

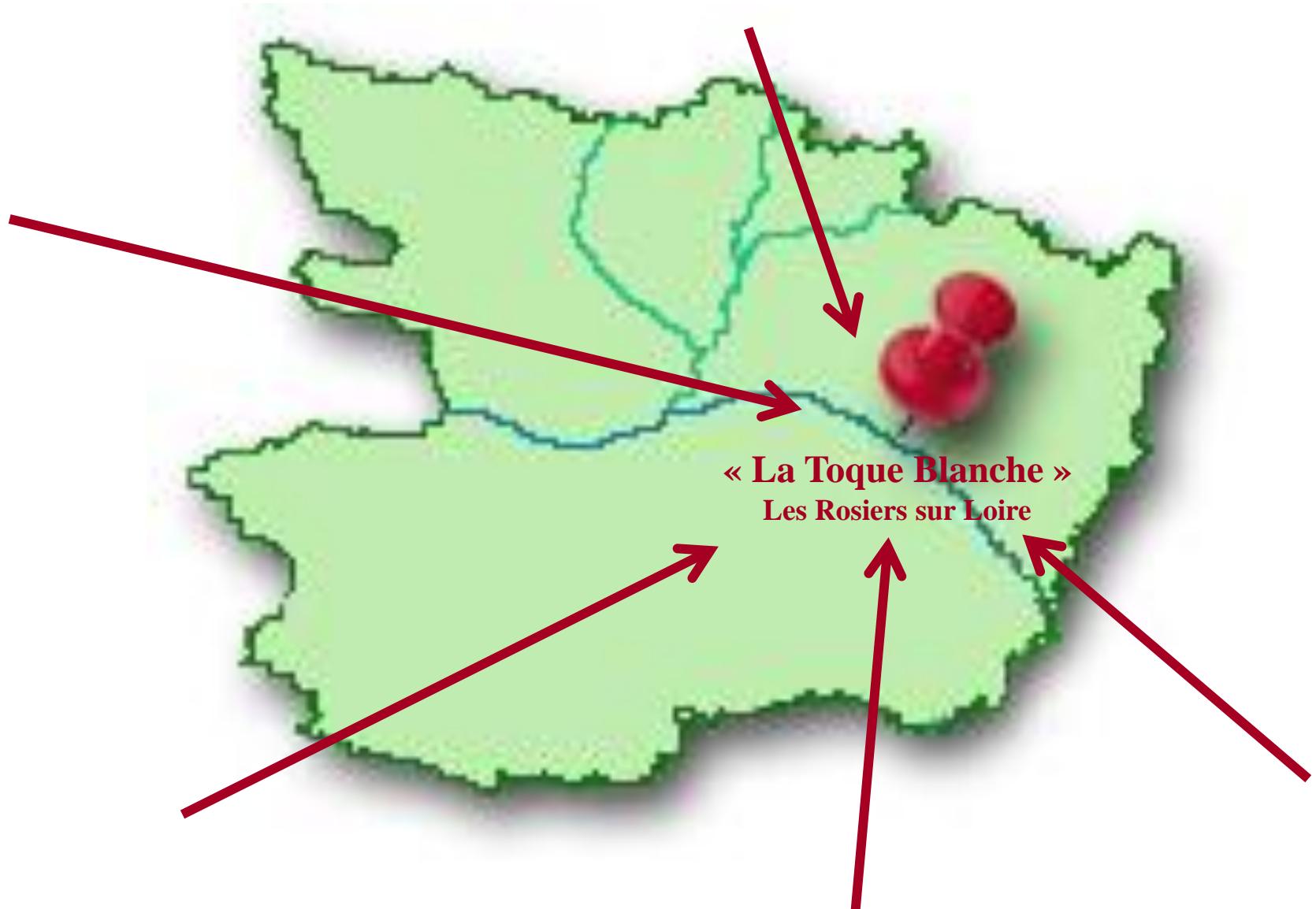


Saint GUI

5 nov. 2011

(I)

1^{ère} partie



Arrivée des convives

CONFRÉRIE DES
ECHANSONS LIGÉRIENS
GRANDE ECHANSONNERIE DE FRANCE



DÎNER DE LA ST GUI 2011

La Toque Blanche

~
Les Rosiers sur Loire

MENU

Mise en bouche
Feuilletés - Toast Pot gourmand *

Poêlon de St Jacques au parfum de Noilly

Filet de Bœuf Rouge des Prés aux Girolles,
légumes du marché

Saint Nectaire fermier

Blanc-Manger et son Coulis de fruits rouges

Café et Mignardises

Champagne
N. Falmet

Côtes de Bourg Blanc 2009
Château Brûléscaille
-
Savennières 2002
Château de la Mulinnière

Haut Médoc 2005
La Tour Haut Caussan
-
Champigny 2005
Château Villeneuve

X Noir
Ackerman







Le Maître de Bouche se fait rajuster ...



