



La Lettre de Ganymède

Bulletin du Conseil des Echantons de France

Le Mot du Président

N°13 Mai 2008



25 ans déjà !

25 ans de ma présidence. Que de temps passé et de travail accompli par tant de bénévoles qui ont permis à notre association de disposer de plus de 1 400 mètres carrés près de la Tour Eiffel. Un siège social prestigieux dans un lieu insolite, connu et reconnu dans le Monde entier, fierté de notre confrérie.

25 ans de Commanderie pour Daniel Deslauriers, notre représentant au Canada avec la Prévosté de Montréal et la Prévosté de Québec. Des intronisations sélectionnées, un gros travail autour de la dégustation, des rencontres amicales ont fait la renommée de la Commanderie. J'espère vivement une rencontre cette année pour fêter cet anniversaire commun au château Labastidié lors de la fête des vendanges en septembre.

25 ans de rencontres, d'amitié, de joie, de peines partagées, en réalité une vie de famille avec des membres dispersés en France et à l'étranger et toujours le plaisir de se retrouver.

Alors pour ceux, amateurs du vin qui pendant ces 25 ans ont parcouru un petit bout de chemin, ou une grande route avec moi, merci de votre soutien, de votre aide, gardons toujours à l'esprit notre devise : l'Art de la vigne, l'Art du vin, l'Art de la Table.

Bachiquement vôtre,

Le Président
Claude Josse

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 21 Septembre 2008** : vendanges à l'ancienne au **Château Labastidié près de Gaillac**. A cette occasion sera fêté le 25ème anniversaire de l'élection de C. Josse comme Grand Chancelier de la Confrérie.

Les **samedi 18 et dimanche 19 octobre 2008** : **chapitre d'automne exceptionnel à Niort**, à l'occasion de la création de notre Prévosté des Deux Sèvres et de la fête de la pomme à Secondigny.

Conférence le samedi 22 novembre 2008, à 17h, au Musée du Vin :

« **Sous les pavés, la cave** ». L'histoire de l'utilisation des carrières dans le Bassin Parisien par Arnaud Ybert, chargé d'enseignement aux Universités de Lille.

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.



Du côté de la Confrérie...

L'Ordre Universel des Chevaliers Du Cep

Au mois d'octobre dernier, à Montpellier, Monsieur Alain Causse, a remis le glaive en bronze, symbole de l'Ordre, au conseil des Echansons de France, représenté par son Président Claude Josse et quelques Echansons. De nombreuses confréries bachiques, dont les Knights of the Vine de Russie, étaient également représentées. Chaque année ce glaive est confié à une Confrérie amie. Vous pourrez donc admirer le glaive, au Musée du Vin jusqu'au 5 octobre, date à laquelle il retournera à Montpellier.

Soirée Franco Chyprïote

Le 28 octobre 2007 à l'occasion du chapitre d'Automne, très belle soirée en présence de Son Excellence l'Ambassadeur de Chypre, M. Périclès Nearchou.

Après une présentation de l'île, des vins chyprïotes furent proposés à la dégustation, en particulier la Commandaria, vin réputé dès l'Antiquité. Les fouilles archéologiques indiquent que le début de la fabrication du vin à Chypre remonterait à plus de 2000 avant J.C. Sans doute charmé par ce nectar, Hésiode en livre les secrets de la fabrication dans son poème "Les travaux et les jours". La réputation de la Commandaria, que l'on appelle alors NAMA, a déjà franchi les mers. Cléopâtre et Antoine comptent parmi ses inconditionnels. C'est au Moyen Age que la Commandaria prend son nom actuel

Ce vin est produit à partir des cépages traditionnels de Chypre : le Mavro (noir) et le Xynisteri (blanc).

En fin de soirée chaque invité recevait, offert par Son Excellence l'Ambassadeur de Chypre, M. Périclès Nearchou, une bouteille de Commandaria et un fromage Hallumi.

Tous nos remerciements à nos amis chyprïotes pour leur amicale collaboration.

Furent intronisés durant cette soirée :

C.Binet, J-M.David, S.Gabucci, A.Gameiro de Avreu, P.Istace, V.Lagrange-Katrensi, M.Marches, P.Nearchou, L-P.Neto Ferreira, A.Pascail, I.Ranouil, F.Roisneau, J-L. Santamaria, C.Schwartz, R.Vincent.

Le Carnet des Echansons

Roger DESPRES était un fidèle Echanson depuis l'origine de la Confrérie.

Maître-Echanson, puis Prévost des Yvelines, c'était un professionnel (Caviste à Versailles) de grand talent qui a consacré sa vie au service du Vin.

A son épouse nous présentons nos sincères condoléances.

Nous regrettons la disparition de notre Compagnon Bernard DOUMEZEIL. Epicurien, il avait très vite rejoint la Confrérie au sein de la Prévosté de Seine et Marne sous le parrainage du Maître Echanson Jean Clément. A toute sa famille, nous présentons nos sincères condoléances.



