



La Lettre de Ganymède

Bulletin du Conseil des Echansons de France

Le Mot du Président

N°14 janvier 2009



2008 n'est plus : une année de joie qui a vu la naissance du négoce « Grand Terroir des Echansons de France » et au cours de laquelle nous avons fêté le premier anniversaire de notre indépendance viticole avec une première récolte peu quantitative mais de qualité !

Mais aussi une année de peine, marquée par la disparition prématurée de plusieurs membres fidèles de notre Confrérie.

2009 s'annonce comme une année d'ouverture :

ouverture aux jeunes passionnés de vins et de dégustations et qui sont notre relève au sein de la Confrérie

et aussi, ouverture aux non professionnels par l'organisation, dans le cadre du

Musée, trois ou quatre fois par an, de dégustations thématiques suivies d'un plat et d'un dessert, afin de mieux connaître les vins, respectant en cela la vocation et l'esprit des Echansons. Dans la conjoncture actuelle, nous veillerons bien sûr à ce que ces rencontres restent financièrement accessibles.

Je vous souhaite une très bonne et belle année et espère vous retrouver nombreux dans nos prochaines manifestations.

Buvez bien, buvez bon, avec modération !

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 5 avril 2009 à 11h15 au Musée du Vin : conférence, suivie d'un déjeuner débat, sur le thème : « Les reines du Nil au Nouvel Empire », par C. Leblanc, égyptologue, Directeur de recherche au CNRS.

Le 45ème congrès de la F.I.C.B du 20 au 23 mai 2009 à Gaillac, Toulouse et Fronton

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.

Saint-Vincent 2008

Dans notre dernier numéro, nous avons omis de citer les noms des personnes intronisées au cours de la soirée du 27 janvier 2008 au Musée du Vin. Fâcheux oubli que nous voulons réparer en demandant aux intéressés de bien vouloir nous pardonner.

Furent élevés au grade d'officier : Annie Huet et Gérard Pauly

Ont été faits Compagnons : L.-F. Blayac, J.-C. Boudet, O. Perthuis, A. Rata, F. Salsa, N. Vincente.



Du côté de la Confrérie...

Le Carnet des Echansons

Nous félicitons Claude Josse et Jean-Jacques Hervy qui ont été tous deux promus Chevaliers dans l'ordre du Mérite Agricole.

En 2008, nous avons eu à déplorer la disparition de Georgina Toluzzo, Michel et Claude Stoquelet, Marie- Claude Philippi, Louis- Philippe Thiebault, Sylvio Mages, Claude Millet, Jean-Marc Ascencio, Marie- Thérèse Lebatteur et Jean Nautré. Nous exprimons à tous leurs proches nos sentiments de profonde tristesse et les assurons de notre fidèle amitié.

Vendanges à Montmartre

Mon premier défilé à Montmartre en tant qu'Echanson du Musée du VinJe m'en réjouissais d'avance. Le matin, bonne nouvelle à travers les volets : il fait beau.

Avez-vous déjà dégusté le soleil automnal sur la butte ? C'est toute la vie populaire de ce quartier qui ressurgit, son humanité, sa gouaille, ses héros du cinéma, de la chanson, tout ce que vous avez dans la tête. Cinéma, c'est Claude Lelouch que l'on célébrait en cette année 2008.

Les festivités ont commencé à la mairie du 18ème où nous avons été conviés au déjeuner. Nous, c'est-à-dire la plupart des 1 500 personnes prévues au défilé de l'après-midi. Nous avons fait connaissance avec des confréries de France et d'Europe et l'ambiance était très chaleureuse. Danses du Poitou, musique Auvergnate, chansons des Poulbots, clochettes des Gilles de Binche, dentelles du Bade-Wurtemberg, masques de Venise, plainte des coquilles Saint-Jacques d'Erquy, bouquets de la Côte-d'Azur et surtout des rencontres animées, ont fait de ce moment le déclic de la bonne humeur du défilé.

