



# ***Saint GUI***

**19 nov. 2016**

**(VI)**

# Plan des montages

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

Cérémonial :

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

Fin de la soirée ..... 16 11 19 (Saint Gui)(VI)

# **6<sup>ème</sup> partie**

# **Flashback**

**Dans son discours de bienvenue,  
le Grand Echanson nous annonçait que la Confrérie avait,  
cette année encore, une naissance à fêter.**

**Mais, comme l'heureux papa n'était pas encore arrivé,  
la remise du cadeau était reportée à la fin de la soirée.  
Donc...**



*« J'appelle au Pressoir le Maître Argentier Béatrice et  
l'Echanson Aurélien GOGUET »*











**Béatrice réclame « son » accolade !**



**Baby Louis compte deux membres de sa famille dans la Confrérie :  
son papa et son grand-père !**



(NdA : Oups ! J'avais oublié la grand-mère de Louis qui est aussi Echansonne !)

**Jean-Pierre a hésité entre  
immortaliser le papa et  
immortaliser la bouteille !**



(photo Jean-Pierre L.)

2016/11/19







*Haut les coupes ! Buvons !... Asseyons-nous...  
Asseyons-nous pour finir de banqueter et fermons très confraternellement  
ce Grand Chapitre de la Saint Gui 2016... »*





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







**Deux œnologues émérites se penchent sur le cas des vins du « collage » !**





**La note mise n'a pas été dévoilée !**

**La toute nouvelle Echansonne  
fait admirer sa médaille !**





**« Mon précieux ! »**

(NdA : petit clin d'œil au « *Seigneur des Anneaux* » de J. R. R. Tolkien)





**In extremis, le Grand Echanson nous dévoile le secret des noms des tables !**



# Thème choisi par Denis M. pour nommer les tables cette année : « Les cuisiniers qui ont marqué leur époque »



## CHORON Alexandre Étienne (1837-1924)

- chef de cuisine au célèbre restaurant *Voisin*
- créateur de la sauce Choron, béarnaise enrichie de concentré de tomates, réduite puis chinoisée
- célèbre pour son banquet de 1870 au cours duquel il a cuisiné les animaux de la Ménagerie du Jardin des Plantes (!) :  
consommé d'éléphant, chameau rôti à l'anglaise, civet de kangourou, côtes d'ours rôties sauce poivrade, cuissot de loup sauce chevreuil, terrine d'antilope aux truffes...  
les vins servis étaient un Mouton Rothschild 1846, un Romanée-Conti 1858 et un château Palmer 1864





## APICIUS (IIe siècle)

- cuisinier romain
- a trouvé le moyen d'emballer les huîtres de façon à ce qu'elles arrivent fraîches à l'empereur Trajan qui était en campagne en Mésopotamie (vers 115 après JC)

## SIDOINE Benoît (XIVe siècle)

- moine bénédictin
- cuisinier de l'Abbaye aux Hommes de Caen (Calvados)
- créateur des tripes à la mode de Caen
- utilise du cidre et du brandy de pomme dans la nourriture, jusqu'à là insipide, des moines





## **Martino de ROSSI (dit Maestro Martino) (XVe siècle)**

- principal cuisinier de la Renaissance
- a rédigé un traité de gastronomie, le « *Libro de Arte Coquinaria* », qui marque le passage de la cuisine médiévale à celle de la Renaissance
- préconise un retour au goût naturel des aliments, en évitant l'abus des épices et des aromates de la cuisine du Moyen-Âge
- crée la Financière piémontaise, les vermicelles...
- invente divers ustensiles de cuisine

## **TIREL Guillaume dit TAILLEVENT (1310-1395)**

- tout jeune, il est enfant de cuisine chez Jeanne d'Évreux
- en 1381 Charles VI l'anoblit
- en 1392 il devient « *Maistre des garnisons de cuisine du Roi* »
- on lui attribue le « Viandier », le plus célèbre des livres de cuisine du Moyen-Âge écrit en français (saucés épicées, potages et ragouts qui permettent d'apprêter viandes, volailles, gibiers, poissons de mer et poissons de rivières





## **DUGLÉRE Adolphe (1805-1884)**

- élève de Côtéme
- chef des plus grands restaurants de la capitale dont le célèbre « *Café Anglais* »
- créateur des *pommes Anna*, du *potage Germiny* et des garnitures Ducléré qui sont encore à la mode aujourd'hui (*bar à la Ducléré*)

