



Le Millésimé 2019 des COMPAGNONS d'HYNAO



Les activités de l'an 2019: soirée surprises au 'Plaisirs du vin', jurés à Jaunay-Marigny, accueil du vigneron bourguignon Dominique ROY, vins sur leur 31, accords mets & vins, BBQ des actifs du salon, Heures vagabondes à Ligugé, un car pour Castillon, le forum des assoc, les 2009 en 2019, manger avec les vins d'Alsace, le salon des Rabelaiseries, une verticale de bourgognes, le repas des Compagnons chez Thomas ...





Le Millésimé des COMPAGNONS d'HYNAO

10ÈME ÉDITION

2019



Les participants:
JM R, Marco, Bernie, Jean, Patrick SG, Joël, Christian, Bichon, Nico, Patuche



LES Rabelaiseries
SALON des VINS
& DES PRODUITS DU TERROIR

9 & 10
NOVEMBRE
2019

SAMEDI 09
de 10h à 20h
DIMANCHE 10
de 10h à 18h30

8ème édition **LIGUGÉ**

Complexe sportif
Jean-Paul Guinec
RESTAURATION SUR PLACE
TABLES ATELIER S'ÉLABORERONT

lesrabelaiseries.fr

INDEX de l'édition N°10

- P1: l'index du Millésimé 2019
- P2: l'édito de **Jean**, président des Compagnons d'Hynao
- P3 & 4: Assemblée Générale et programme 2019
- P5 : vins surprises au « Plaisir du vins »
- P 6 à 9: accueil de D. Roy, vigneron à Auxey-Duresses
- P 10 & 11: des bordeaux sur leur « 31 »
- P 12: alliances mets/vins
- P 13 & 14: le Portugal à Ligugé
- P 15: BBQ des actifs du salon
- P 16: tous en car vers Castillon et Alain Tourenne
- P 17: le forum des assoc° de Ligugé
- P 18 à 20: manger/déguster Alsace
- P 21 à 23: les 2009 en 2019
- P 24: repas de fin d'année avec Thomas
- P 25: édito de **Nico** manager du salon
- P 26: mot du maire et programme du salon
- P 27: prépa salon, communication
- P 28: plan grande salle
- P 29: plan salle animations/restauration
- P 30: liste des exposants
- P 31: les nouveaux
- P 32: la grande carte
- P 33: manager un boulot à plein temps
- P 34: chacun à son poste
- P 35: les animations
- P 36: les ateliers
- P 37: les vins d'Alexandre
- P 38: du monde!
- P 39: un moment de convivialité
- P 40: l'équipe restauration
- P 41: les gagnants 2019
- P 42 : les récompensés des Rabelaiseries
- P 43&44: les chiffres du salon
- P 45: rapport final FPCS
- P 46 à 51: revue de presse
- P 52 à 54: chez Dom Pérignon
- P 55: visite au musée du vin à Paris
- P 56: portrait d'un professionnel du vin, Alexandre
- P 57: querelles de cépages
- P 58 & 59: les potins de chais en 2019
- P 60 à 63: 8 recettes des Compagnons
- P 64: couper et ... couper!
- P 65 & 66: menus de nos anciens
- P 67 & 68: jeu de la soif
- P 69: humour en vin
- P 70: la blague du curé (Patuche)!
- P71: souvenir, les Bronzés goûtent au ski!

Millésimé N°10

Edito 2019 (Jean CHARLES, président des Compagnons)

Nous voici donc arrivés au numéro 10 de notre « Millésimé » rédigé et mis en page par notre maître « es vins » Jean-Michel.

L'équipe du comité de pilotage de nos RABELAISERIES est désormais emmenée par Nicolas au poste de manager général succédant ainsi à Patrick.

Cette huitième édition des RABELAISERIES est un réel succès en terme de fréquentation (même si la barre des 2000 visiteurs n'a pas été atteinte) et malgré la concurrence.

Ce succès nous le devons en grande partie à Patrick, notre manager depuis sept années, qui a su organiser et piloter cette manifestation pour qu'elle soit une vraie réussite.