**... Aurélien et Renzo vérifient que l'Echanson Epistolier
n'a pas oublié son « parchemin à spirales » ...**

**... l'Echanson Porte-voix
procède aux derniers réglages ...**





... l' Ambassadrice relit une dernière fois son texte ...

**... l'Echanson Epistolier vérifie
qu'il lui reste des pages vierges
dans son carnet ...**



**... et l'Ambassadeur se pomponne,
se pomponne ... !**







**Le décor et les acteurs sont en place :
l'Echanson Epistolier peut commencer à prendre des notes !**



La Saint-Gui du 5 novembre 2011
Restaurant la Toque Blanche

Pour la Saint-Gui 2011, la Confrérie pratique l'alternance... gastronomique bien sûr. A 19 h 30 les échansons endimanchés se retrouvent à l'auberge de la Toque Blanche, une adresse régale-gourmets aux Rosiers sur Loire.

Une affluence de bon aloi s'apprête joyeusement à banqueter. Conformément à la tradition, les tables sont répertoriées par une appellation, on se demande pourquoi, inspirée du vocabulaire œnologique. Cette année, les sols : sable, gravier, etc... Le président invite les convives à se poser. Une place pour chaque séant, chaque séant à sa place !



HOUDET Chantal

KACEM Sophie

KACEM Tayeb

LENARD Florence

LIBERATOSCIOLI Maryvonne

LIBERATOSCIOLI Philippe

MARTIN Denis

MARTIN Fabienne

BERTHELOT Guylaine

BOMPAS Catherine

FROGER Brigitte

GOGUET Aurélien

GUIMON Philippe

LE CAVORZIN Dominique

LEROY Claudine

LEROY Jean-Pierre



BEDOUET Audrey
BEDOUET Fabrice
DROTKOWSKI Catherine
JACOB Bernard
JACOB Nathalie
LASSEUX Guy



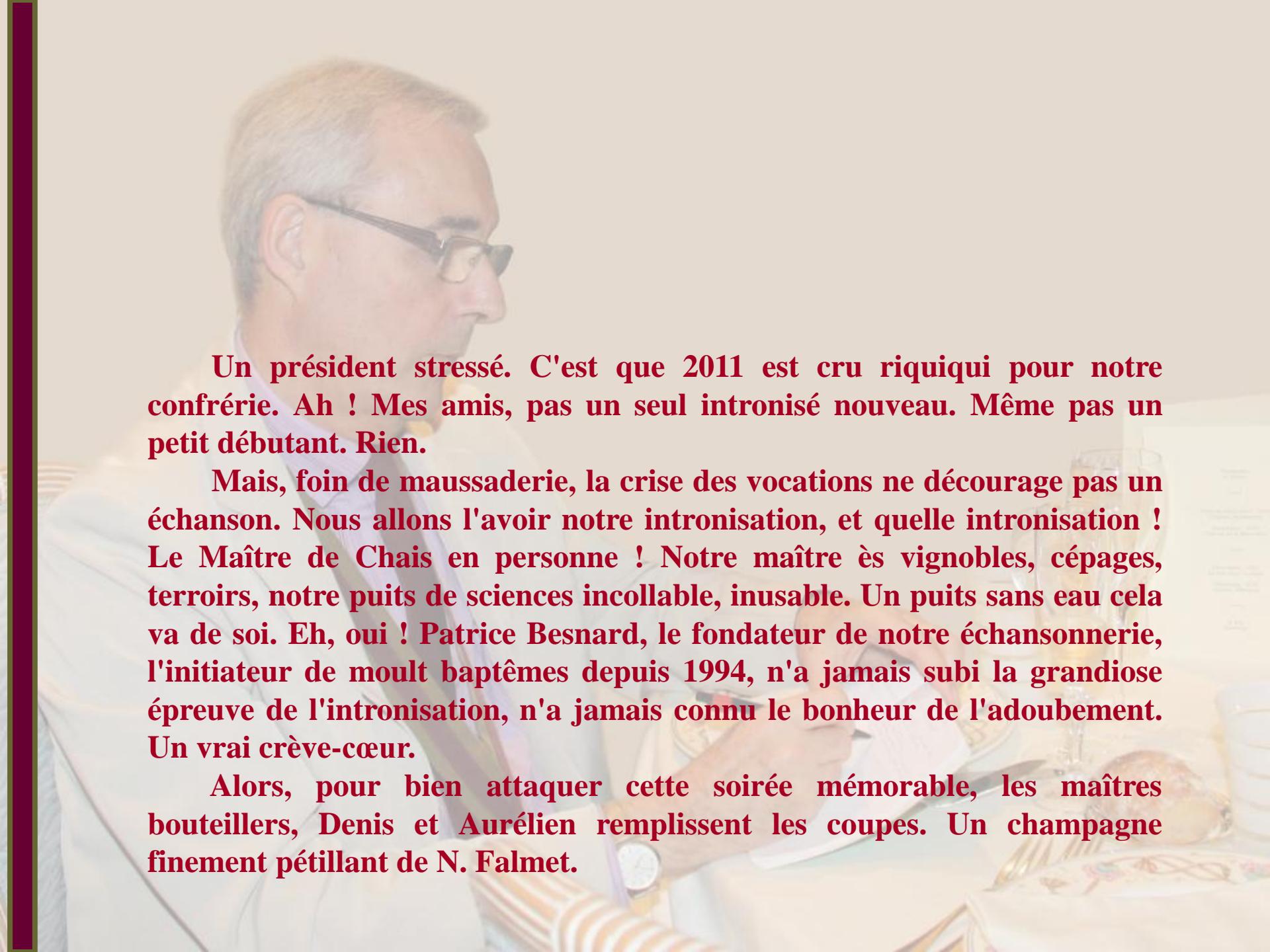
AUGER Claudine
AUGER Vincent
BESNARD Marie-Jo
BESNARD Patrice
GOGUET Catherine
GOGUET Patrice



