant de d'excellence permettant à ceux-ci de transformer une grappe de raisin, non pas en un ordinaire breuvage, comme il nous est, hélas, quelques fois arrivé de rencontrer, mais en une véritable œuvre d'art, alors et seulement alors, nous leurs accordons le titre qui vous sera remis ce soir à l'un comme à l'autre. Ce n'est point titre "officiel" au sens administratif du terme, comme il est en souvent distribué, çà et là. Non, c'est beaucoup plus simple ; c'est la reconnaissance d'un groupe d'amateurs amoureux du Vrai Vin, de ces vins qui lorsque vous les découvrez vous procurent alors une émotion profonde, émotion vous faisant comprendre qu'à cet instant vous êtes en train de vivre un moment qui ne ressemble à rien d'autre.

Moment exceptionnel réalisant par une subtile alchimie l'union parfaite du vin et de l'esprit. Amis Vignerons, c'est cela que nous tenons à honorer chez les meilleurs d'entre vous, chaque année que Bacchus fait.

Amis vignerons, continuez à nous faire rêver en nous emmenant à la découverte de rivages toujours différents dont on ne se lasse jamais.

.../....

Laure, dorénavant, a cédé Le Clos du Saut du Loup à un ami chinonais. Elle consacrera désormais sa vie à conduire d'autres projets, mais en conservant n'en doutons pas, les pieds et l'esprit dans la vigne, avec Thomas.

Nous en profitons, pour vous souhaiter à tous deux, de magnifiques bonheurs à venir.

J'appelle au pressoir pour m'assister notre maître de chais Patrice Besnard, maître es découverte de grands talents.

Laure et Thomas, Patrice Besnard va vous remettre la médaille et le Cordon d'Échansons Ligériens Lauréats 2013, de notre Confrérie, comme nous l'avons remise aux Grands Vignerons qui vous ont précédés. Je profite également de cet événement pour appeler à nous rejoindre, nos amis vignerons présents afin qu'ils entourent, comme Grands Aînés, (et comme Parrains) Laure et Thomas.

Cette remise de médailles étant assez récente et comme certains d'entre vous y avaient échappé auparavant, nous saisisons l'occasion de rattraper notre retard en la remettant, ce soir à ceux qui ne l'avaient pas eue. »

Patrice B. remet les médailles sans chichi aux impétrants, Laure et Thomas, puis comme annoncé par le grand Echanson il distribue leur médaille aux anciens vignerons d'honneur.

Après ce haut fait, le Grand Echanson reprend la parole :

« Regagnons tous nos terroirs respectifs afin de porter une santé. Je demande aux Échansonnes et Échansons de se lever afin de porter une santé à tous nos Lauréats.

Haut les Coupes Buvons et Banquetons. »

Une envolée de verres emplis d'Ackermann Royal déjà bien entamés, salue cette invitation.

Pour accompagner ces jolies bulles, trois mises en bouche atterrissent sans façon sur nos tables. Le serveur nous rassure, les autres plats seront servis dans des assiettes. Ouf !

Samossa d'huître et poireau, espadon en tartare, carottes, pommes et purée de betterave et gambas gratouillent-chatouillent nos papilles avec ravissement.





**Un dernier coup d'œil à ses notes :
le discours du Grand Echanson va être parfait !**

**Il y en a qui auraient dû
relire leur texte avant !**





Mais quand Philippe se lance enfin, c'est du grand art !

**A moi ! Vous allez voir ce que
vous allez... entendre !**



**Pas le temps de l'écouter,
il faut que je relise
mes notes !**





**Un bon point déjà pour
le Grand Echanson :
il utilise le verso de
ses vieilles feuilles !
BRAVO !**





L'assistance est très attentive !









**Je n'ai pas la même chose
que toi sur ma feuille !**

Et voilà, ça commence !







Laure Dozon et Thomas Gambier sont appelés au Pressoir !



Le Grand Echanson fait leur éloge !