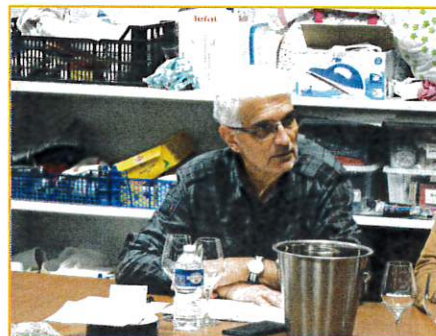
*Les appréciations des exposants en sont la preuve éclatante : **convivialité – qualité** sont au rendez-vous. Un grand merci, Patrick, pour tout cet excellent travail.*

Je n'oublie pas non plus tous nos Compagnons et amis bénévoles sans qui rien ne serait possible.

Cette année 2019, nous avons assisté à de très belles séances de dégustation menées avec brio par nos Compagnons comme le relate ce nouveau millésimé.

A l'année prochaine.

Jean



Assemblée générale 11.01.2019, salle Pichereau LIGUGE

Photos: BERNIE

Ce vendredi 11 janvier, les Compagnons d'Hynao ont tenu leur AG 2019, salle Pichereau. 24 présents, Jean P., Michel, Johnny et Xavier étaient absents, Fred est parti sous les cieux des Caraïbes. La municipalité n'était pas représentée, nos élus volontaires avaient fait acte de présence aux vœux de Joëlle Peltier notre Maire, cérémonie déroulée au gymnase JP Gomez.



Jean, en bon président, ouvre la séance sans retard et met à l'honneur les anniversés de décembre. Super papy Bernie chargé des prises de vue, annonce son grade et claironne à la cantonade qu'il entend rincer les drilles de l'assistance au titre de la dernière naissance dans sa famille, la petite ANA.

Il faudra patienter un peu mais la perspective réjouit les jouisseurs que nous sommes. Quelques galettes des rois seront soumises au même régime, étalées sur une table hors de portée des plus virulents de la fringale! Nico, J. Pierre et Yvette ont complété le solide avec force salades et rillettes.

Jean ouvre l'AG sur son rapport moral, voté positivement à l'unanimité. Il apparait que la moyenne de présence s'établit à 22, ce qui donne raison à l'augmentation du nombre désiré d'adhérents, porté à 29. Cinq Compagnons ont tenu toutes les séances, Michel n'est venu qu'une fois (on envisage de ne plus prendre sa cotisation et lui réserver une place d'invité prioritaire). Le bilan financier fait apparaître un solde créditeur de 730€. Comptes votés positivement.

Patrick T. dresse le bilan humain et financier du salon « Les Rabelaiseries » 2018, à la suite. 1720 visiteurs, soit 40 de moins qu'en 2017 (sans doute à cause des manifestations du centenaire de la guerre 14-18), 1122 verres restants, l'expo des artistes a bien plu, 348 repas servis les samedi et dimanche midi, 153 personnes au banquet du samedi soir. À ce sujet, Jean fait remarquer que certains convives ont marmonné une insatisfaction peu acceptable.

Patrick annonce son retrait du rôle de manager du salon, Myriam exprime également son impossibilité à continuer au sein du GdP, Patrick SG annonce sa dernière année au trésor de Compagnons. Jean reste président et Nicolas accepte la place de v/président.



Jean-Michel conserve le poste de commissaire du salon et le secrétariat demeure inchangé avec Stéphane et Cathy. Jérôme Caron verra sa demande d'entrée au club recevoir un avis positif, Fred étant parti pour 3 années.

La 8me édition des Rabelaiseries est votée, reste au GdP à se structurer au vu du présent et de l'avenir.

Les autres RV sont reconnus: les séances (voir le programme), la soirée BBQ des actifs du salon, la fête de la plage (une seule buvette et les achats des vins), le forum des assoc°, le ligugéthon, la sortie en car à Castillon (faire confirmer par Alain), l'accueil d'un vigneron, le salon, ...