Il y avait foule tout le long du parcours. Le défilé a eu beaucoup de succès et notre groupe de 11 représentants des Echansons en a eu sa part. Les 2 petits fils de notre Grand Chancelier ont fait un tabac. C'est un juste retour des choses car nous avons défilé 4 heures.



Bien sûr nous avons participé à la promotion des Echansons et de notre musée avant, pendant et après le défilé sur le stand que celui-ci avait implanté dans les jardins de l'église moyenageuse de Saint-Pierre à côté du Sacré Coeur. Les chaises sous les fondaisons aux couleurs d'automne et les verres n'étaient pas vides longtemps. Un accueil chaleureux et une approche des saveurs du vin instructive ont été dispensés par les techniciens du musée aux passants intéressés. Il faut souligner que bon nombre d'étrangers se sont arrêtés déguster un verre. Ils étaient Américains, Allemands, Espagnols, Japonais.... Plusieurs d'entre eux sont repartis avec notre photo en habit d'échansons dans leur pays.

En fin d'après-midi les marches étaient hautes, biscornues, nombreuses (nous n'osions pas les compter) et notre récompense était au rendez-vous : le soleil se couchait sur Paris et, surtout, le Musée du Vin serait plus connu en France et à l'étranger.

Annie HUET



Du côté de la Confrérie...

Les Echos des Prévostés

Montpellier, le 11 octobre : Fernande Planet, grand Connétable pour la France et Maurice Truffert, Garde du Sceau, ont restitué à Monsieur Alain Causse, de L'Ordre Universel des Chevaliers du Cep, le glaive, symbole de cet ordre, qu'il nous avait confié pour un an, et qui était, depuis octobre 2007, exposé au Musée du Vin.



octobre 2007

Les Echantons à Niort et au Pays de la Gâtine



Daniel Ferret

A l'invitation de Daniel Ferret, Grand Maître des Fines Goules de Niort, les Echantons ont profité d'un très beau week-end d'Octobre pour se rendre dans cette jolie région, en apprécier les charmes et y renouer avec la Prévôté, animée désormais par Daniel Ferret.

Ils ont pu découvrir et apprécier la Sèvre Niortaise, avec le plaisir de faire une très jolie balade en barque sur les canaux du Marais Poitevin, calme, tranquille et ensoleillée, suivie d'une dégustation fort agréable d'Angélique de



...Sur le Marais...

Niort, au débarcadère.

La journée fut aussi consacrée à la visite d'une fabrique d'Angélique, aux Etablissements THONNARD, car déguster est bien, mais s'instruire aussi. A l'occasion de cette visite furent intronisés Echantons des postulants tant de la région Niortaise que Parisienne. La fin d'après midi les vit défilier en ville, et bien sûr, toujours gourmands, il s'arrêtèrent pour visiter la chocolaterie HUVELIN, où le maître de céans les régala de chocolats sublimes.

Pour clore la journée, une intronisation de la Confrérie des Fines Goules eut lieu lors du dîner fort sympathique, où furent également représentées d'autres confréries gastronomiques de la région.

Mais le plus surprenant restait à découvrir le lendemain, après la visite de la foire de la Pomme de Secondigny (avec dégustation des saveurs de la Gâtine). Il y eut d'abord la découverte du restaurant «Le Piano», où le chef fut

aussi à l'aise à son piano dans la cuisine, qu'au piano dans la salle. Puis, pour terminer en apothéose ce week-end convivial, les Echantons découvrirent avec étonnement que le Monde possède un Nombriil et que le Nombriil du Monde est en Sèvre Nantaise, et plus précisément à Pougne-Hérissou.

La visite de cet endroit très insolite, plein de mystère, d'ésotérisme et de poésie fut facilitée par René Courtade, qui fit déguster ensuite la « Montempougne ». C'est un breuvage mystérieux dont la recette fut trouvée dans un parchemin du XIIIème siècle, assura le guide qui accueillit et initia les Echantons et leurs amis de la Confrérie des Fines Goules aux mystères cosmiques du Nombriil du Monde.