BEDOUET Claudie
BEDOUET Pierre
CLAVIER Edith
CLAVIER William
DOLBEAU Claudine
DOLBEAU Yves
SALLE Didier
SALLE Liliane



BATEL Alain
BATEL Christiane
BORSATO Béatrice
BORSATO Renzo
BOURGOIN Jean-Louis
BOURGOIN Michèle
BUREAU Irène
HAUTEVILLE Inès



Un président stressé. C'est que 2011 est cru riquiqui pour notre confrérie. Ah ! Mes amis, pas un seul intronisé nouveau. Même pas un petit débutant. Rien.

Mais, foin de maussaderie, la crise des vocations ne décourage pas un échanson. Nous allons l'avoir notre intronisation, et quelle intronisation ! Le Maître de Chais en personne ! Notre maître ès vignobles, cépages, terroirs, notre puits de sciences incollable, inusable. Un puits sans eau cela va de soi. Eh, oui ! Patrice Besnard, le fondateur de notre échansonnerie, l'initiateur de moult baptêmes depuis 1994, n'a jamais subi la grandiose épreuve de l'intronisation, n'a jamais connu le bonheur de l'adoubement. Un vrai crève-cœur.

Alors, pour bien attaquer cette soirée mémorable, les maîtres bouteillers, Denis et Aurélien remplissent les coupes. Un champagne finement pétillant de N. Falmet.



SCHISTE





Le Grand Échanson déclare ouverte la Saint-Gui 2011, puis il invite l'assemblée à se lever pour trinquer à la santé de notre confrérie et de tous ses membres. Haut les coupes, buvons !

100

ANNEZIAC
CÔTE DE BEAUNE
DOMAINE DE LA PELLE



Hé oui, ce sont toujours les mêmes qui sont de corvée !