La cotisation annuelle qui n'a pas bougé depuis des lustres passe de 35 à 40€ après vote d'acceptation, les séances sont fixées à 12€ pour les adhérents, 15€ pour les invités, les deux modulables en fonction du coût de séance.

La soirée des GC est débattue en raison du coût qui équivaut à l'ensemble des autres réunions. Il est décidé de ne le faire qu'un an sur deux, et/ou de partir d'une enveloppe de 800€ et d'en tirer le meilleur.

Des Nouveaux Sous le Chapeau & programme 2019

Photos: BERNIE

En dehors des débats et prises de décisions, l'AG a trouvé le temps d'introniser nos « petits nouveaux » Julie & Nicolas, donc de les habiller pour l'année! Ce millésime 2018 aura été bien riche pour eux, bienvenue. Sur la photo ils ont l'air siamois c'est sans doute le côté fusionnel qui les unit! GG et Joël ont fort bien rempli joué les « intronisateurs ».



Le bureau des Compagnons propose le bulletin annuel, « Millésimé N°2 », soit en version papier soit en numérique. Ceux qui ont opté pour le bulletin dématérialisé: Nico, Joel, Myriam, J Pierre, Denis, Jean, Bernie, Marco, Julie + Nicolas, Sébastien, Johnny, soit 11, les absents auront la version habituelle. Toutes les pages figureront sur le site des Compagnons via le secrétariat de Stéphane et Denis.

Les autres pourront lire leurs aventures en toutes lettres. Certains, hors les membres de notre groupe, reçoivent avec plaisir leur exemplaire: Mme Peltier, Christian & Andrée, Alain, Bernard, Thierry,

Important: prise de connaissance et paraphe du règlement intérieur tenant compte de la loi sur la protection des infos personnelles, à rendre au président qui doit les conserver avec précaution.

Autres: la vigne, 6 viticulteurs, Alain, Christian, Philippe, JMR, Joël + Jean Ch., les 2 référents pour la fête de la plage: Daniel et J Pierre.

La première réunion du GdP se tiendra chez Christian le mardi 05.02 à 18h, normalement avec le représentant NR/CP, mise en place des nouveaux responsables, ...

PROGRAMME 2019 des COMPAGNONS d'HYNAO

- 15.02> Plaisirs du vin, Alexandre, JM, membres
 - 15.03> Accueil vigneron, Dom. Roy, Bgne, JM, open
 - 05.04> vins sur leur 31, Xavier + JM, membres
 - 17.05> 1 plat/ 3 vins, Nico+Julie+Nicolas, membres
 - 14.06> BBQ actifs salon, Martine & Jean, open
 - 13.07> heures vagabondes, tous
 - 24.08> car to Castillon, JM & Jean, open
 - 06 et 08 + 09.09> forum des assoc°, tous
 - 20.09> 2009 en 2019, Xavier + JM, membres
 - 18.10> vins d'Alsace et manger! Nico+Christian, membres
 - 08 au 11.11> Les Rabelaiseries, membres + bénévoles
 - 22.11> verticale de Bourgogne, Marco, Bernie & JM
 - 06.12> repas CdH, membres + invités
- NB: les séances qui sont réservées aux CdH peuvent se retrouver à être complétées selon les inscriptions, les absences, ...