**Le Maître de Chais remet
à Laure Dozon
la médaille de notre Confrérie
ainsi que le diplôme de
« Maître vigneron
dans l'ordre de
la Grande Echansonnerie de France »**

**Il n'est pas question
qu'il me vole
ma place !**

**Je suis le Grand Echanson,
c'est moi qui me charge de la bise !**







Une bonne poignée de
main, cela va peut-être
suffire ?



Il ne va quand même
pas me soulever ?







ORDRE DE LA GRANDE ECHAMSONNERIE DE FRANCE

La Confrérie des Echamons ligériens a admis dans l'ordre de la Grande Echamsonnerie de France

LE CLOS DU SAUT DU LOUP EN CHINONNAIS

Et confère le titre de

MAITRE - VIGNERON

à

Laure DOZON & Thomas GAMBIER

Pour l'honneur qu'ils font à leur profession et à leur région

Fait aux Bassiers sur Loire, le 23 Novembre 2013

Le Grand Echamons Ligérien





**Michel Rousseau, Charlie Foucault, Laurence Vaillant et Guy Bossard,
tous vignerons émérites,
entourent Laure et Thomas comme « Grands Aînés ».
Patrice Besnard, notre Maître de Chais, va remettre,
avec quelques années de retard,
leur médaille à ceux qui ne l'avaient pas eue lors de leur distinction.**



Le Maître de Chais commence par Guy Bossard !







Charlie Foucault va-t-il s'en voir remettre deux ?





Michel Rousseau est le troisième et dernier vigneron honoré ce soir !



*« Regagnons tous nos terroirs respectifs afin de porter une santé.
Je demande aux Échansonnes et Échansons de se lever
afin de porter une santé à tous nos Lauréats.
Haut les Coupes ! Buvons et Banquetons ! »*





Royal
ACKERMAN
MAISON FONDÉE EN 1811

SAUMUR
GRANDE RÉSERVE



Royal
ACKERMAN
MAISON FONDÉE EN 1811

SAUMUR
GRANDE RÉSERVE

OPÉLÉ 00113 - A01-001663



Royal
ACKERMAN
MAISON FONDÉE EN 1811

SAUMUR
GRANDE RÉSERVE







Samossa d'huître et poireau
Espadon en tartare, carottes, pommes
Purée de betterave et gambas



**Le Maître Epistolier
rouvre son carnet
afin de prendre des notes !**

CEREMONIAL D'INTRONISATION ST GUI 2013

Grand Echanson	:	Patrice Goguet
Maître des Cérémonies	:	Bernard Jacob
Maître Laudateur	:	Philippe Guimon
1^{er} Maître Bouteiller	:	Denis Martin
Maître de Chais	:	Patrice Besnard
Maître Argentier	:	Renzo Borsato & Béatrice
Ambassadrice	:	Catherine Drotkowski
Intronisé	:	Benoît Ratier
Intronisé	:	Sébastien Brosselier
Invités d'honneur	:	Laure Dozon Thomas Gambier



Puis, le Maître des Cérémonies appelle au Pressoir, le Grand échanton, le Maître Laudateur et l'Ambassadrice, Catherine.

Le Maître Laudateur, prononce les traditionnels mots qui dépucellent la cérémonie d'intronisation par l'épreuve, dite de l'érafleuse :

« Futurs Échantons, Futures Échantonnnes, 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 va dire de vous notre Maître ambassadrice. »

Epreuve de l' « Erafleuse »





**Le Maître Laudateur ouvre la cérémonie d'intronisation
en annonçant l'épreuve dite de l'érafleuse !**



L'Ambassadrice Catherine « érafle » le premier postulant !

Catherine est invitée à érafler le premier client :

« Du regard, suivre sa marche puis se retourner et constater que la trace, depuis le départ, est droite. Cet homme là sait où il va ! Cet homme là sait ce qu'il veut et ce qu'il ne veut pas ! Il a le sens de l'équilibre, du dosage des charges, il maîtrise la stabilité que donne le balancier.

