

The background of the entire slide is a repeating pattern of small, white, round plates. Each plate contains a small, rectangular piece of yellow cheese. The plates are arranged in a grid-like fashion, creating a dense, textured background.

Dans la série

Mets & Vins

« *Les fromages* »

13 décembre 2014



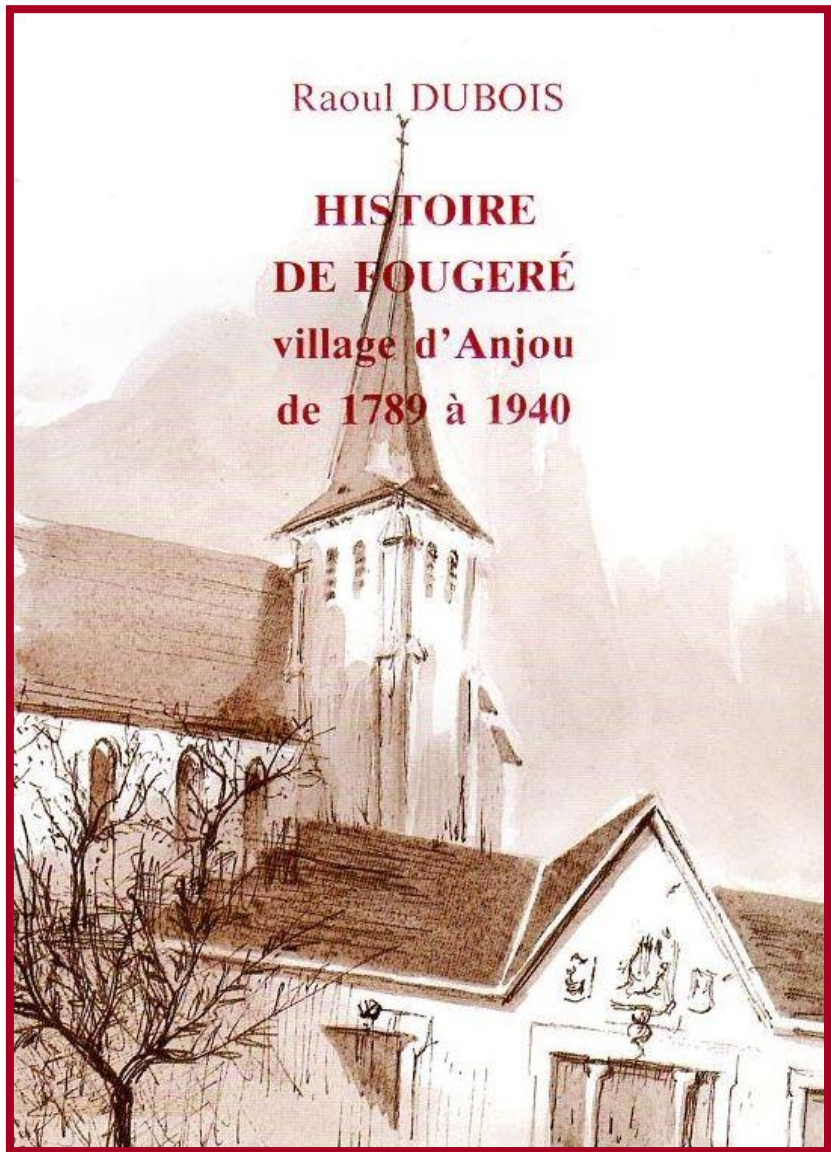
**Rendez-vous au relais de chasse « *La Gauleraie* »
49150 - FOUGERÉ**



Un relais de chasse récemment rénové !

Raoul DUBOIS

**HISTOIRE
DE FOUGERÉ**
village d'Anjou
de 1789 à 1940



« Si, sur les territoires de Fougeré,
il n'existe qu'un château,
les maisons anciennes sont nombreuses;
toutes ont une histoire.

[...] *la Gauleraie*,
ancien manoir autrefois entouré de douves,
qui appartient au 15^{ème} siècle à la famille Dodefer,
avant d'être réunie, en 1636,
à la seigneurie de Gâtine. »

Raoul Dubois
« Histoire de FOUGERÉ, village d'Anjou,
de 1789 à 1940 »





**Incroyable :
quel que soit le lieu,
Renzo remplit son sacerdoce
avec le sourire !**



**Le Grand Echanson ouvre la séance et
répond à la question que tout le monde se pose :**

JE T'AVOUE NE PAS SAVOIR
MOI-MÊME COMMENT J'AI FAIT...