LES COMPAGNONS D'HYNAO - Adhérents Année 2020

	Nom	Prénom	Adresse	CP	Ville	Téléphone	Mobile	E-mail	Fonction	Né le	A quitté le
1	ANDOUCHE	Bernard	17, résidence Roc Vert	86340	Nieuil l'espoir	05.49.42.63.18	06 30 48 95 56	bernard.andouche@wanadoo.fr	Adhérent	15/12/1949	
1	BARDET	Nicolas	35, rue Crémaude	86240	Iteuil	05.49.38.18.89	06.62.33.68.45	nico.bardet@gmail.com	Vice Président Manager des Rabelaiseries	26/06/1976	
1	BARRIQUAULT	Sébastien	5, rue du bois de la loge	86240	Ligugé	05.16.83.00.20		sebastien.barriquault@neuf.fr	Adhérent	26/06/1976	
1	BARRAULT	Joël	29, la Brassaise	86240	Ligugé	05.49.55.22.46	06 47 04 97 34	barrault.joel2@wanadoo.fr	Adhérent	21/09/1946	
1	BLANCHET	Gérard	10, avenue du noyer au roy	86240	Ligugé	05.49.55.13.62	06.83.39.02.41	gerard.blanchet@ac-poitiers.fr	Adhérent	06/07/1953	
1	BOUILLY	Martine	26, rue des Genêts	86000	Poitiers	09.52.90.57.20	06.18.11.14.15	martine.bouilly@laposte.net	adhérente 2015	25/05/1965	
1	CACHART	Xavier	2, rue des cassons	86240	Ligugé	05.49.55.41.78	06.75.07.07.74	cachart13@yahoo.fr	Adhérent	08/09/1961	
1	CARON	Jérôme	10 rue des Erables	86260	Marnay		06.03.96.54.57	jerome.caron@ancelin-sa.fr	Adhérent 2019	21/05/1978	
1	CHARLES	Jean	9, rue Richard Cœur de Lion - Montreuil Bonnin	86470	Boivre la Vallée	05.49.57.83.03	06.21.96.72.62	charlesjeanraymond@gmail.com	Président	21/05/1949	
1	DELHOMME	Christian	La Briffaudière	86240	Ligugé	05.49.55.13.63	06.16.38.24.56	delhomm@hotmail.com	Adhérent 2015	17/06/1946	
1	FAROU	Johnny	20, rue de Fougerat	86340	Nouaillé Maupertuis	05.49.56.46.20	06.67.57.19.46	farou.johnny@orange.fr	Adhérent	02/10/1971	
1	GRASSIEN	Myriam	La Charauderie	86340	Gizay	05.49.42.00.43	06.23.37.34.39	myriam.grassien@gmail.com	Adhérente	21/04/1956	
1	GRASSIEN	Jea Yves	La Charauderie	86340	Gizay	05.49.42.00.43	07.89.62.26.66	jeanyves.grassien@nordnet.fr	Adhérent	01/09/1951	
1	LARGEAU	Catherine	18, avenue Charles de Gaulle	86240	Ligugé	05.49.30.11.18	06,87,50,53,94	cathylargeau@gmail.com	Adhérente	21/09/1963	
1	MERCIER	Jean-Pierre	7 Allée des Ringettes	86240	Ligugé	05.49.55.31.01	06.15.39.16.57	maryvonne.mercier2@gmail.com	Adhérent	18/03/1954	
1	MURGUET	Denis	18, avenue Charles de Gaulle	86240	Ligugé	05.49.30.11.18	06.26.26.28.08	denis.murguet1@aliceadsl.fr	Adhérent	09/10/1956	
1	PASQUIER	Philippe	Le Gros Buisson	86240	Iteuil	05.49.55.08.69	06.76.97.12.12	pasquier.earl@wanadoo.fr	Adhérent	09/03/1956	
1	PIERROT	Catherine	5, allée des plantes	86240	Ligugé	05.49.55.27.16	06.87.89.56.19	pierrot.catherine@laposte.net	Secrétaire Adjointe	22/11/1955	
1	POUDOU	Jean	Les Alleuds	86240	Ligugé	05.49.55.20.08	06.16.34.42.61	jean.poudou@sfr.fr	Adhérent	17/07/1947	
1	RICHARD	Jean-Michel	6, allée des plantes	86240	Ligugé	05.49.55.27.24	06.87.17.70.10	jean-michel.richard17@wanadoo.fr	Président honoraire Commissaire Rabelaiseries	23/08/1951	
1	SERVOUZE	Marc	4, chemin des tuileries	86800	Saint-Julien l'Ars	05.49.03.53.78	06.10.78.94.08	mservouze@orange.fr	Trésorier	02/05/1949	
1	SOUCHAUD	Alain	7 Ter Rue de Mirande	86240	Ligugé		06 77 59 27 82	a.souchaud@orange.fr	Adhérent	09/11/1952	
1	SOUCHAUD	Yvette	7 Ter Rue de Mirande	86240	Ligugé		06 62 12 46 66	ysouchaud@orange.fr	Adhérente	28/04/1956	
1	ST-GENEST	Patrick	29, rue du champ rouge	86240	Ligugé	05.49.55.26.03	06.87.37.33.50	lydia.patrick@orange.fr	Adhérent	21/09/1953	
1	TERNY	Patrick	1 La Bordière - La Chapelle Montreuil	86470	Boivre la vallée	05.49.57.89.35	06.32.90.02.15	patrick.terny@orange.fr	Adhérent	03/10/1948	
1	TERNY	Stéphane	46, rue des jardins	86240	Ligugé	05.49.03.08.90	06.78.64.71.48	secretariat.associations@liguge.fr	Secrétaire	02/03/1968	
1	VERPLANCKE	Daniel	3, rue du bois de la loge	86240	Ligugé	05.49.55.26.35	06.61.26.63.04	daniel.verplancke@sfr.fr	Aide à la trésorerie	02/05/1949	
27											
	ARCHAMBAUL	Frédéric	26, avenue Paul Claudel	86240	Ligugé	05.49.53.06.93	06.48.82.01.39	archidelacolo@gmail.com	Adhérent 2016	10/10/	2018 revient en 2021