CONFÉRIE DES
ZÉFÉRIENS
COMME AUZÉRIEUX EN FRANCE



DINER DE LA ST GER 2011

Le Trappe Biere
Les Mureaux des Loires





CONFÉRERIE DES
ÉCHANSONS LIGÉRIENS
GRANDE ESTROUVERTE DE FRANCE

MENU

LIMON











**Le Grand Echanson passe de table en table
pour trinquer avec tous les convives**

CEREMONIAL D'INTRONISATION

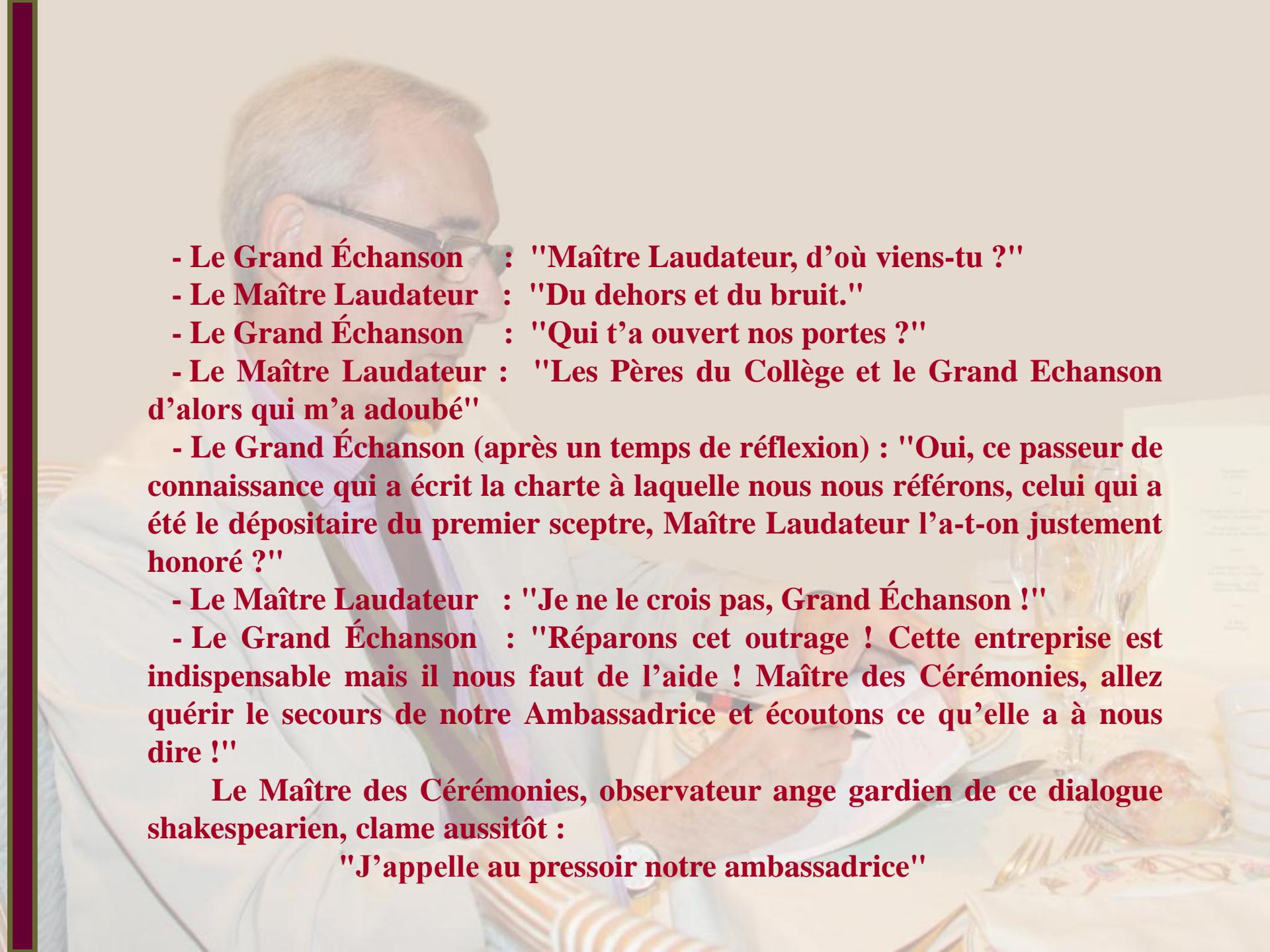
ST GUI ANNEE 2011

Grand Echanson	:	Patrice Goguet
Maître des Cérémonies	:	Bernard Jacob
Maître Laudateur	:	Philippe Guimon
1^{er} Maître Bouteiller	:	Denis Martin
2^{ème} Maître Bouteiller	:	Aurélien Goguet
Maître de Bouche	:	Yves Dolbeau
Maître de Chais	:	Patrice Besnard
Maître Argentier	:	Renzo Borsato & Béatrice
Le Chancelier	:	Dominique Le Cavorzin
Ambassadrice	:	Catherine Drotkowski
Ambassadeur	:	Guy Lasseux
Intronisé	:	Parice Besnard



Bernard Jacob, le Maître des Cérémonies, encourage chacun à s'esbaudir moult grandement, avant d'ouvrir la 193ème cérémonie de la Saint-Gui. Enfin, il appelle au Pressoir, le Grand Échanson et le Maître Laudateur, Philippe Guimon. Un dialogue to be or not to be s'amorce :

- Le Grand Échanson : "Échanson, Pourquoi es-tu là ?"**
- Le Maître Laudateur : "Pour découvrir et faire connaître."**
- Le Grand Échanson : "Découvrir quoi ?"**
- Le Maître Laudateur : "Les mystères du vin et approcher ses secrets"**
- Le Grand Échanson : "Et faire connaître quoi ?"**
- Le Maître Laudateur : "Les valeurs qui sont le socle de notre Confrérie"**
- Le Grand Échanson : "Quelles sont-elles ?"**
- Le Maître Laudateur : "L'humilité devant le travail, l'écoute des autres confrères, le respect des différences et la mesure en tout !"**

