



Saint GUI

5 nov. 2011

(II)

2ème partie

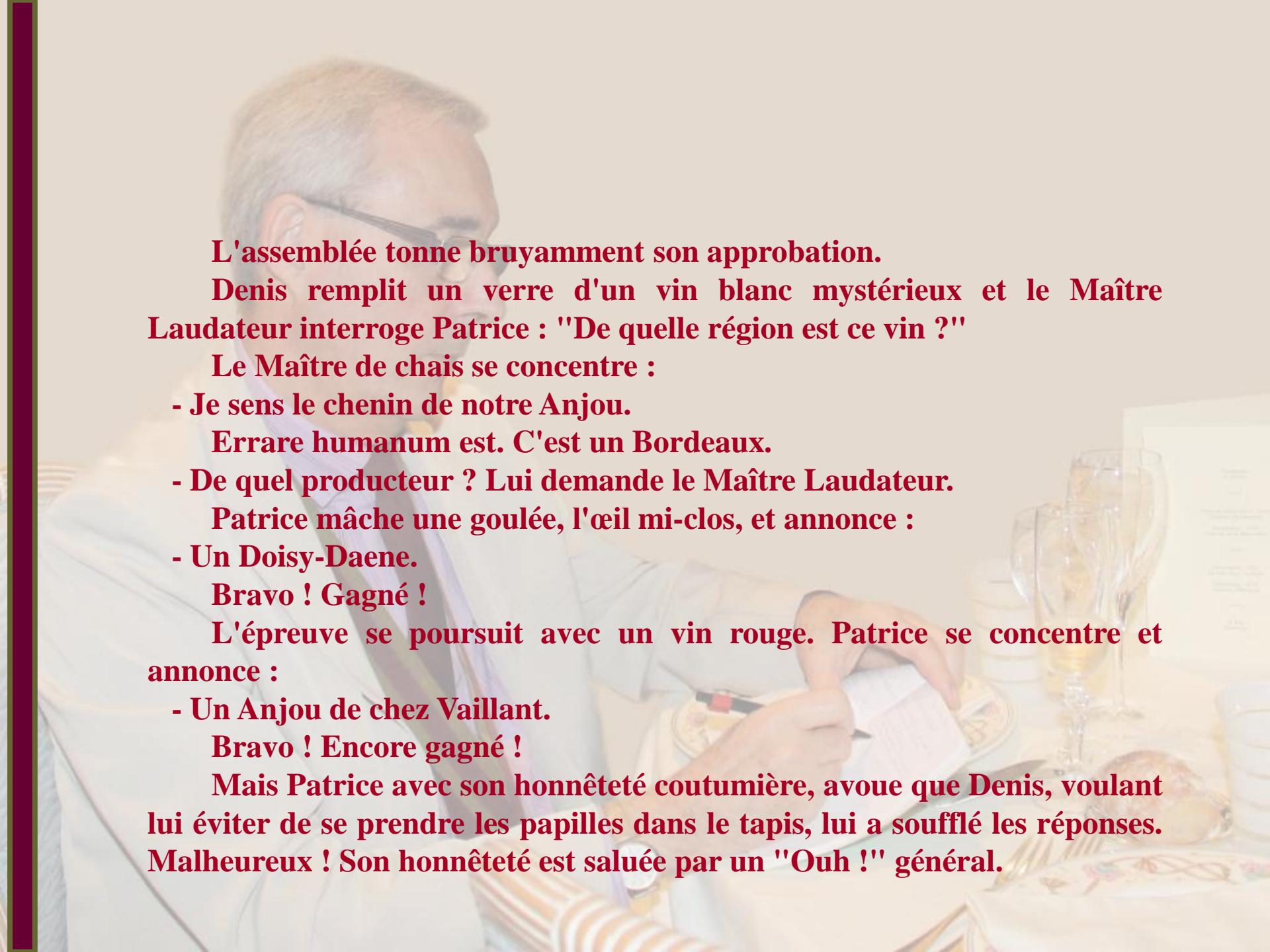


Cette parenthèse ingurgitée, le Maître des Cérémonies renoue le fil :

- J'appelle au Pressoir le Maître Laudateur, le Maître Bouteiller, le Maître de Bouche, le Grand Échanson et le Maître de Chais.

Le Maître Laudateur s'adresse à l'impétrant :

- Mesdames et Messieurs notre docte assemblée comme vous le savez ne reçoit pas en son sein quiconque le demanderait, mais en cette St Gui si particulière elle n'aura pas l'outrecuidance de te faire subir l'épreuve du premier collage, celle de l'eau et du vinaigre, rite de passage réservé aux apprentis. A l'instar des corps d'élite qui chaque jour se remettent en cause pour toujours honneur et confiance garder, nous allons demander à notre Maître bouteiller et à notre Maître de bouche de te mettre à l'épreuve.



L'assemblée tonne bruyamment son approbation.

Denis remplit un verre d'un vin blanc mystérieux et le Maître Laudateur interroge Patrice : "De quelle région est ce vin ?"

Le Maître de chais se concentre :

- Je sens le chenin de notre Anjou.

Errare humanum est. C'est un Bordeaux.

- De quel producteur ? Lui demande le Maître Laudateur.

Patrice mâche une goulée, l'œil mi-clos, et annonce :

- Un Doisy-Daene.

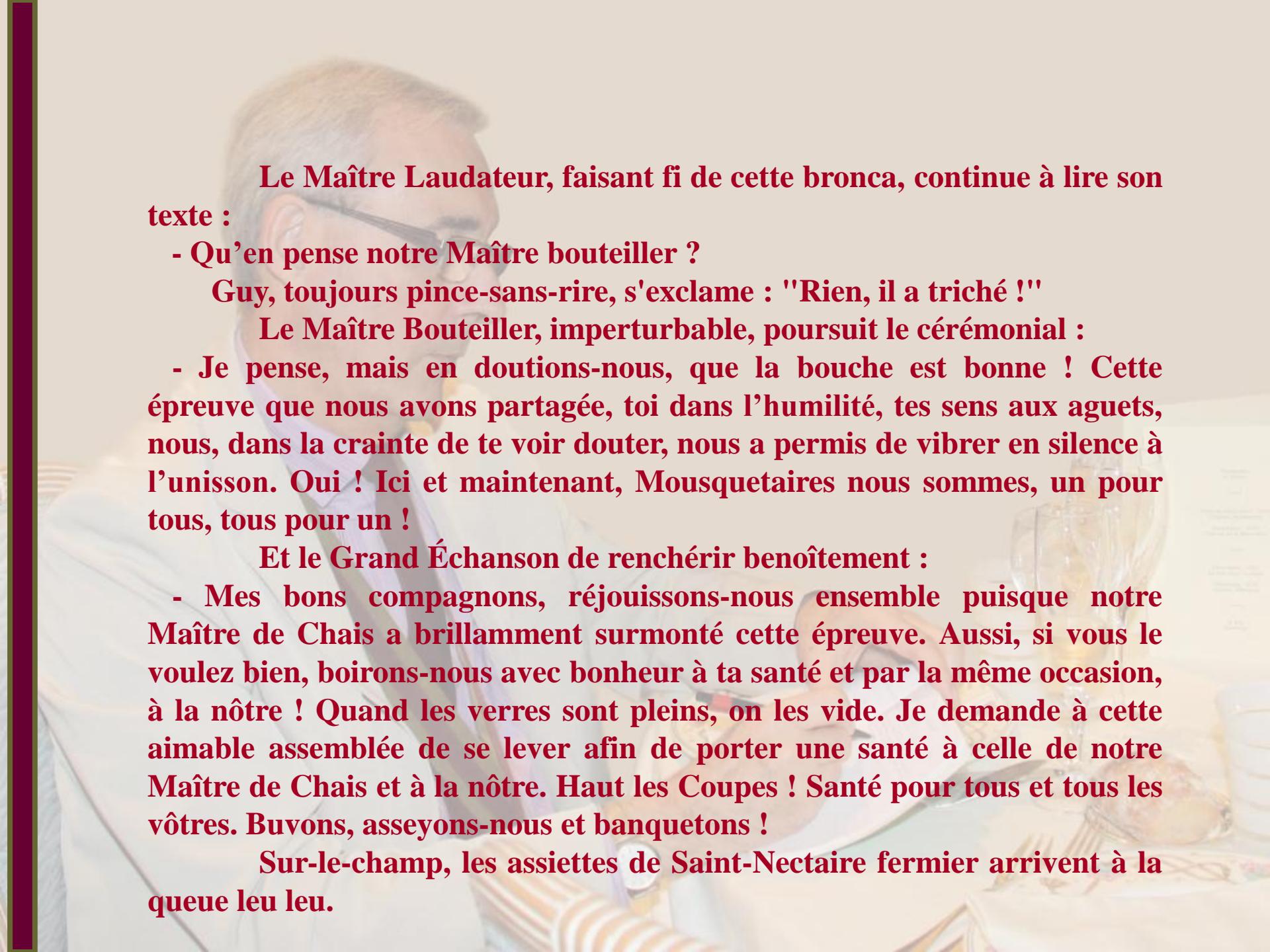
Bravo ! Gagné !

L'épreuve se poursuit avec un vin rouge. Patrice se concentre et annonce :

- Un Anjou de chez Vaillant.

Bravo ! Encore gagné !

Mais Patrice avec son honnêteté coutumière, avoue que Denis, voulant lui éviter de se prendre les papilles dans le tapis, lui a soufflé les réponses. Malheureux ! Son honnêteté est saluée par un "Ouh !" général.



Le Maître Laudateur, faisant fi de cette bronca, continue à lire son texte :

- Qu'en pense notre Maître bouteiller ?

Guy, toujours pince-sansrire, s'exclame : "Rien, il a triché !"

Le Maître Bouteiller, imperturbable, poursuit le cérémonial :

- Je pense, mais en doutions-nous, que la bouche est bonne ! Cette épreuve que nous avons partagée, toi dans l'humilité, tes sens aux aguets, nous, dans la crainte de te voir douter, nous a permis de vibrer en silence à l'unisson. Oui ! Ici et maintenant, Mousquetaires nous sommes, un pour tous, tous pour un !

Et le Grand Échanson de renchérir benoîtement :

- Mes bons compagnons, réjouissons-nous ensemble puisque notre Maître de Chais a brillamment surmonté cette épreuve. Aussi, si vous le voulez bien, boirons-nous avec bonheur à ta santé et par la même occasion, à la nôtre ! Quand les verres sont pleins, on les vide. Je demande à cette aimable assemblée de se lever afin de porter une santé à celle de notre Maître de Chais et à la nôtre. Haut les Coupes ! Santé pour tous et tous les vôtres. Buvons, asseyons-nous et banquetons !

Sur-le-champ, les assiettes de Saint-Nectaire fermier arrivent à la queue leu leu.





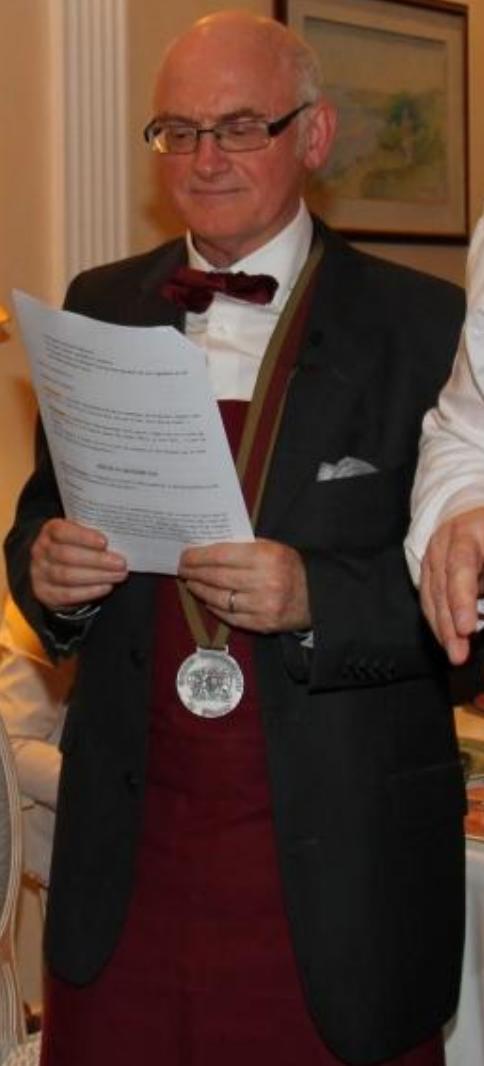








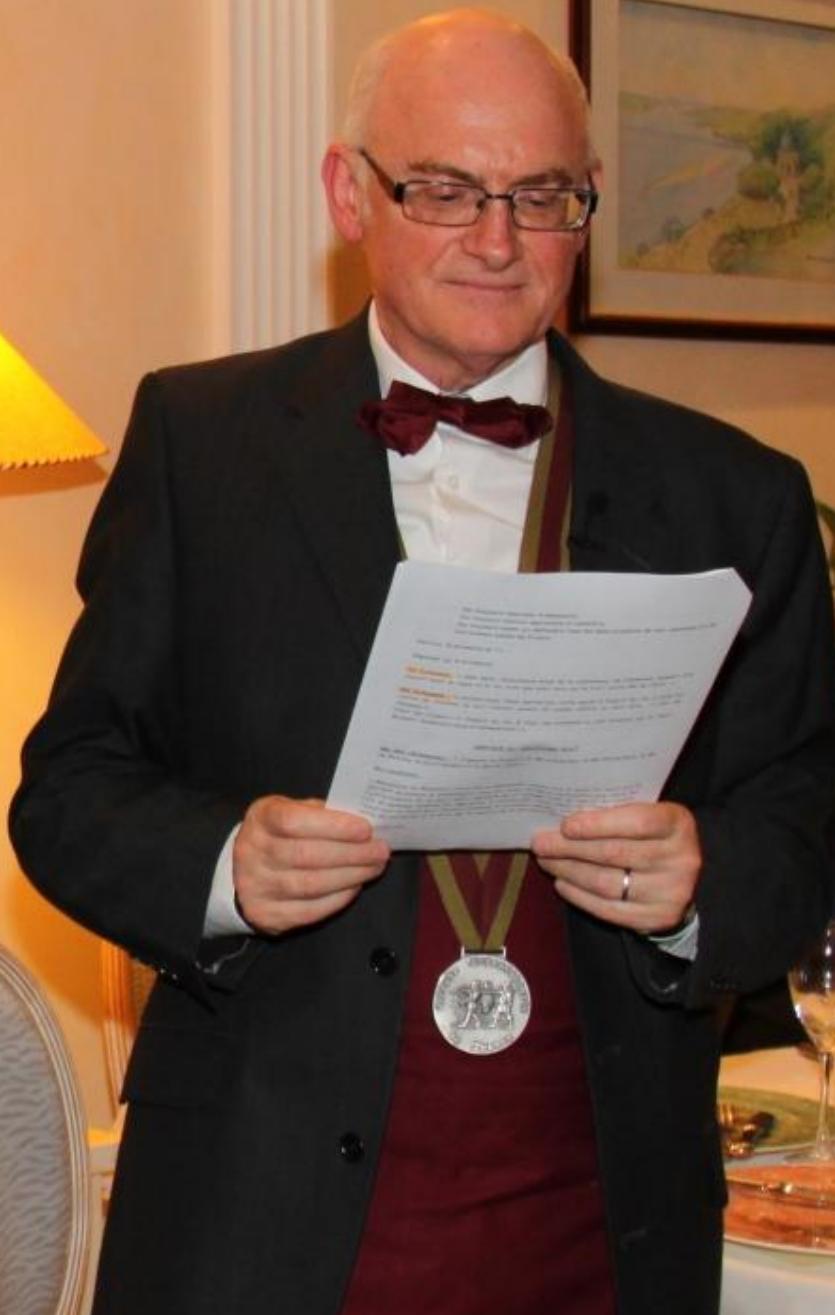




















Après le vin blanc, le rouge !





Speech by the President of the Jury





Alors, trouvera ou trouvera pas ?

















Bravo, le Maître des Chais à reconnu le vin !



« Denis m'avait soufflé les réponses mais, chut, ne le dites pas ! »



Rien, il a triché !
(Guy dixit)

« Je pense ...



... que la bouche est bonne ! »











1st place

2nd place

3rd place







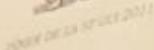








CONVENTION D'ACCUEIL
EN CHAMOISEAU LAUDERDALE



DU 10 AU 13 OCTOBRE 2011

UN PROGRAMME

des séminaires et des formations

des formations

des formations





COOPERATIVE
DE LA ST. GENEVIEVE
DU JURA

La Drupe Blanche
Les Rouges sur Lare



Champagne
N. Faivre

Clos de Bourg Druon - 2009
Château Brûlé-Bergerie

Sauvignon - 2002
Château de la Motte-Sure

Huile Huile - 2008
la Huile Huile Collection

ea
de la





CONFÉRENCE DE PRESSE
DU 11 NOVEMBRE 2011

CONFÉRÉE PAR
LES CHANSONS D'AMOUR

11 NOVEMBRE

2011

PARIS



CONFÉRIE
CHANSONS !
Musique & poésie

menu























MENU

Boeuf en Bouche
 Saucisse - Tarte au poivron et

Tapas au poivron de Nîmes

Gratin Pêche et Gingembre
 à la menthe

Fromage









REAU

2009

BVLGARI

White Orchid

White Orchid

White Orchid



CONFRÉRIE DES
ECHANSONS LIGÉRIENS
GRANDE ECHANSONNERIE DE FRANCE



Fin de la 2ème 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