La fête de la pomme à Secondigny

On pourrait en résumer la quintessence par cette citation historique :

« Fleur de Nombriil, parfum d'imprévu, La Montempougne, en as-tu bu ? »

Maurice Truffert



Création d'une Ambassade au Gabon

Libreville, lundi 10 novembre : en présence de Madame F. Le Moign, Consul Général de France, le grand Connétable pour L'Afrique et l'Océan Indien, C. Dupin, représentant notre Grand Chancelier, a nommé Yaovi Tigoé Ambassadeur



La promotion 2008

de la Confrérie au Gabon avec compétence pour le Congo, le Cameroun et la Guinée équatoriale. Au cours de la soirée, dans le cadre du restaurant « Lokua »,



C. Dupin et Yaovi Tigoé

furent intronisés, dans une ambiance très chaleureuse, quatre Grands Bouteillers, quatre Maîtres Echantonniers et dix Compagnons. Une belle initiative du sympathique Yaovi Tigoé que nous remercions vivement pour son dynamisme et son dévouement à la cause des Echantonniers.

Les Riches Heures du Musée du Vin

Le monde de la vigne slovaque en céramique

Le mardi 1er juillet fut inaugurée l'exposition des œuvres du céramiste



slovaque Ignac Bizmayer, en présence de représentants du Ministère de la Culture et de plusieurs Musées de la République Slovaque, ainsi que de Madame Krizikova, conseiller culturel de l'Ambassade et directrice de l'Institut Slovaque à Paris.



Mme Krizikova et M. Taittinger

Monsieur Taittinger, ancien Ministre et précédent Maire du XVIème arrondissement avait bien voulu accepter de présider cette inauguration.

Musique et spécialités culinaires slovaques enchantèrent la nombreuse assistance et contribuèrent largement au succès de cette manifestation. L'exposition, réalisée en partenariat avec les autorités slovaques, rassemble une quarantaine d'œuvres de I. Bizmayer évoquant les travaux de la vigne mais aussi les coutumes et les traditions de son pays. Elle restera au Musée du Vin jusqu'au 31 août 2009.

Sur les pas de Cadet Roussel

C'est à Auxerre, le 24 Mai, que nous conduisirent cette année Claudine Billot et Jean- Pierre Mellier, nos fidèles Compagnons et conférenciers, toujours aussi passionnés d'art et d'histoire, pour nous faire admirer le riche patrimoine de cette belle cité bourguignonne. Comme d'habitude, culture et gastronomie étaient au



Avec J-P Mellier



...et Claudine Billot

rendez-vous et la journée s'acheva par la dégustation de vins et de produits régionaux. Le succès remporté par cette sortie est très

encourageant pour les organisateurs qui, dorés et déjà, travaillent sur un nouveau projetA suivre !!



La treille des Echansons

Première vendange

Le 8 septembre fut récoltée une première et unique grappe en parfait état sanitaire et ce, par le Grand Intendant de la treille, Yves Bouleisteix, en présence du grand Chancelier, de son épouse, Grand Pipetier, et du



Conservateur du Musée.

Voici quelques extraits du compte rendu que le Grand Intendant fit de ce mémorable événement :



« Souvenir, souvenir :

Le grand Chancelier, Claude Josse, ayant très peur que quelque maraudeur ne s'empare de ce précieux fruit pour faire du vin de lune (1), proclama solennellement le ban des vendanges et ordonna dans la foulée une cueillette immédiate quoique prématurée. L'émotion gagna l'assistance, consciente de la

gravité d'une telle décision. Cependant, douloureusement résigné, le Grand Intendant s'exécuta, grimpa à son échelle et détacha avec amour la délicate grappe de couleur noir foncé qu'il avait jusque là protégée des oiseaux par un joli filet. Las ! Qu'elle ne fut pas le désarroi du cher homme lorsqu'il voulut introduire le fruit dans le récipient rempli d'alcool qu'il avait préparé pour sa conservation : la grappe était trop grosse !!