- 
- **Le Grand Échanson** : "Maître Laudateur, d'où viens-tu ?"
 - **Le Maître Laudateur** : "Du dehors et du bruit."
 - **Le Grand Échanson** : "Qui t'a ouvert nos portes ?"
 - **Le Maître Laudateur** : "Les Pères du Collège et le Grand Echanson d'alors qui m'a adoubé"
 - **Le Grand Échanson** (après un temps de réflexion) : "Oui, ce passeur de connaissance qui a écrit la charte à laquelle nous nous référons, celui qui a été le dépositaire du premier sceptre, Maître Laudateur l'a-t-on justement honoré ?"
 - **Le Maître Laudateur** : "Je ne le crois pas, Grand Échanson !"
 - **Le Grand Échanson** : "Réparons cet outrage ! Cette entreprise est indispensable mais il nous faut de l'aide ! Maître des Cérémonies, allez quérir le secours de notre Ambassadrice et écoutons ce qu'elle a à nous dire !"
- Le Maître des Cérémonies, observateur ange gardien de ce dialogue shakespearien, clame aussitôt :**

"J'appelle au pressoir notre ambassadrice"





A

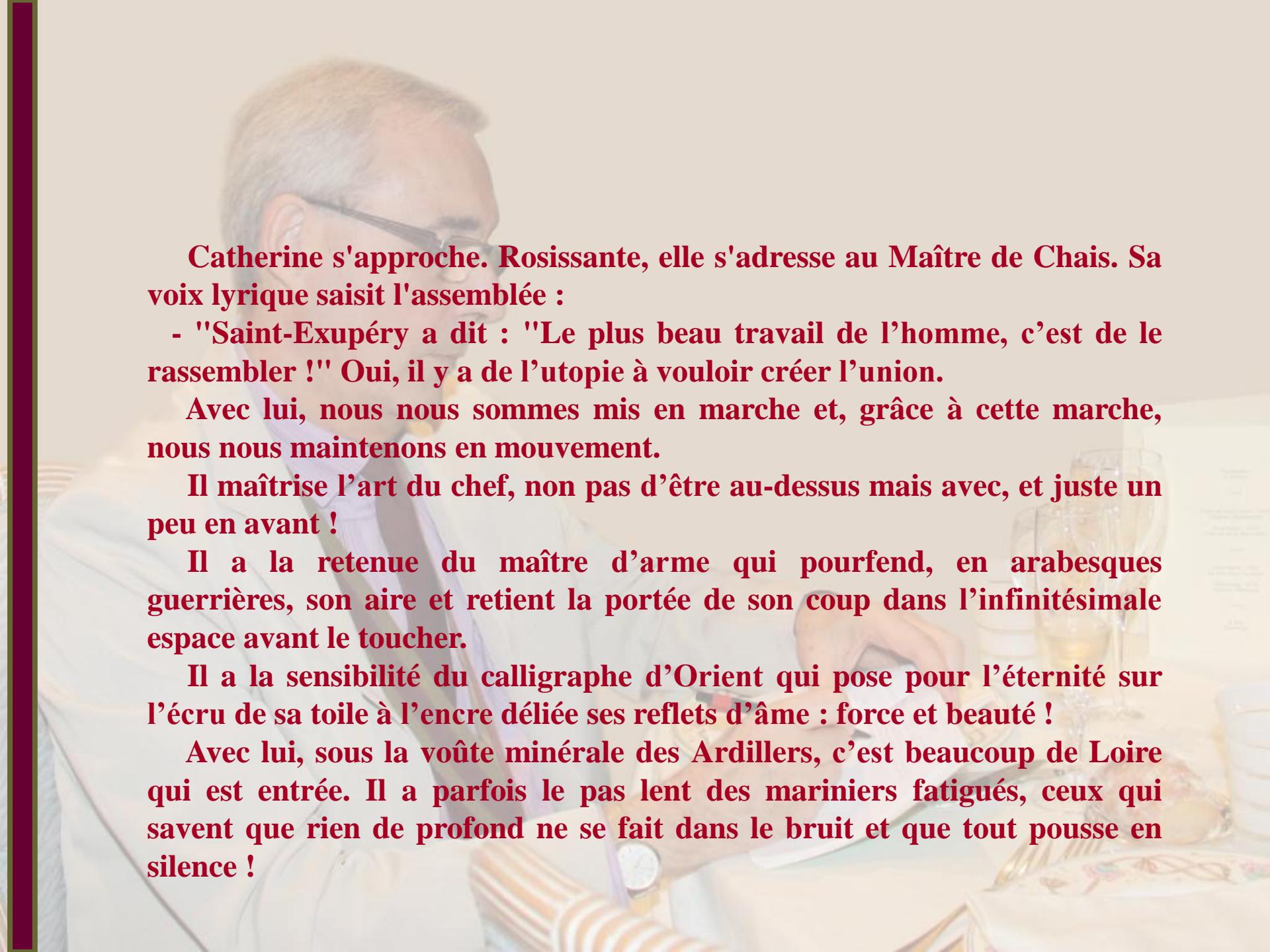
Commandements de l'Echanson.