TOUJOURS EST-IL QUE
JE ME SUIS SECTIONNÉ LES
2 MAINS EN COUPANT
DU BOIS !...



**Pfff ! Juste l'auriculaire,
et encore,
celui de la main gauche :
je peux toujours lever mon verre !**

**Zut !
On aurait pu en
avoir un peu plus
chacun !**





???

**Allons-nous avoir droit à un spectacle comme pour la St Gui ?
Que nenni !**

**Patrice nous annonce que l'un des acteurs de ce film
(programmé sur ARTE pour les fêtes)
se trouve parmi nous ce soir !**



Catherine Deneuve



Jean Marais



Jacques Perrin



Micheline Presle



Delphine Seyrig



Fernand Ledoux



Henri Crémieux



Patrick Préjean



Annie Savarin



Marion Loran



Maud rayer



Andrée Tainsy



Coluche



Yves Pignot

**Catherine DENEUVE ? Jacques PERRIN ?
D'aucunes aimeraient que ce soit Jean MARAIS ! Hélas...**



**Le Maître de Chais ramène le calme dans l'assemblée
puis il nous fait une présentation très instructive
de ce met que nous pensions pourtant tous très bien connaître : *le fromage* !**



**Personne ne peut palier l'absence de Jean-Louis,
notre Echanson Epistolier,
alors je vous livre seulement les quelques astuces
que j'ai pu noter au cours de l'exposé très complet de Patrice :**

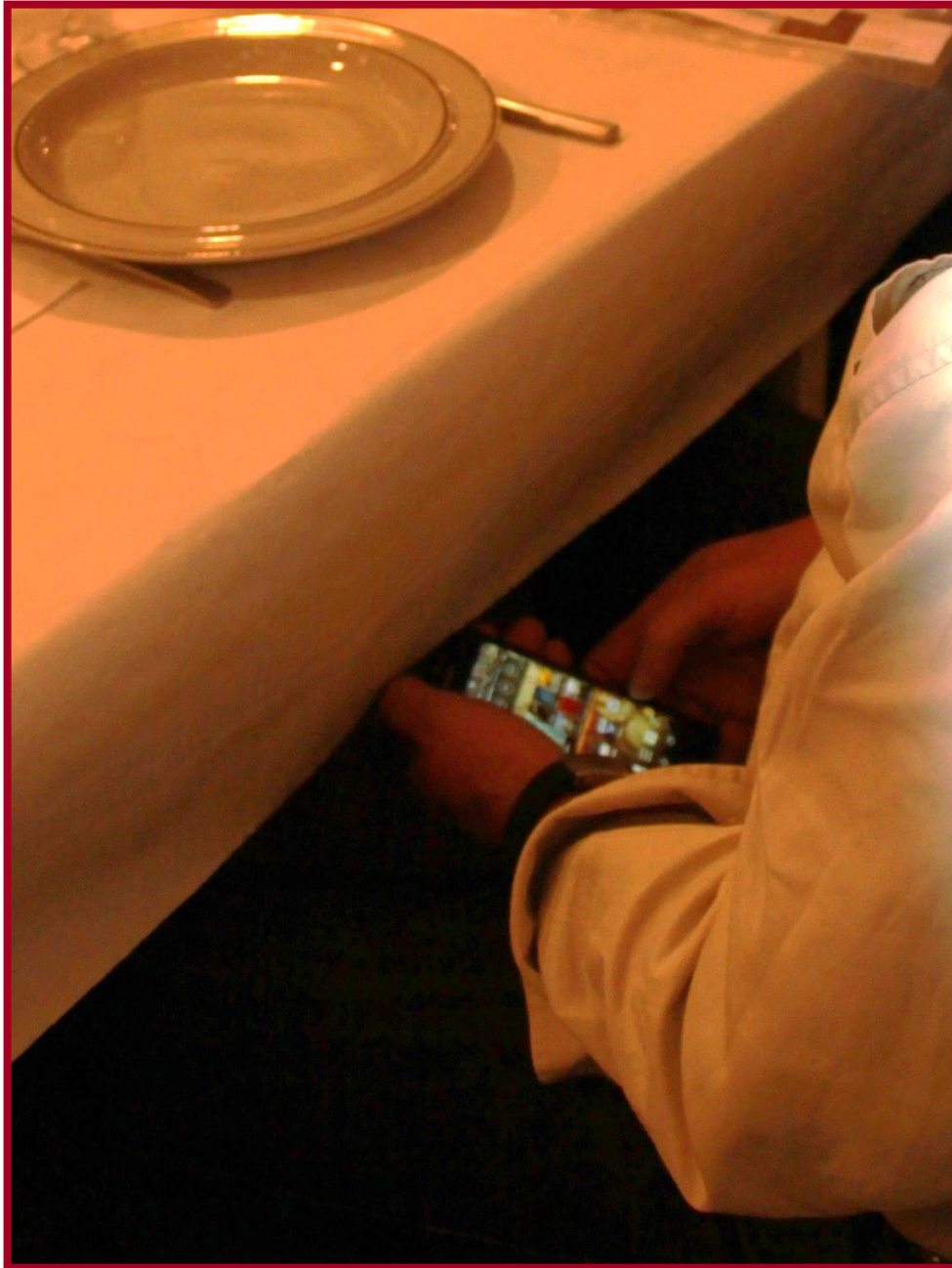
- éviter le plateau avec trop de fromages qui se contrarieraient
- préférer 2 fromages avec 1 vin

