



Saint GUI

19 nov. 2016

(I)

Plan des montages

Arrivée 16 11 19 (Saint Gui)(I)
Ouverture de la cérémonie

Cérémonial :

- épreuve de l'*Erafleuse*
- *Engagement* des candidats 16 11 19 (Saint Gui)(II)
- épreuve de la *Cuvaison*
- épreuve du *Collage*
- *Serment* 16 11 19 (Saint Gui)(III)
- *Adoubement*
- remise des *Médailles* et du *Diplôme*

Fin de la soirée

1^{ère} partie



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

**Les tables sont mises et
les places attribuées !**





BLEGENT Marie-Noëlle
BLEGENT Yves
BROSSELLIER Sébastien
GOGUET Catherine
GOGUET Patrice
MARIOTON Clémence
MENANTEAU Céline
MENANTEAU René



BESNARD Marie-Jo
BESNARD Patrice
BORSATO Béatrice
BORSATO Renzo
COJEAN Annick
COJEAN Yvon
GUIMON Philippe
LE CAVORZIN Dominique



**BUREAU Irène
DOUCET René
JACOB Bernard
JACOB Nathalie
KACEM Tayeb
MARTINEZ Michel
MARTINEZ Sylvie**



**BEDOUET Audrey
BEDOUET Fabrice
CLEMENCEAU Eric
CLEMENCEAU Nadia
DELARUELLE Cécile
DELARUELLE Freddy
SALLE Didier
SALLE Liliane**



BOIS Jean-Claude
BOIS Lili
DOLBEAU Claudine
DOLBEAU Yves
DROTKOWSKI Catherine
LEROY Jean-Pierre
LESEUR Claudine



BAZIREAU Claude
BEDOUET Pierre
LIBERATOSCIOLI Maryvonne
LIBERATOSCIOLI Philippe
MOUREAUX Bernard
MOUREAUX Colette



CARALP France
GOGUET Aurélien
HOUDET Chantal
LASSEUX Guy
LENARD Florence
PITON Claude
RAPANAKIS Jacques

CONFRÉRIE DES
ECHANSONS LIGÉRIENS
GRANDE ECHANSONNERIE DE FRANCE



ST GUI 2016



Restaurant La Vallée du Clairay
LES ROSIERS SUR LOIRE
Le 19 novembre 2016

Délires de Bulles

❧

St Véran 2014

Côtes du Jura 2013

❧

Beaune 1er cru Clos du Roi 2010

Moulin à vent 2012

❧

Maury Tuilé rancio

MENU

❧

Mises en bouche

❧

Filet de bar et son émulsion d'huitres et zeste d'agrumes

❧

Filet de bœuf et sa crème de cèpes

❧

Fourme d'Amber sur pain d'épice et sa pomme flambée au calvados

❧

Entremet crème de marron et son noyau de rhubarbe et coulis de chocolat

❧

Café



**Les instruments de la « Question » !
Brrrrrrrrr !**



Les trésors convoités par les candidats !

**Le décor étant planté,
les festivités peuvent commencer !**

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 célébrer, comme il se doit, notre fête traditionnelle de la saint Gui.



Comme je le dis tous les ans, 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 nouveaux échantons auront à cœur de participer aux activités de notre confrérie et de faire connaitre autour d'eux ses principes.

.../....

J'ai le plaisir de vous retrouver pour une soirée pleine de joie et de bonne humeur. Tous les ans depuis 2008 (année où j'ai accepté la présidence de notre confrérie. Et oui, déjà huit ans !!!! Pas une st Gui n'a été pareille aux autres. Je veux juste, ce soir, que celle-ci soit extraordinaire et différente des autres.

Elle est déjà différente puisque, cette année, nous n'avons pas de vigneron d'honneur. Le vigneron que nous avons contacté n'est pas libre ce soir. Et tous nos amis vigneron d'honneur des années passées n'ont pas répondu favorablement à notre invitation. Donc cette année, on est entre nous.

Aussi, je voudrais profiter de ce petit moment de parole pour encore une fois remercier tous les membres du chapitre qui avec leurs qualités, leur compétence et leur disponibilité, m'accompagnent pour organiser au mieux la vie de notre confrérie. Le ciel n'est pas bleu tous les jours, mais nous faisons en sorte que rien ne paraisse, que vous soyez heureux de participer toute l'année à nos activités et, surtout, que vous ayez envie de venir avec des amis ou de continuer l'aventure avec nous. En effet, ce qui reste pour moi l'essence du moteur de ma motivation, c'est vous. Donc, faites en sorte que le réservoir reste plein....

.../....