- Toujours nos vins de Loire tu dénirras,
 - Mais les autres régions tu découvriras.
 - A la quantité, la qualité préféreras.
 - Le meilleur de tes vins à un ami offriras.
 - Ton confrère dans l'ennui aideras,
 - Et jamais ne l'en nuiras.
 - Et tu néophyte, toujours tu apprendras.
 - Dignement ta confrérie représenteras,
 - Et la fée Connaître au cœur de toi.
 - Enfin... des bouteilles d'eau te méfieras ...
-









Catherine s'approche. Rosissante, elle s'adresse au Maître de Chais. Sa voix lyrique saisit l'assemblée :

- "Saint-Exupéry a dit : "Le plus beau travail de l'homme, c'est de le rassembler !" Oui, il y a de l'utopie à vouloir créer l'union.

Avec lui, nous nous sommes mis en marche et, grâce à cette marche, nous nous maintenons en mouvement.

Il maîtrise l'art du chef, non pas d'être au-dessus mais avec, et juste un peu en avant !

Il a la retenue du maître d'arme qui pourfend, en arabesques guerrières, son aire et retient la portée de son coup dans l'infinitésimale espace avant le toucher.

Il a la sensibilité du calligraphe d'Orient qui pose pour l'éternité sur l'écru de sa toile à l'encre déliée ses reflets d'âme : force et beauté !

Avec lui, sous la voûte minérale des Ardillers, c'est beaucoup de Loire qui est entrée. Il a parfois le pas lent des mariniers fatigués, ceux qui savent que rien de profond ne se fait dans le bruit et que tout pousse en silence !



Maître de Chais, assembleur de ce qui est épars, avec nous ici comme autant de cépages, tu as su créer l'alchimie.

Travail de chaque jour, jusqu'à l'entêtement, tu as porté, ahané, poussé sur les manchons de ta charrue de Valereaux pour travailler le fond, cet essentiel invisible, silencieux, loin des ors dans le noir mat !

Là, sur cette roche mère, identité d'un terroir, nous avons créé la nôtre.

Avec lui, enivrons-nous des aubes et des couchants du grand chemin d'eau, liaison du Forez et du Muscadet que par magie nous survolons sous les ailes de la sterne !

Maître de Chais, guide des macérations, puisses-tu nous inspirer longtemps !

J'appelle au pressoir Patrice Besnard !





Patrice s'approche et évoque avec émotion, les débuts de la confrérie ; il se réjouit de son évolution, il se félicite de la qualité des échansons et de la convivialité qui règne dans la confrérie.





Revenu à sa place, Patrice nous conte l'histoire du motif de la médaille.

A man with glasses and a white jacket is eating a scallop dish. He is wearing a white jacket over a light purple shirt and a brown tie. He is looking down at his plate. In the background, there are glasses of white wine and a menu. The text is overlaid on the image.

Après ce raz-de-marée de nourritures spirituelles intenses, une assiette de poêlon de St Jacques au parfum de Noilly nous ramène sur terre.

Pour agrémenter ce régal, au fumet prometteur, deux vins blancs : Côte de Bourg, château Brûléscaille 2009 et Savennières, château de la Mulonnière 2002. Les maîtres bouteillers ayant laissé les échansons dans l'ignorance, un grand brouhaha de supputations résonne autour des tables : lequel est lequel ? Dur, dur les dégustations à l'aveugle !