C'est alors qu'une pressante envie de goûter le raisin de la vigne héritière de la plus vieille treille du monde, sise en Slovénie, s'empara des personnes présentes qui absorbèrent goulûment quelques grains, les plus éloignés de l'œil...afin, assurèrent-elles pour se donner bonne conscience, de réduire la taille de la grappe...Et cette dernière, en effet, bien qu'amaigrie, put enfin être enfermée dans son flacon . »

(1)note de l'auteur : « le vin de lune » désigne le vin élaboré à l'aide de raisins volés la nuit au clair de lune.



Yves Bouleisteix, par modestie, oublie de dire qu'il conçut et fabriqua lui-même ce présentoir, très original, que l'on peut voir aujourd'hui au Musée, salle Pasteur. Il

s'agit de la reproduction d'un pressoir à cage dans lequel est introduit le goulot du flacon contenant la grappe qui apparaît ainsi logée dans une bulle symbolisant la goutte qui sort du pressoir. La grappe, elle-même suspendue à une petite douelle en chêne, semble flotter dans le flacon...Du grand art !!!

Du côté du Château...

2008 : un millésime particulier

(extrait du bulletin de Jean- Paul Cavalié, du 22 octobre 2008)

« Sur le plan des volumes, avec un rendement de 40hl par hectare, nous sommes sur une petite récolte. Les conditions climatiques du printemps (humide et froid) ont perturbé la sortie des grappes et leur mise à fruit.

Un temps frais et sec durant l'été a limité le grossissement des baies. La sécheresse du sol et le vent sec qui ont accompagné ces vendanges ont amplifié le phénomène de concentration. Toutefois, il nous a permis de bénéficier de





conditions idéales pour rentrer la vendange dans un état sanitaire parfait . Débutées mi septembre, elles se sont étalées jusqu'au 10 octobre. Avec des degrés généralement élevés, les acidités sont également restées hautes et l'équilibre entre degré et acidité a été plus difficile à trouver cette année.



Max Butin

(...)En ce qui concerne les blancs, le gras et la rondeur dominant...Pour les rouges, couleur et charpente sont au rendez-vous, avec toutefois des notes végétales. »

Souignons que les vendanges à l'ancienne se sont déroulées cette année sous un soleil radieux, dans une ambiance particulièrement chaleureuse, musicale et festive, avec la participation de plusieurs Echansons.



Echanson et sportif :

Notre Compagnon britannique, Martin Judson, dévoué traducteur de notre confrérie, parcourt chaque été, à vélo, l'un de nos vignobles, en compagnie de quelques amis. En 2008, visitant le terroir de Gaillac, il s'est bien entendu arrêté dans nos vignes, posant pour la postérité. Il paraît que les étapes de ce tour de France original sont copieusement arrosées... Un dopage bien sympathique !!



Martin Judson

La Recette de Lo Couaraye

Le far de Keryel

Ingrédients :

4 œufs (gros)

200g de sucre semoule

1 sachet de sucre vanillé

170g de farine

100g de beurre demi-sel

1 litre de lait entier

200g de raisins secs flambés (ou autres fruits secs) avec 8cl de rhum

Cette recette convient pour un moule en pyrex où en grès culinaire de 20cm sur 30cm - profondeur 5cm, pour 10 à 12 parts.

Faire fondre le beurre et faire blanchir au fouet le mélange sucres et œufs. Incorporer, toujours au fouet, la farine, puis le beurre fondu et le lait en dernier. Verser le tout dans le moule bien beurré tapissé des raisins secs.

Cuire à 190°, chaleur tournante de préférence, pendant 50 minutes.

Surtout : laisser refroidir dans le four éteint toute la nuit si la recette est faite l'après-midi. En effet cette recette est à réaliser de préférence la veille.

Enfin un dernier conseil : parsemer le dessus du far de raisins frais avant la cuisson .

Guy et Geneviève Drapier

Responsable de la publication

Jean Jacques Hervy

Rédaction

A. Huet, M. Truffert, Y. Bouleisteix, G. Drapier; C. Dupin et Jean Jacques Hervy

Conception-réalisation

Alice de Chantemèle

Photos Musée du Vin