Avant de passer au vif du sujet. Traditionnellement la confrérie offre un cadeau au confrère dont la famille s'agrandit. En 2015, nous avons eu deux naissances et, cette année, nous avons une naissance qui me touche personnellement puisqu'il s'agit de la naissance de Louis, mon petit-fils. Mais surtout le fils de Camille et Aurélien.

*Je demande à Béatrice et à Aurélien de bien vouloir me rejoindre.**

Ce moment d'émotion passé, il est temps d'avancer. Donc, sans plus tarder, je déclare ouverte notre st Gui 2016 et laisse la parole à notre Maître de cérémonie, Bernard.

Bonne soirée à tous !

() : Aurélien n'étant pas encore arrivé, la remise du cadeau à l'heureux papa se fera à la fin de la soirée !*



Le Grand Echanson fait son discours de bienvenue !



*« J'ai le plaisir de vous retrouver pour une soirée
pleine de joie et de bonne humeur. »*



(photo Jean-Pierre L.)

2016/11/18



(photo Jean-Pierre L.)

2016/11/19







(photo Jean-Pierre L.)

2016/11/19









Le discours du Grand Echanson est chaleureusement applaudi !



Nous portons joyeusement une santé à notre Président !





(photo Jean-Pierre L.)

2016/11/19



(photo Jean-Pierre L.)

2016/11/19



**Le Maître des Cérémonies, Bernard Jacob,
donne maintenant lecture du ban de la St Gui 2016
puis il appelle au Pressoir
le Grand Echanson, le Maître Laudateur et les Ambassadrices !**



(photo Jean-Pierre L.)

2016/11/19

CEREMONIAL D'INTRONISATION

ST GUI 2016

Grand Echanson	:	Patrice Goguet
Maître des Cérémonies	:	Bernard Jacob
Maître Laudateur	:	Philippe Guimon
Maître de Chai	:	Patrice Besnard
Premier Maître Bouteiller	:	Yves Dolbeau
Deuxième Maître Bouteiller	:	Tayeb Kacem
Bouteiller	:	Eric Clemenceau
Bouteiller	:	Fabrice Bedouet
Maîtres Argentiers	:	Renzo Borsato & Béatrice
Maître Enlumineur	:	Irène Bureau
Ambassadrice	:	Claudine Dolbeau
Ambassadrice	:	Dominique Le Cavorzin
Intronisée	:	Annick Cojean
Intronisé	:	René Ménanteau
Intronisé	:	Yves Blégent
Intronisé	:	Yvon Cojean

Epreuve de l' « Erafleuse »





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

Philippe, le Maître Laudateur, s'adresse aux quatre 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 deux Ambassadrices.

Cette épreuve est dite de « l'érafleuse ».

Mesdames les Ambassadrices nous vous écoutons nous présenter les candidats ! »



L'Ambassadrice Claudine érafle le premier candidat :



*Aristote disait :
« L'ignorant affirme,
Le savant doute,
Le sage réfléchit. »*

*Il eut fallu la force poétique et concise
d'un haïku japonais, poème construit en trois vers
de 3 et 5 pieds, comme autant de coups de hache précis pour approcher la
personnalité de cet homme là.*

*Son élégance british ne masque en rien un humour pertinent mais
toujours constructif.*

.../....

Par impératif professionnel, il a le souci de l'exact mot de celui qui fouille les âmes afin de défendre des causes justes ou parfois perdues.

De prisons en prétoires parisiens, dans les méandres des maux de notre société, il a trainé ses chaussures vernies, en veillant à être toujours lui-même en équilibre, loin des excès.

Cet épicurien, breton voyageur au long cours, par amour pour sa femme, a choisi la lumière du Val de Loire et la douceur des coteaux saumurois pour grand jardin de repos.

*J'appelle au pressoir **Yvon COJEAN**,
son parrain est notre Maître de chai, **Patrice BESNARD**.*



Yvon Cojean se rajuste pour rejoindre le Prétoire (oups, pardon !) le PRESOIR !





Les Ambassadrices l'accueillent chaleureusement !



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

Il est de ceux qui pensent que faire dans la discrétion est plus important que de faire savoir avec ostentation.



*Cet homme là est congruent :
« Je dis ce que je fais, je fais ce que je dis ».*

Dans le grand tourbillon du monde, il assume avec régularité sa part d'humanité.

Il a fait sienne la légende si chère à Pierre RABBI, celle du colibri, qui, par la masse, ne lui ressemble guère mais par l'esprit totem en est l'incarnation.

.../....

*Il a répondu à l'appel de Coluche :
« les portes de l'avenir sont ouvertes à ceux qui savent les pousser. »*

Lui, il persévère à forcer celles d'un monde meilleur.