CONFÉRENCE DES
ÉCHASSIERS LIGériENS
GARDON D'OCHEZ MOI DE FRANCE

CONFÉRENCE DES
ÉCHASSIERS LIGériENS
GARDON D'OCHEZ MOI DE FRANCE



SABLE









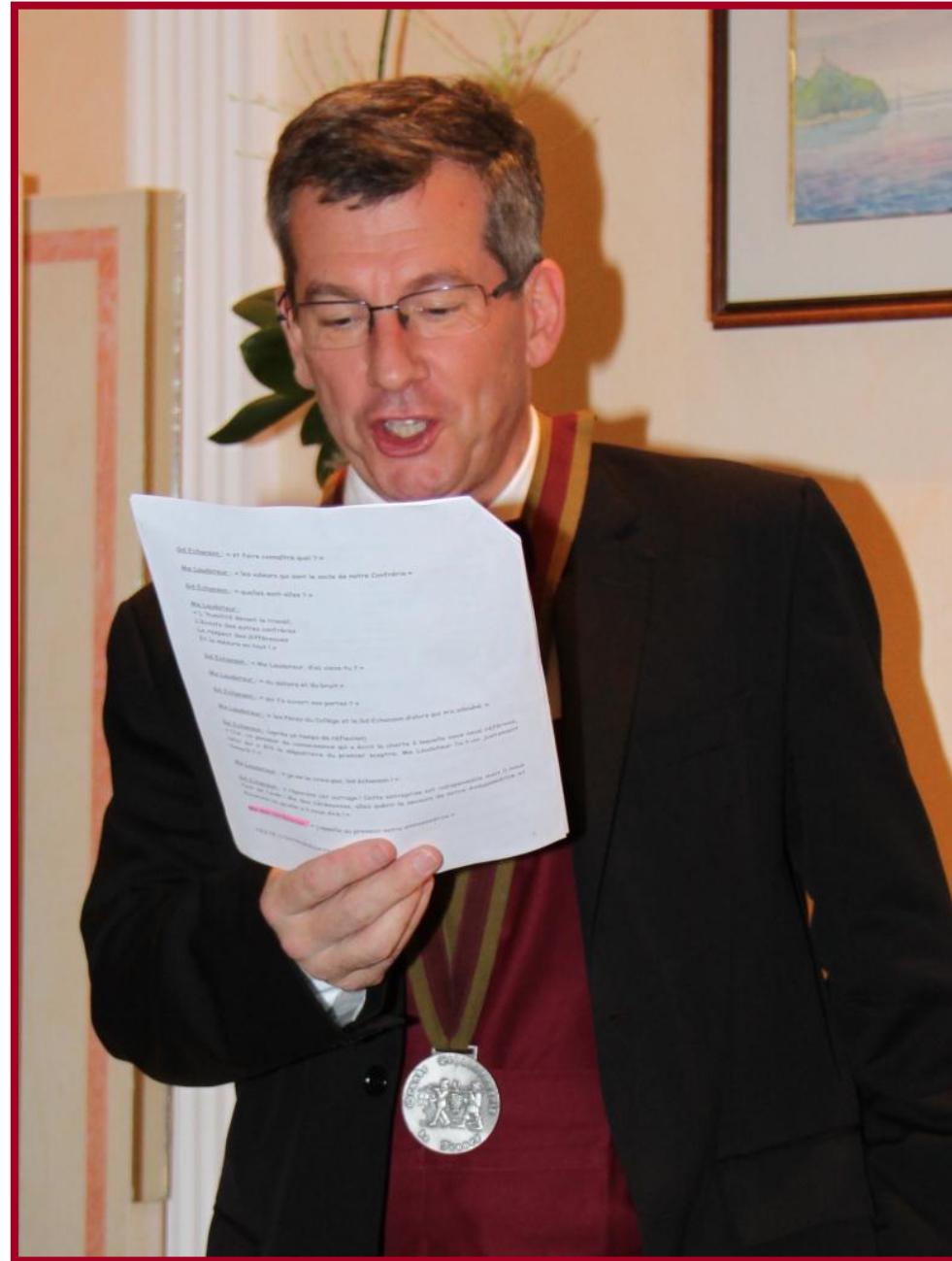
Cette parenthèse dégustée, le Maître des Cérémonies renoue le fil :

- J'appelle au pressoir : le Maître Laudateur, les Maîtres Argentier et Chancelier ainsi que le Grand Échanson. Nous allons procéder à la cuvaison de notre Maître de Chais. J'appelle au pressoir Patrice.

L'impétrant s'exécute illico, et Philippe s'adresse à lui :

- Nous allons te demander avec l'émotion qui sied dans le regard, dans la palpitation des cœurs mais dans la fermeté de la voix, de promettre de toujours chercher à découvrir, de toujours désirer apprendre à connaître, de toujours aimer et défendre tous les bons produits de nos vignobles et de nos bonnes tables de France. Patrice, le promets-tu ?

Patrice, en vieux routier de l'intronisation, ne susurre pas un petit "je le promets" d'intronisé nouveau, mais exprime un "je le promets" de stentor qui fait trépider le plafond, et déclenche un tintouin d'applaudissements nourris.