- choisir un pain tout simple (pain de campagne)
- pas trop frais car les goûts sucrés du pain pourraient ressortir

- pas de beurre avec le fromage car cela ajouterait du gras au gras et cela n'améliore rien

- ne pas ajouter d'épices (cumin avec munster par exemple) car trop d'arômes tue les arômes

**Pour ne pas se tromper :
choisir un vin de la même région que le fromage !**



**Une petite musiquette asiatique
perturbe cet exposé !
Qui qui a oublié de fermer
son portable ? Hmm ?**



Moi, je sais qui c'est !

**Y'a une récompense
si on trouve ?**

**Au golf, cela lui ferait
2 points de pénalité !**

**J'voudrais pas dénoncer
mais c'est...**

**Mais enfin, ce n'était
qu'une sonnerie de téléphone !**

Les dégustations de ce soir

<i>Familles</i>	<i>Fromages</i>	<i>Vins proposés</i>	<i>Autres Vins</i>
PMCF	Brillat-Savarin <i>v</i>	Crémant de Loire Ambrosa	Pommard Champagne
FC	Ste Maure de Touraine <i>c</i>	Sancerre La Merisière11	Vouvray / chinon
PPNC	Cantal <i>v</i>	Anjou Blc sec Dom. Andrée 12	Bourgogne Blc / Mâcon
PPC	Comté <i>v</i>	Arbois (Savagnin. Chardonnay	gewurz pomerol chablis
PPNC	St Nectaire <i>v</i>	VDT Grolleau Noir Dom. Andrée 11	Beaujolais . mercurey
PMCF	St Marcellin <i>v</i>	Côtes du Rhône Chante Cigale 11	Tokay pommard
PMCF	Camembert <i>v</i>	Cidre Brut Artisanal / Thé noir du Yunnan	Sauternes Calvados
PPNC	Abbaye de Belloc <i>b</i>	Bière Brune Abbaye de Leffe	Riesling Chinon menetou
PP	Roquefort <i>b</i>	CTX du Layon dom Grandes Vignes	Liq / Maury / banyuls
PP	Stilton <i>v</i>	Porto Cruz Tawny Reserve	Monbazillac maurv Liqu
PMCL	Livarot <i>v</i>	Calvados	St Joseph Faugères

PMCF : pâte molle à croûte fleurie

PMCL : pâte molle à croûte lavée

PP : pâte persillée

PPNC : Pâte pressée non cuite

PPC : Pâte pressée cuite

FC : Fromage de chèvre

b : Brebis *c* : chèvre *v* : vache



Brillat-savarin



**Crémant de Loire
ACKERMAN - Cuvée Ambrosa**



Sainte-Maure-de-Touraine



**Sancerre blanc
La Merisière - 2011**

Le Sainte-Maure-de-Touraine

- bénéficie d'une AOC depuis 1990
- caractérisé par sa forme cylindrique et son brin de vraie paille de seigle (gravé avec le numéro d'identification du fabricant fromager)
- ce sont quelques 4,5 millions de brins de paille qui doivent être marqués chaque année !
- le cylindre est plus large et plus évasé à l'une de ses extrémités, pour faciliter, lors de son moulage traditionnel, le remplissage manuel avec la louche

A single, light-colored straw is shown horizontally, centered within a red rectangular border. The straw has a slightly tapered shape, being wider at one end. Engraved in the center of the straw is the text "AOC STE MAURE DE TOURAINÉ 37269 31" in a simple, sans-serif font.

AOC STE MAURE DE TOURAINÉ 37269 31



SAINT MAURE DE TOURAINE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

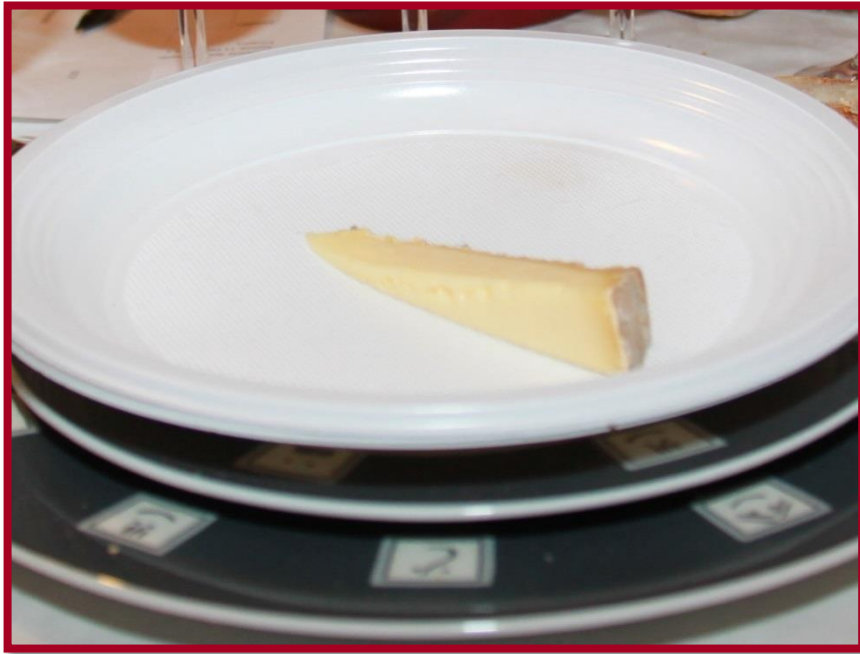


La Cabrett'
du Viornay

Fromage
de chèvre
fermier

Poids net
250 g





Cantal



**Anjou blanc sec
Stéphane ÉRISSÉ - 2012**



Comté



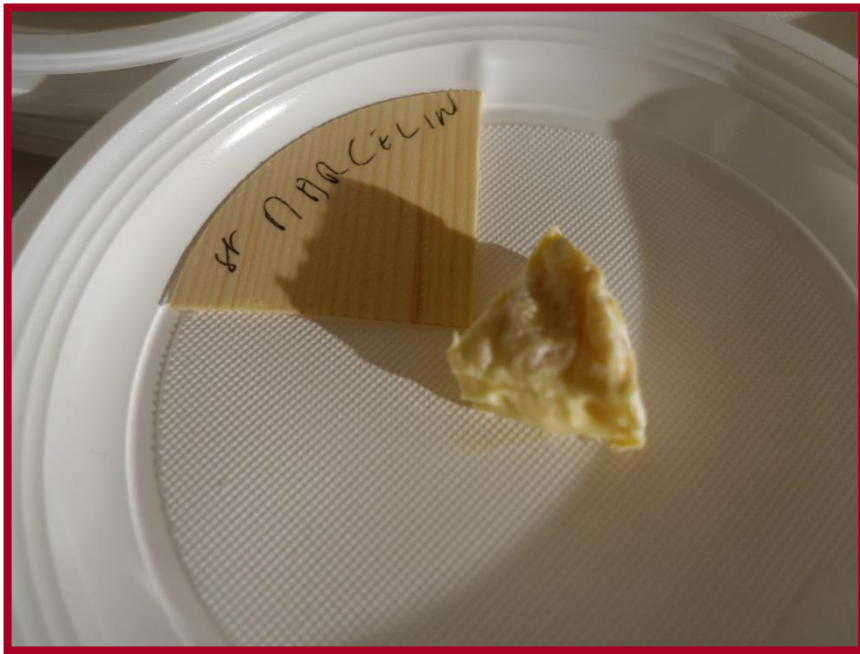
**Arbois
Côtes du Jura - 2011**



St Nectaire



**IGP - Grolleau noir
Stéphane ÉRISSÉ - 2011**



St Marcellin



**Côtes de Rhône
Chante Cigale - 2012**



**L'Ambrosa d'Ackerman servi par le Directeur Général en personne !
Claudine en est toute esbaudie !**



Chacun note ses commentaires sur l'alliance proposée !



**A la table des jeunes,
Julien dans le rôle du gendre idéal !**

**C'est vrai qu'il
n'est pas mal du
tout, ce petit !**



**Tu as vu,
j'ai encore tous mes doigts,
MOI !**





















**Patrice, à l'instar de Marc-Antoine Girard de Saint-Amant,
se lancerait-il dans une ode sur le fromage ?**

Marc-Antoine Girard de Saint-Amant

(1594-1661)

Le fromage

Assis sur le bord d'un chantier
Avec des gens de mon métier,
C'est-à-dire avec une troupe
Qui ne jure que par la coupe,
Je m'écrie, en lâchant un rot :
 Béni soit l'excellent Bilot !
 Il nous a donné un fromage
A qui l'on doit bien rendre hommage.
 Ô Dieu ! quel manger précieux !
 Quel goût rare et délicieux !
Qu'au prix de lui ma fantaisie
Incague la sainte Ambroisie !
 Ô doux Cotignac de Bacchus !
Fromage, que tu vaux d'écus !
 Je veux que ta seule mémoire
Me provoque à jamais à boire.







Dans la série : addiction aux objets connectés !

**Qu'est-ce qu'elles
peuvent bien se
raconter ?**









Sans commentaire !









*« Maître Corbeau, sur un arbre perché,
Tenait en son bec... »*



(photo Jean-Pierre)



**Entracte : les convives s'interrogent !
Il y a comme un malaise !**



**On veut nos
rillettes !**



PAS DE RILLETES !



Visiblement, il y en a auxquels les rillettes ne manquent pas !



On rectifie la position !



Pas vraiment grognons ces grognards !



AVERTISSEMENT

**L'image qui suit étant assez insoutenable,
merci d'éloigner les enfants et les âmes sensibles
de l'écran.**

**Il me reste toujours
l'auriculaire droit pour
faire le ménage !**



Suite des dégustations



Thé noir du Yunnan



Camembert



Cidre Brut artisanal



Abbaye de Belloc



Brière brune Abbaye de Leffe



Roquefort



**Coteaux du Layon
VAILLANT - 2013**



Stilton



**Porto Cruz
Special Reserve**



Livarot



Calvados



L'apparition d'une théière ne laisse pas d'étonner !



COFFRERIE
DES ECHANSONS
TIGERHEADS

COFFRERIE
DES ECHANSONS
TIGERHEADS

COFFRERIE
DES ECHANSONS
TIGERHEADS



**Du thé ? Normal !
Patrice nous a dit
qu'il fallait accompagner
les fromages d'une boisson
de la même région !**



Pierre ne semble pas approuver le perturbateur !











MAISON FONDÉE EN 1858
MAISON DES ÉCHANSONS

MAISON FONDÉE EN 1858
MAISON DES ÉCHANSONS

MAISON FONDÉE EN 1858
MAISON DES ÉCHANSONS

MAISON FONDÉE EN 1858
MAISON DES ÉCHANSONS

MAISON FONDÉE EN 1858
MAISON DES ÉCHANSONS



**Et c'est toujours pas
du KIRI !**















Elodie dans le rôle de Sam ?

**NdA : Campagne française contre l'alcool lancée pour les fêtes de fin d'année 2005
avec le slogan « *celui qui conduit, c'est celui qui ne boit pas* ».
Sam était celui qui restait sobre et qui ramenait ses amis en voiture.**





Liliane réalise que le Calva est plus fort que le vin !



Solution de l'énigme :

**Jacques PERRIN et
Catherine DENEUVE
semblent effectivement,
l'un et l'autre,
amateurs de vin.**

**Alors,
lequel était parmi nous ce soir ?**



Aucun des deux !

L'Echanson

(parce que c'est effectivement l'un des nôtres)

**dont le nom figure au générique de « *Peau d'Ane* »
est...**



... ce page bleu !



Hé oui, c'est Didier !





**Tout le monde est suspendu aux lèvres
de celui qui a côtoyé de si grandes vedettes !**



**Peut-être pas très efficace pour tourner les pages d'une partition,
mais certainement très *cinématographique*, son geste !**



**Et tout se termine par une « À la... »
en l'honneur de notre Maître de Chais
qui nous a encore concocté une magnifique dégustation !**



FIN

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.

Montage : irene.bureau@wanadoo.fr