Un pied d'ancrage dans le tissu social, avec la noble tâche de trouver un toit, de gérer plus souvent qu'il le souhaiterait des situations délicates au sein de l'entreprise Maine et Loire Habitat, n'ont en rien affecté sa bonne humeur naturelle et son humour. Il est vrai que l'autre pôle de sa vie, amarre indéfectible, bonheur qui irradie, lien du sang : la famille ! Le yin et le yang de son existence. C'est un homme de fond et de forme qu'il y a parfois danger à côtoyer car il s'est appliqué comme règle de conduite : Que l'étiquette ne fait pas le vin, Que le regard doit chercher à cœur, Pour démystifier l'habit et les vils desseins. En fait, rien d'étonnant quand plus loin vous connaîtrez son parrain ! Il est venu ici écouter, découvrir et partager. »



Et pour conclure, elle appelle au Pressoir Benoît Ratier, dont le parrain est Patrice G.

**J'appelle Benoît Ratier
au Pressoir !**









Vient le tour du deuxième postulant d'être « éraflé » !

Sans reprendre son souffle Catherine enchaîne avec le deuxième client :



« Il a la sensibilité de ceux qui ont grandi dans la contemplation des aurores du fleuve et des incendies du couchant quand les bleus et les rouges s'épousent.

Il a cherché, le temps d'un été, sur les grèves surchauffées de Blaison Gohier, l'orchidée sauvage, juste pour l'admirer et la laisser là. Il a sûrement braconné dans les boires et les laisses de Loire la vraie écrevisse avant qu'elle ne soit d'Amérique et découvert, là, que le sable était bien instable, que seules quelques éphémères huttes de chasseurs pouvaient se contenter d'un si fragile ancrage.

Lui, pour sa vie, il lui fallait trouver l'assise de la roche mère. Alors, un jour, il prit sa décision et, pour l'aider, un bâton de marche. La Loire dans le dos mais toujours à cœur, il a gravi le coteau. Au soir d'une petite étape sur les schistes de Brissac, il a posé son sac.

.../....

Maintenant, c'est l'Aubance qui le voit flâner. Mais comment ne pas perdre la tête quand, à peine entamée sa deuxième décennie, le regard embrasse tant de cépages différents, la couleur et le dentelé de la feuille d'ici ne sont pas ceux de la feuille de l'arpent voisin.

Il ressentit l'urgence de remédier à son ignorance. Avec quelques compères, il suit des cours d'œnologie. Il a la vivacité des jeunes plants et la conscience de sa mal assurance que seul un environnement profond enracinera. C'est ici, parmi nous, ce qu'il est venu chercher. Ce passionné de géothermie qui a le souci de donner de la chaleur est aujourd'hui le benjamin de notre Confrérie. Son caractère, sa personnalité viennent nous enrichir. Alors, ouvrons les rangs, accueillons-le ! »

Et pour conclure, elle appelle au Pressoir Sébastien Brosselier, dont le parrain est Patrice G.





*« Quand on m'attaque, je peux me défendre,
mais devant les louanges, je suis sans défense. »*
(Sigmund Freud)



Sébastien Brosselier se dirige énergiquement vers le Pressoir !



Le Grand Echanson promet aux postulants de bien plus rudes épreuves !

Le Grand Échanson s'adresse, alors, solennellement aux impétrants : *« 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 votre ne manquant point de couleur, se présente assurément sous les meilleurs auspices ! Qu'en pense notre Maître Laudateur ? »*

Philippe répond illico : *« Ce que j'ai pu ouïr m'a donné grand plaisir ; aussi proposerai-je de poursuivre pendant quelque temps la cuvaïson pour avoir de nos candidats la meilleure extraction. »*

Le Grand Échanson conclut : *« Compagnons, réjouissons-nous des qualités de nos futurs Échansons. Notre chère Confrérie s'honorera bientôt de les accueillir en son sein ! »*

Finalement Patrice G, invite l'assemblée :

« Haut les coupes ! Buvons et banquetons ! »

**Allons, allons,
tous à vos places et...**





... « Haut les coupes ! Buvons et banquetons ! »

Fin de la 1^{ère} 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