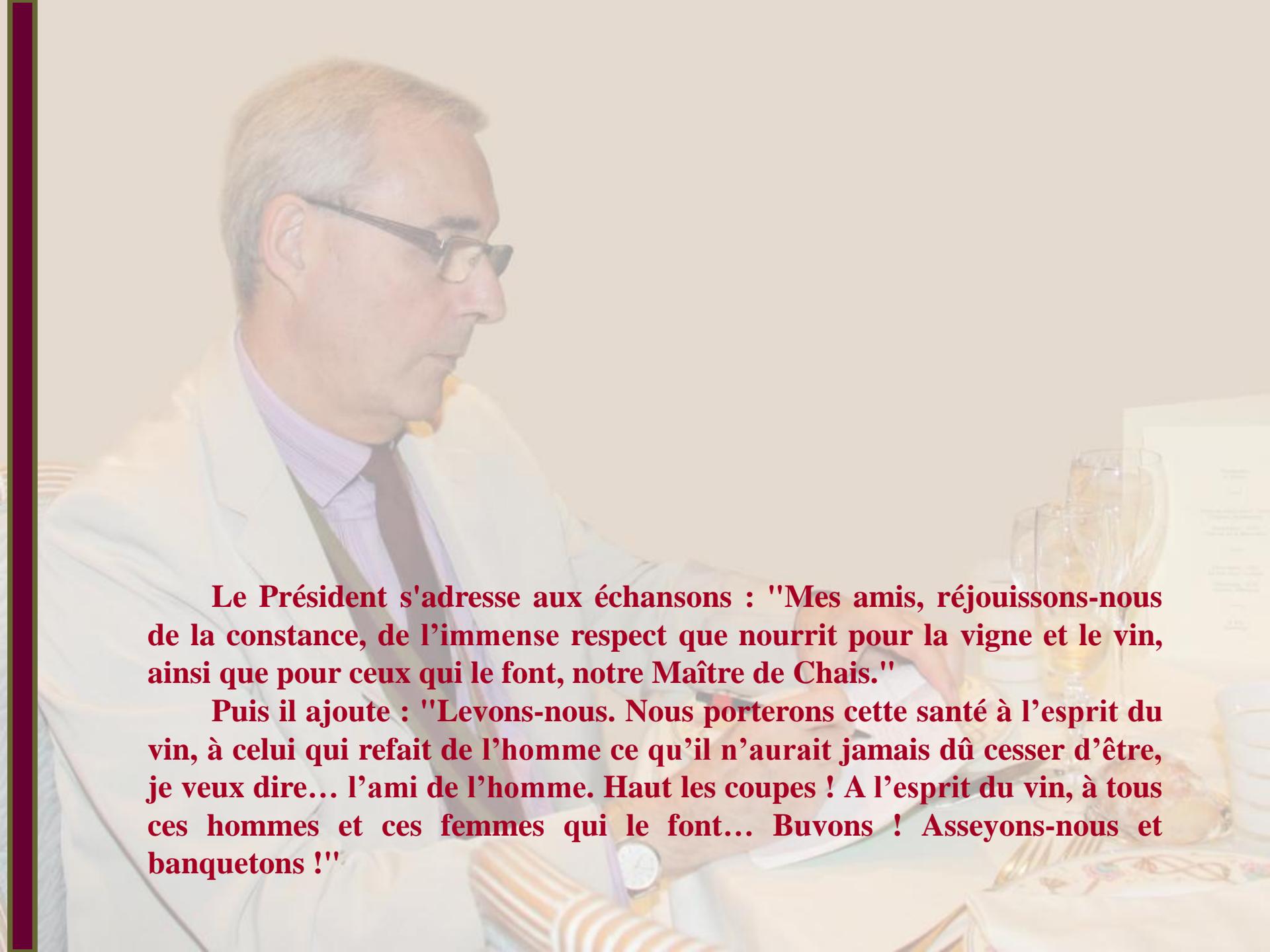






Je le promets !





Le Président s'adresse aux échansons : "Mes amis, réjouissons-nous de la constance, de l'immense respect que nourrit pour la vigne et le vin, ainsi que pour ceux qui le font, notre Maître de Chais."

Puis il ajoute : "Levons-nous. Nous porterons cette santé à l'esprit du vin, à celui qui refait de l'homme ce qu'il n'aurait jamais dû cesser d'être, je veux dire... l'ami de l'homme. Haut les coupes ! A l'esprit du vin, à tous ces hommes et ces femmes qui le font... Buvons ! Asseyons-nous et banquetons !"





Cette injonction est incontinent suivie d'effet. Le plat de résistance se dandine de table en table : un filet de bœuf rouge des prés aux girolles et légumes du marché. Un subtil tête-à-tête de crêpe de chou-fleur, de gratin dauphinois et de purée de brocolis.

Les maîtres bouteillers l'accompagnent de deux vins rouges : Haut-Médoc, La Tour Haut Caussan 2005 et Saumur-Champigny, château Villeneuve 2005.





Château de Villeneuve



SAUMUR CHAMPIGNY
APPELLATION SAUMUR CHAMPIGNY CONTRÔLÉE

2005

Château de Villeneuve

SAUMUR CHAMPIGNY

APPELLATION SAUMUR CHAMPIGNY CONTRÔLÉE

2005

















A silver fork is positioned to the left of the main plate, resting on a white napkin.

A silver knife is positioned to the right of the main plate.



MENU

CONFITURE DE
RECHAMPS LARIGNE
CONFITURE DE
RECHAMPS LARIGNE

ARGILE



CONFRERIE DES
ECHANSONS LIGERIENS
GRANDE FRANCILIA DE LA CHANSON







Fin de la 1^{ère} partie

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.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr