



La Lettre de Ganymède

Bulletin du Conseil des Echantons de France

N°12 Octobre 2007

Le Mot du Président

De mes longues années passées au service des Confréries, nationales ou internationales, j'ai retiré beaucoup de plaisir, mais aussi beaucoup de regrets devant l'incompréhension des gens à la vue de nos tenues d'apparat. Tout au long de mes nombreux défilés, j'ai entendu certains dire "ils sont déguisés" ou bien "ce sont des sectes", ou encore "on dirait des curés"...Heureusement, d'autres s'intéressent à la bannière, aux noms des Confréries et aux produits qu'elles représentent et défendent.



Depuis quelques années se sont multipliées des "Confréries" peu dignes de ce nom, donnant une image de marque des produits peu crédible, mais les autres, pour la plupart, apportent une connaissance et une reconnaissance de leur région et de leur produit, sauvant parfois de l'oubli ou de la fin certaines spécialités. C'est pourquoi, je me bats, nous nous battons pour le sérieux des Confréries, pour ce qu'elles apportent non seulement sur le plan matériel, mais aussi sur le plan spirituel. La loyauté, la Confraternité, l'Aide, la Respectabilité font partie de nos règles.

Contrairement à certaines idées reçues et pour reprendre la boutade de Luther : " il n'en est sorti que banquets et beuveries"; non, la Confrérie répond aussi aux besoins de solidarité face aux bouleversements des structures sociales. La création de notre Prévôté d'Egypte a permis des rencontres qui ont amené la Confrérie et le Musée à soutenir financièrement la restauration des caves de Ramsès II. Ces rencontres, multipliées, confirment mes propos et, prochainement, je recevrai à Montpellier le Glaive de l'Ordre Universel des Chevaliers du Cep qui sera exposé un an au Musée du vin. La croisade de ces chevaliers est " de proclamer haut et fort que l'homme a consacré des trésors d'énergie, d'esprit inventif, de volonté et de courage pour élaborer au cours des âges le vin qui étanchait ses soifs, soif physiologique et énergétique, mais aussi soif d'absolu, de poésie, de rêveries, d'amour, de convivialité, d'amitié " voilà l'image des Confréries.

Bachiquement vôtre,

Le Président
Claude Josse



Du côté de la Confrérie...

Le 28 janvier 2007, le Liban fut à l'honneur à l'occasion de la fête de Saint-Vincent. Un hommage à ce beau pays et à nos amis Echantons qui vivent là-bas des temps difficiles. Les spécialités libanaises se succédèrent au dîner organisé avec la complicité de Najib Moutran, représentant la Prévosté de Beyrouth.

Najib, installé aujourd'hui à Paris, avait également sélectionné à notre intention les très beaux vins des Châteaux Kefraya et Nakad qui accompagnèrent dignement le repas. L'assistance put ainsi découvrir l'exceptionnelle qualité des produits du vignoble libanais.

Furent intronisés Compagnons :

Mesdames H. Bissada, M. Briestel, N. Desclos, F. Glaser,

Et Messieurs J. Bissada, M. Brunner, J. Dos Santos, G. de Saint-Blanquat, N. Vedy, E. Ki, J. Fattal, R. Matta, R. Yamine, K. Chalikakis, L. Didier, L. Duhan.

Les Echos des Prévostés

De nouveaux Ambassadeurs

Notre Grand Connétable Claude Dupin, dont chacun connaît le dynamisme et l'infatigable volonté de faire connaître notre Confrérie dans le monde, poursuit activement le développement de nos représentations dans les DOM TOM et à l'étranger, plus particulièrement dans les pays francophones.

Après avoir favorisé notre implantation au Liban, à Madagascar, en Egypte et à la Réunion, C. Dupin a convaincu le Grand Chancelier et le Chapitre Privé de nommer des Ambassadeurs permanents du Conseil des Echantons de France dans des pays où les vins français sont distribués,

même si la vigne n'y pousse pas. Les candidats à cette nomination doivent évidemment être des acteurs reconnus de la distribution et de la promotion des vins français dans leur pays. C'est ainsi que nous bénéficions, aujourd'hui, d'une représentation à l'île Maurice, à Mayotte, au Gabon et, depuis peu, au Burkina Faso et au Bénin.

Le 28 janvier, à Paris, nous avons eu en effet le plaisir d'introniser Ernest Ki, en le nommant Ambassadeur pour le Burkina Faso où il possède « La Grande cave ». Il s'agit sans doute du plus bel établissement de ce type dans ce pays et c'est là qu'Ernest Ki, en bon professionnel, vante les mérites des beaux produits de nos terroirs. Cette nomination fut largement relatée et commentée dans la presse locale.



M. Claude Dupin et M. Firmin Gandaho



Du côté de la Confrérie...

Un peu plus tard, Claude Dupin s'est rendu au Bénin. Il nous présente ici notre nouvel Ambassadeur dans ce pays :

« Votre Grand Connétable a remis, par délégation spéciale du Grand Chancelier, la médaille de Compagnon à Monsieur Firmin Gandaho, fin connaisseur du vin et Directeur de Sociétés, en le nommant Ambassadeur pour le Bénin, avec compétence pour les pays voisins, le Togo et le Ghana. La cérémonie s'est déroulée le 23 mars 2007, dans le cadre de la «Villa Terra Mistica» à Cotonou, en présence de plusieurs personnalités, d'amis et de membres de la famille du récipiendaire.

Le lendemain, j'ai présidé l'inauguration de la cave créée par Firmin Gandaho à Cotonou, « Les Vins du Monde ». Plusieurs ministres, des représentants de l'Ambassade de France et le Président de la CCI du Bénin étaient présents. La presse, la radio et la télévision ont largement couvert ce sympathique événement.

C.D.».

Au Caire

Le 21 MAI, à la « Rôtisserie du Belvédère » de l'Hôtel Hilton, Jean- Pierre Mainardi, Prévost pour l'Egypte, a présidé un « dîner de printemps » préparé par le chef T.Papillier. Ce repas hautement gastronomique fut l'occasion de réunir 70 membres égyptiens du Conseil des Echansons de France en présence des Ambassadeurs de France, de Suisse et de Serbie. Madame Marie-Claude Tubaert et Monsieur Olivier Jallet, Directeur d'Air France, qui n'avaient pu être présents au Grand Chapitre de janvier, se virent confirmer leur intronisation.



S.E.P. Coste, Ambassadeur de France et M. J.P. Mainardi

A Madagascar

Le 8 septembre, sous la présidence du nouveau Prévost, Samuel Ranaivo, le bureau de la Prévosté malgache s'est réuni à l'hôtel Colbert, à Antananarivo, pour décider de la tenue d'un chapitre le 22 novembre prochain. A cette occasion, notre Grand Connétable Claude Dupin, représentera le Grand Chancelier et conduira la délégation Française.



Intronisation de M.C. Tubaert



Du côté de la Confrérie...

Congrès de la FICB en Suisse

En Suisse, le 43ème congrès mondial de la Fédération Internationale des Confréries bachiques

était accueilli à Morges, du 19 au 22 avril, charmante ville au bord du lac Léman, face au Mont Blanc, qui fêtait les tulipes et recevait également le grand salon des vins Arvinis.



Mme. C Girardin, M. C. Ruffini et M. C. Josse

Les Echansons, comme chaque participant purent apprécier le trésor du vignoble suisse et la région de la Côte entre le lac Léman et la chaîne du Jura.

De tous ces grands moments de visite et de dégustations, il faut retenir la séance plénière à l'Ecole

d'Ingénieurs de Changins, la dégustation des vins du Monde, la réception officielle au Salon des Vins Arvinis, le culte oecuménique à l'Abbatiale de Romainmôtier et le parcours en calèche depuis Granson à Concise.

Pour la clôture officielle, Madame Claudine Girardin, Présidente de la Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques et Présidente du Congrès remis sautoirs et diplômes à nos confrères Monique Ferry, Marie-Thérèse Malgouyres, Maurice Truffert et à Claude Josse, président de la FICB.

Trois journées de détente, dans trois régions différentes suivaient ce Congrès.

Le lundi 23 : visite de la Maison du Gruyère, visite des mines de sel à Bex et dîner romantique à Montreux.

Le mardi 24 : visite de la manufacture horlogère Audemars Piguet à la Vallée de Joux, visite du Musée des boîtes à musique et de l'horlogerie à Sainte Croix et dîner typique en alpage du Jura Vaudois.

Le dernier jour, visite de la source minérale Henniez, déjeuner pêcheur à Morat et retour par les trois lacs et Neuchatel.

L'Aurevoir se faisait au Château de Boudry, Musée du Vin !

De belles dégustations, de beaux paysages, travail et plaisir se sont unis pour un grand Congrès.



Les Riches Heures du Musée du Vin



Remise du chèque à la Mairie du XVIème en présence de l'Ambassadeur d'Égypte et du Maire, M. Taittinger

Musée du Vin.

L'action de mécénat engagée par le Musée du Vin en 2006 pour subventionner les travaux de C. Leblanc (voir à ce sujet nos précédents numéros), doit se poursuivre en 2008 avec la collaboration de notre bailli, Christian Double, propriétaire du Château de Beaupré (AOC Coteaux d'Aix-en-Provence). Ce dernier envisage en effet de produire une cuvée spéciale en rouge dont les bouteilles seront vendues au profit du chantier du Ramesseum, tout comme l'ont été les bouteilles de rouge 2003 du Château Labastidié étiquetées « Les Caves de Ramsès II » (avis aux amateurs : il reste encore quelques flacons de cet excellent Gaillac au Musée !!).

Le jeudi 5 avril 2007, à la Mairie du 16ème arrondissement, en présence de SE l'Ambassadeur d'Égypte et du Maire, Monsieur Taittinger, C. Josse et JJ. Hervy ont remis à C. Leblanc un chèque de 10000 euros pour la restauration des caves du temple de Ramsès II, le Ramesseum, en Égypte.

Cette cérémonie fut suivie d'une remarquable conférence sur « la redécouverte de Thèbes au temps des explorateurs, des savants et des artistes ». C. Leblanc, ses collaborateurs et quelques membres de son association furent ensuite conviés à un dîner amical au



Soirée au Musée du Vin

Le lancement de cette cuvée aura lieu le 30 Mars prochain au Château de Beaupré à St Cannat. Bien entendu nous vous tiendrons informés des détails de cette opération.



Le vin et la plume

Nous souhaitons, dans cette nouvelle rubrique, vous faire découvrir ou redécouvrir quelques beaux morceaux de la littérature française évoquant la vigne ou le vin. J'ai choisi cette fois-ci un poème de Rémy Belleau (1528-1577) dont ne parle jamais...et pourtant !! Natif de Nogent-le-Rotrou, membre de la Pléiade et ami de Ronsard, on lui doit entre autres : « l'Escargot », « la Cerise », « l'Huître » etc..., petits chefs d'œuvre de sensibilité où l'auteur s'adresse à tous nos sens, en peignant avec le souci du miniaturiste ce que la nature nous offre à voir, à entendre ou à savourer, avec gourmandise, pour notre seul plaisir. Voici donc, dans l'orthographe de l'époque et ciselé en vers,

Le Verre d'Anjou

*Crystal poli dessus le tour
Arrondi par la main d'amour,
Animé de sa douce haleine,
Crystal où la troupe des dieux
Du nectar préservé des cieus
Va trompant sa soif et sa peine ;
Crystal planté mignardement
Sur un pied qui fait justement
La base d'une colonnette
Où règne pour le chapiteau
De feuillage un triple rouleau.
Le seul appui de la cuvette
Jamais ne se puisse casser
Eclater, filer ou froisser
De ce crystal la glace belle,
Mais toujours près de mon soulas
Comblé de vin ou d'hypocras
Demeure compagnon fidèle.*

Responsable de la publication

Jean Jacques Hervy

Rédaction

Monique Josse / Claude Dupin / Jean Jacques Hervy

Conception-réalisation

Alice de Chantemèle

Photos Musée du Vin

Quelques dates à retenir

Pour plus de détails et pour les réservations, se reporter aux documents annexés à ce bulletin ou s'adresser au Musée du Vin.

Le dimanche 27 janvier 2008 : Chapitre de la Saint-Vincent sur le thème de la Slovénie.

Les conférences : programme de la saison 2007-2008

- **samedi 1er décembre 2007**, à 17h, au Musée du Vin : « Chants et musiques de tradition en Bourgogne »
- **samedi 19 janvier 2008**, à 17h, au Musée du Vin: « Vignes monastiques et vignes ducales : la naissance des grands crus bourguignons »
- **samedi 9 février 2008**, à 17h, au Musée du Vin : « Bacchus, dieu de l'harmonie et des voluptés sonores »

D'autres rendez-vous :

« **Connaître le Vin** » : cours de dégustation de Monique Josse, le samedi, de 10h à 12h au Musée du Vin. Inscriptions auprès de Mme Josse au 01 64 09 44 80- mjceps@club-internet.fr. Réservations obligatoires.