## **WATGEL Fritz Karl (1631-1674) alias François Vatel**

- pâtissier-traiteur, intendant et *grand organisateur de festins fastueux* au château de Vaux-le-Vicomte puis au château de Chantilly
- successivement au service de Fouquet, surintendant des Finances de Louis XIV, et du prince Louis II de Bourbon-Condé
- est passé à la postérité pour s'être *suicidé* pendant une réception parce que la livraison de la pêche du jour avait du retard







**A l'instar du Président, le Maître de Chai et le Maître Laudateur  
ont déjà enlevé leur tablier et leur médaille !**



**L'Echanson Jean-Pierre est un brin dissipé, ce soir !**



















**Malgré les apparences et contrairement aux Francs-maçons,  
les Echansons n'ont pas de poignée de main spécifique.  
Nos joyeux lurons semblent plutôt être prêts à un « *handshake* » d'adolescents  
ou au « *fist bump* » pratiqué jusqu'à la Maison Blanche !**

## *Galerie de portraits*

















(photo Jean-Pierre L.)



**En place pour la photo de famille !**

















































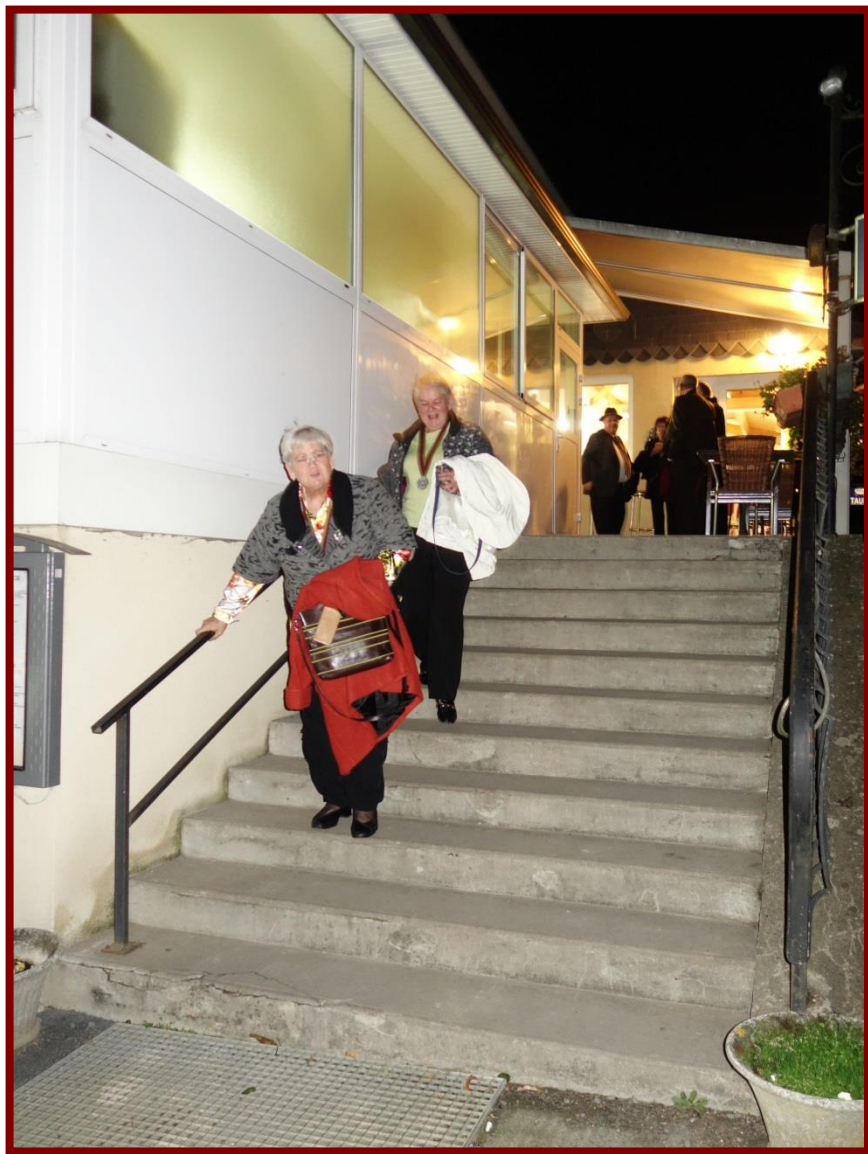




*« L'ai-je bien descendu ? »*









Charlie Chaplin



Donald J. Trump

## Deux guest-stars à notre Saint Gui 2016 ?

(NdA : photos certifiées sans aucun trucage)



***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)**