Après une vie professionnelle d'engagement physique au service des autres, où, être toujours prêt et à tout est l'essence, il savoure en Val d'Authion une sorte de repos du guerrier.

Parmi ses bonheurs, le calcul de trajectoire de deux blanches et d'une rouge de billard ainsi que la course gracieuse presque sensuelle mais énigmatique pour le néophyte qu'est l'ondulation d'une boule de fort.

*J'appelle au pressoir **Yves BLEGENT**,
sa marraine est madame la **Présidente**,
Catherine GOGUET.*



Intimidé mais souriant, Yves Blegent arrive à son tour au Pressoir !



**L'Ambassadrice Claudine
érafle à présent
le troisième candidat :**



Nous connaissons si peu de l'avenir immédiat et assurément rien de l'éternité mais il y a peu de risque à prétendre que le sourire de cet homme-là l'accompagnera jusqu'à son ultime hiver puisqu'il était déjà là à son berceau, dans sa jeunesse, qu'il est aujourd'hui, comme il le sera demain, dans sa vie d'homme accomplie.

Son passeport, c'est sa bonne humeur, sa fidélité à l'optimisme.

Cet autodidacte a gravi toutes les strates de sa profession, c'est un botaniste accompli.

.../....

Il est la tête mais aussi les jambes; sportif dans l'âme, il aime à se donner des défis et à se réaliser dans l'effort physique :

- sur terre à vélo, il a suivi, de sa source à l'estuaire, le cours du grand chemin d'eau qu'est la Loire

- sur mer en bateau, l'anneau de son port d'attache des Sables d'Olonne, souvent esseulé, témoigne de la grande activité de son propriétaire, pêcheur amateur mais éclairé.

Sa fidélité en amitié et son sens de la disponibilité en font un homme de confiance.

*J'appelle au pressoir **René MENANTEAU**,
son parrain est notre persévérant **Président**,
Patrice GOGUET.*



**Et, enfin, l'Ambassadrice Dominique érafle le quatrième et dernier candidat...
qui s'avère être une candidate !**

*Non, pas la dernière de ces
récipiendaires mais le dessert !*

*Et pour ce moment là, quoi de plus
raffiné que de lui offrir le nectar qui lui ressemble
le plus, un effervescent d'ici ou un champagne de
là-bas.*

*Assurément, elle n'est pas vin tranquille, elle pétille, exalte la
vie !*

*De nous tous, c'est elle qui connaît le mieux les Ardillers
puisque'elle y a fait son secondaire et que les sœurs d'alors, observatrices
futées, lui avaient décerné un prix dont l'histoire retiendra qu'il fut unique
mais mérité : celui de l'entrain au jeu.*



.../....

Oui de l'entrain, elle n'en manque pas et il lui en a fallu pour suivre son avocat de mari et devenir sa collaboratrice, sa comptable, sa secrétaire.

Ces deux-là se sont rencontrés lors d'un séjour en Turquie et, depuis lors, n'ont cessé de voyager. C'est une grande lectrice, une passionnée de littérature.

On ne connaît à cette altruiste souriante qu'un seul étranger dont elle se tient loin : l'égoïsme.

*J'appelle au pressoir une amoureuse du Gewurtztraminer,
Annick COJEAN,
son parrain est **Philippe GUIMON.***



Annick a rosi !

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

(Sigmund Freud)

Les quatre impétrants ayant été passés à l'érafleuse, le Grand Échanson déclare : *« Mes amis, grâce à l'érafleuse subtilement maniée par nos Ambassadrices, 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 ? »*

Le Maître Laudateur répond : *« 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 ! Aussi fêtons cela dès à présent !... Maîtres Bouteillers à l'ouvrage. Quant à nous, regagnons le Chai ! »*

Et il invite l'assemblée : *« 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 ! »



« Ce que j'ai pu ouïr m'a donné grand plaisir ! »



*« Aussi proposerai-je de poursuivre
pendant quelque temps
la cuvaison pour avoir
de nos candidats
la meilleure extraction ! »*



« Compagnons, réjouissons-nous des qualités de nos futurs Échansons. »



**Taquin, le Grand Echanson promet aux postulants...
de bien plus rudes épreuves !**



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



Les bulles du jour !

CONFRÉRIÉ DES
ECHANSONS LIGÉRIENS
GRANDE ECHANSONNERIE DE FRANCE



ST GUI 2016



Restaurant La Vallée du Clusay
LES BOISERS SUR LOIRE
14-23 novembre 2016

(photo Jean-Pierre L.)

2016/11/19



**Charge de « Bouteiller » oblige,
Fabrice manie le flacon comme un vrai professionnel !**



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