Les intronisés de la soirée Chyprïote



M. Roger Despres



Du côté de la Confrérie...

La chorale des Echansons

Elle est née en novembre dernier. Baptisée « Le souffle de Bacchus », la chorale rassemble pour l'instant une quinzaine de choristes enthousiastes qui répètent régulièrement au Musée du Vin sous la direction de Marie-Françoise Bourdot, Compagnon d'Honneur de la Confrérie.

N'hésitez pas à venir grossir les rangs de cette jeune formation, car même si vous croyez chanter faux, Marie-Françoise, dont l'énergie et le talent font merveille, vous redonnera confiance et vous aidera à trouver le ton juste ! La chorale s'est produite pour la première fois lors du dîner de la Saint-Vincent en Janvier dernier. L'auditoire, charmé, en redemande !!



La chorale du Conseil des Echansons de France

Les Echos des Prévostés

Le 4ème Chapitre de la Prévosté d'Egypte s'est tenu le 14 janvier au Caire dans le cadre de « la Rôtisserie du Belvédère » de l'Hôtel Nile Hilton.

Ce fut l'occasion de saluer le très beau travail de Jean-Pierre Mainardi, notre dynamique Prévost, fondateur de notre délégation en Egypte, parti fin 2007 en Chine pour diriger un autre établissement de la chaîne Hilton.



Le bureau de la Prévosté du Caire et la délégation Française

Notre vice-Président, JJ Hervy eut ensuite l'agréable privilège de nommer le

nouveau Prévost, Farida Mansour, qui œuvre, avec beaucoup de charme et d'efficacité au sein du bureau de la Prévosté depuis sa création, aux côtés de Yves Phares, Grand Argantier et de Emad Abd El Razek, Chef du protocole et des relations extérieures.

Puis, Jean Welti, nouveau Directeur Général du Nile Hilton,

fut intronisé avec le titre de Grand Amphitryon de la Prévosté. Nous sommes persuadés que cette sympathique équipe, très motivée, réserve un bel avenir à notre Confrérie en Egypte.

La soirée s'est magnifiquement déroulée, grâce à l'organisation de Jean Welti et de Farida Mansour et aux talents conjugués d'un jeune chef français, très imaginatif, et des équipes du Nile dont nous avons déjà vanté par le passé les mérites et le professionnalisme.



Promotion 2008 des Echansons de la Prévosté du Caire



Farida Mansour est nommée Prévost d'Egypte par Jean-Jacques Hervy



Du côté de la Confrérie...

Quelques nouveaux Echansons furent intronisés ce soir-là en présence d'une centaine de convives :

-M. David Molyneux-Berry, consultant, expert en vins, longtemps responsable des ventes de vins aux enchères chez Sotheby et qui régala l'assistance en racontant ses voyages dans l'ex-URSS où il eut l'incroyable chance d'expertiser les caves, miraculeusement préservées, des derniers tsars.

-M. Philippe Bayonne, ancien diplomate français et président de société.

-et M. Haaken Gaarder-Larsen, directeur du Nile.

La délégation française du CEF était composée de Jean-Jacques et Bernadette Hervy, de Michel et Isabelle Brunner et de Maurice Truffert.



Intronisation de M. Jean Welti



Le bureau de la Prévosté de la Réunion

réorganiser en 2008. Michel Caillé, vice Prévost et Alain Chatel assureront le suivi des opérations par intérim. Ils souhaitent, si possible, tenir un chapitre durant l'année en cour et le faire coïncider avec celui que voudrait organiser, à l'île Maurice, notre Ambassadeur, Dany Giraud.

A Madagascar, le 5 décembre dernier, dans la salle « La Fougère » de l'Hôtel Colbert d'Antananarivo, s'est tenu le deuxième chapitre de la Prévosté sous la présidence de M. J-L Robinson, Ministre de la santé, du planning familial et de la protection sociale et de Mme M-C Gérardin, première Conseillère à l'ambassade de France.

A cette occasion, notre Grand Connétable, Claude Dupin, confirma, par délégation du Grand Chancelier, la nomination de Samuel Ranaivo en tant que Prévost de la Confrérie pour Madagascar. Cinq Maîtres Echansons et vingt nouveaux Compagnons furent intronisés durant cette soirée.

Notre nouveau Prévost, amateur passionné de grands vins français, réserva un accueil très chaleureux à la délégation française dont le séjour dans la capitale malgache fut agrémenté de dégustations mémorables.

A La Réunion, fin décembre, notre Prévost, Jean- Michel Gigan, nous a remis sa démission, annonçant son intention de se retirer auprès de ses enfants en Australie. Nous regrettons ce départ car il avait su donner à sa Prévosté une impulsion très prometteuse. Nous n'oublierons pas le chaleureux accueil qu'il nous avait réservé, avec ses amis, lors de notre première visite à la Réunion et nous lui souhaitons, ainsi qu'à son épouse, tout le bonheur possible dans son nouveau lieu de résidence.

Le 28 novembre dernier, au cours d'un déjeuner amical, les membres du bureau de la Prévosté, en présence de notre Grand Connétable, Claude Dupin et de son épouse, ont annoncé leur intention de se



La promotion 2007 des Echansons de Madagascar



Les Riches Heures du Musée du Vin



M. Alain Gournac et M. Jean-Jacques Hervy

Le 7 novembre 2007, Monsieur Alain Gournac, Sénateur des Yvelines et Maire du Pecq est venu au Musée pour remettre lui-même à notre conservateur, JJ Hervy, quelques échantillons du produit de la vigne qu'il est fier d'avoir fait planter sur sa commune, en partenariat avec la ville de St-Germain-en-Laye. Une bouteille de " vin des Grottes " est désormais exposée dans l'une des vitrines du Musée consacrée aux vins franciliens.

Le vin dans l'histoire de France

Exorciser les pyrales : les archives parlent .

En 1664, les habitants de Tain adressèrent une requête à l'archevêque de Vienne pour faire exorciser « les serpilières ou lisets (pyrales), petits animaux volants qui, s'attachant aux bourgeons et mangeant le germe du raisin, rendant les vignes infructueuses ».

Cette requête ajoute que de tels animaux ne se sont pas répandus dans d'autres localités voisines et que l'on n'avait jamais vu de « tous les temps passés un cas semblable et qu'il y aura lieu de craindre » que ce ne soit un malheur jeté sur leur territoire par quelque méchante créature...

(Archives communales de Tain, CC 58- cité dans bulletin de l'INAO, n°spécial 1953)

Du côté du Château...

Vendanges à L'ancienne 2007 avec La Confrérie de la plus grande omelette

Petits et grands étaient présents tôt le matin pour une vendange à l'ancienne en septembre dernier. Baillot et sécateur en main, chapeau et tablier pour chacun, il n'y avait plus qu'à suivre le cheval. Les raisins de Loin de L'œil gorgés de sucre tombaient dans les paniers. Rapidement pressés les raisins donnaient un jus suave apprécié de tous. Après cette pose ce fut le tour des raisins de Braucol, ramassés, pressés et goûtés. La vendange prenait fin, mais pas les festivités. Nos confrères de la plus grande omelette cassaient des dizaines et des dizaines d'œufs pour cuire une gigantesque omelette. Intronisations et musique clôturaient cette superbe journée.





Le vin et la plume

Qui se souvient de Raoul Ponchon, de son vrai nom Raoul Pouchon (1848-1937), natif de La Roche-sur-Yon, journaliste (« Le Courrier Français » et « Le Journal »), « fonctionnaire de la bohème », champion des « Gazettes rimées », qui composa pas moins de 15000 vers en trente ans et fut admis en 1924 à l'Académie Goncourt ?

Baptisé « premier poète de son temps » par Maurras, il se spécialisa dans la « mise en vers » de l'actualité de son époque, avec un humour populaire, un ton souvent bucolique et un amour sincère pour le vin et la bonne chère qui nous le rendent très sympathique.

« O vin, je veux bondir sur tes folles écumes !
O vin, sillonne-moi d'espairs, célestes voiles ! »

Voici un extrait de « La Muse au Cabaret » (1920) :

L'Or du Vin

*On ne cesse pas de s'instruire.
Ne me suis-je pas laissé dire
Qu'on trouve de l'or dans le vin ?
Non pas de cet " or pour concierge
Au jour de l'an "... non, de l'or vierge
Pur, ductile, de l'or enfin.*

*Voilà qui n'est pas, je t'assure
Pour m'étonner outre mesure
Je nous crois d'accord sur ce point.
Ce qui surprendrait, au contraire,
N'est-ce pas ton avis, vieux frère ?
C'est plutôt qu'on n'en trouvât point.*

*Oui. dans le vin de l'or ! potable !
Même en quantité si notable,
Qu'un chimiste, Dieu m'est témoin !
Peut en extraire, en ses cornues,
Les parcelles y contenues,
Et les monnayer au besoin.*

*Ah ! si dès tes primes prouesses,
Tu l'avais traduit en espèces
L'or de tout ce vin que tu bus,
Tu pouvais réaliser une
Assez agréable fortune...
En aurais-tu de ces écus !*

*Mais non... Comme ta destinée
Est de vivre au jour la journée,
Tu n'aurais pu garder cet or ;
Et plus assoifé qu'une éponge,
Tu l'eusses dépensé, j'y songe
A t'acheter du vin encore.*

Responsable de la publication

Jean Jacques Hervy

Rédaction

Monique Josse / Jean Jacques Hervy

Conception-réalisation

Alice de Chantemèle

Photos Musée du Vin