En séance à « PLAISIRS du VIN »

JM RI-



Ce vendredi 15 février 2019, 18 Compagnons et Jean-Yves sont au rendez-vous chez Alexandre, aux **PLAISIRS du VIN**.

Le programme est simple: rien que des surprises, du bizarre, du pas simple, du perturbant et au pays des aveugles! Alex ayant ajouté du solide et s'était adjoint Justin, un vigneron bourguignon.



Jean, notre capitaine vénéré, s'est chargé d'ouvrir la soirée, sans anniversé.

Il a présenté le nouveau manager général **Nico**, cette nouvelle charge lui va bien et il a d'ailleurs commencé à faire le tour des « popotes », afin de cerner au mieux les rôles et activités des différents membres du GdP. Il semble que dans un premier temps il faudra établir encore plus clairement ce qui est du domaine des Rabelaiseries et ce qui relève du groupe plein des Compagnons.

Puis Cathy a informé tout le monde des RV éventuels touchant aux vins, à la gastronomie, en provenance extérieure au club. Le 1er mars, chez Thomas, pour une soirée où Alex présentera ses propositions pour faire avancer la carte des vins du Bistro des saveurs en écoutant les avis des présents. Le 8 mars, au Bistro des saveurs toujours, sur réservation, gastronomie et musique avec le **Pictav' blues band**, des Ligugéens qui ne demandent qu'à se faire connaître. On a également rappelé que l'animation musicale était prévue pour le samedi soir au salon.

Alex avait préparé un jeu, deux équipes s'opposaient sur la connaissance du vin, questions au fil de la dégustation, nous avons opté pour l'intégration du vigneron, qui est resté discret. Notre Seb à nous revenait de Gevrey, Bourgogne, où son travail l'avait poussé à suivre son patron dans son domaine. Il serait de bon ton d'en savoir plus sur ce personnage, et s'il avait des vins (et des prix!) intéressants pour les Compagnons?!!



Photos: Bernie



Vins surprises:

1. **«atmosphère»** Jo LANDRON, bulles en muscadet, 80% folle blanche, 20% pinot noir, avec: parmesan, bulots, crevettes, piccata de poulet, ...
2. **«vin de rû»** Dominique ANDIRAN, 100% colombard du Gers, avec: écrevisses persillade, truite farcie, saumon, picodon, pèlardon, crottin, ...
3. **«chat fou»** Eric TEXIER, C. du Rhône, 85% grenache, 15% marsanne et clairette, avec: rosette, aiguillettes de canard, camembert, rillettes ...
4. **«tot co que cal»** Louis & Marc PENAVAYRE, fronton, 100% négrette, avec: terrine de chevreuil, magret de canard, chaource, brie de Melun, ...

En bonus: magnum de la cuvée « **Le vin est une fête** » 2016, Elian Da Ros, C. du Marmandais, avec: confit de canard, pièce de bœuf, ...

Rien que des gagnants au jeu d'Alex, un président des Compagnons ravi.



Séance du 16.03.2019 à Ligugé

Verticale Auxey-Duresses 1er cru des années '90, Domaine ROY

JM R & photos: Marco

GRANDEUR

En ouverture Jean notre président a salué les anniversés dont 3 avaient pensé à ne pas venir les mains vides!

Nico notre manager général des Rabelaiseries a fait le point sur la situation qui est très bonne, en termes de finances comme de présences. Il reste un stand à pourvoir, on aimerait un « canard », foie gras et autres délices.

Un domaine de Menetou-Salon s'est ajouté à notre liste, le Dom. Leblanc, une nouveauté qui nous convient. Pour rappel, le vigneron de Saix M. Pascal Barillot en appellation saumur a donné une suite favorable à notre invitation avec l'espoir qu'il sera présent et non retiré de dernière minute comme l'an passé.

La suite des recherches de vignerons continue vers le Pays basque, Sancerre, Beaujolais, Anjou (dont nous avons enregistré la non venue il y a peu), la Bourgogne, l'Italie, le nord de la vallée du Rhône, la Provence et le Languedoc, ...

À la suite de flacons honorables de Touraine Patrick l'un de nos invités a présenté le fonctionnement de son club, à savoir: cotisation de 10€ à l'année, 4 séances à 25 ou 35€, avec la participation de Stéphane (Bateau ivre) et de Jean-Marie Pain qu'on ne présente plus!



DECADENCE

En mars dernier, nous avons eu l'occasion de nous procurer des bourgognes, des Auxey-Duresses 1er cru, de 1992 à 1998.

L'éventualité d'une verticale de vieux millésimes nous a conduits à prévoir une séance qui augurait grand plaisir et force découverte.

Las, il faut admettre qu'il y avait loin de la coupe aux lèvres. L'idée de grandeur enrubannée de plaisir attendue s'est noyée dans le peu d'agrément que chacun a pu en retirer.

Le principe présenté dans la conduite des dégustations était la situation de jury, par équipes de 2. Le premier vin dégusté à l'aveugle tenait le rôle de vin référence, à partir duquel on situait en termes de plaisir et d'analyse sensorielle tous les autres. Le système de notation sur 100, moyen commun à tous n'a pas été utilisé, sauf pour dire que la notation aurait été à marée basse.

Nous avons reçu Patrick du club des « Tisaneux des bois tordus », Nathalie la compagne de Jérôme, Anne une ancienne des Compagnons de Ligugé et Christian ancien de l'Hôtel de France de Poitiers. Tous se sont pris au jeu, en reconnaissant que cette séance n'était pas facile. Bravo à eux.

Les Compagnons avaient largement préparé le solide qui a fait suite aux dégustations plutôt frustrantes.



AOC Auxey-Duresses (au cœur des « Beaune », entre Monthélie, St Romain, St Aubin et Meursault)

Au seuil d'une vallée qui s'enfonce dans les Hautes-Côtes à l'ouest de Meursault, le village d'Auxey était une dépendance de l'abbaye de Cluny au Moyen Âge ; ce village a accolé, en 1924, son nom, Auxey, à celui du climat Les Duresses. Dans le prolongement de Volnay, la montagne du Bourdon offre à la vigne une orientation sud-est: c'est le terroir du pinot noir. Le sol très fin du mont Mélian, de l'autre côté de la route, est quant à lui propice au chardonnay. Les vins premiers crus ont chacun un caractère propre : Les Duresses sont très fruités, le Clos du Val et le Climat du Val puissants.

Côte de Beaune, AOC reconnue en 1970, sol argilo-calcaire, 115.6 ha, rendement maxi en rouge: 55hl/ha, en blanc: 62 hl/ha.

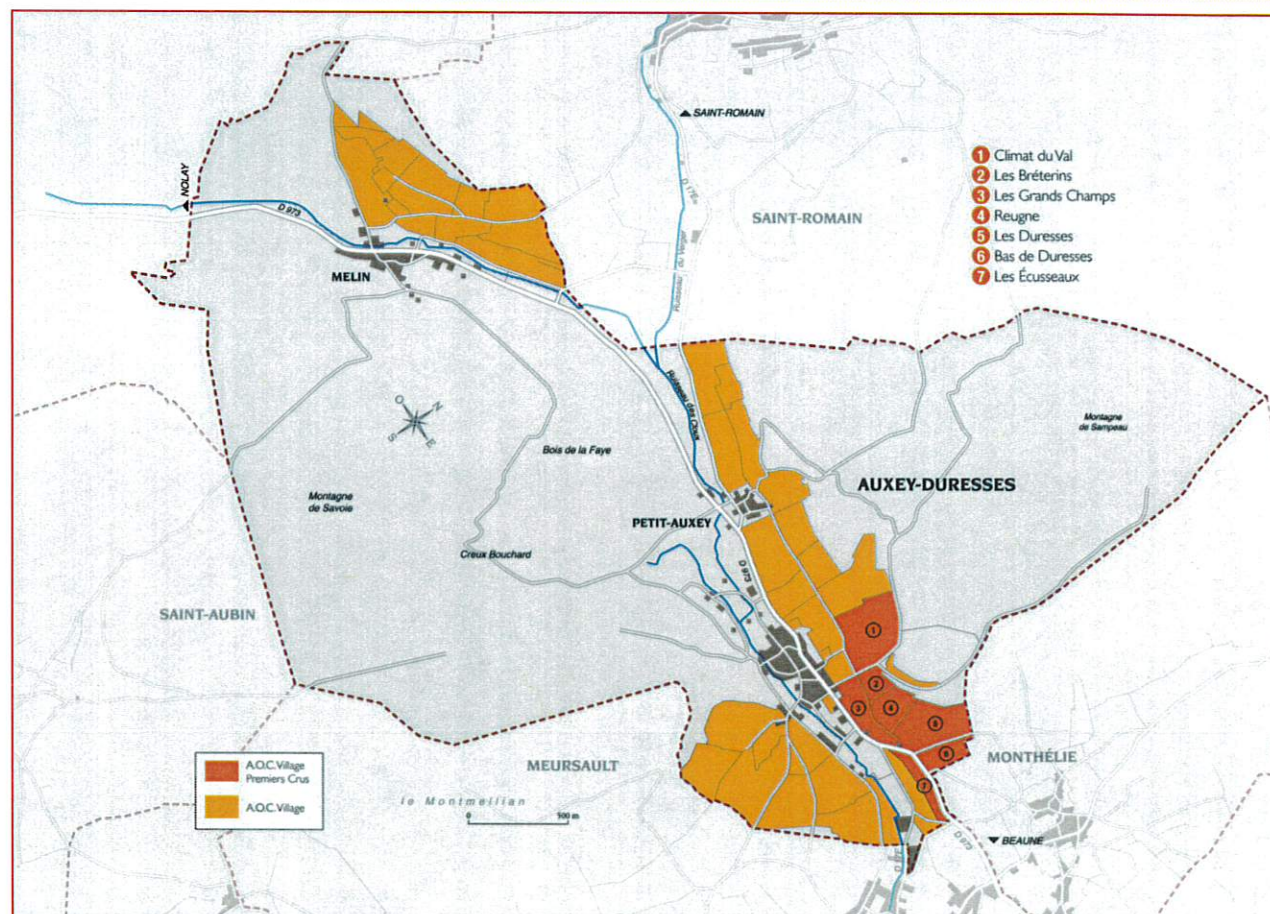
Les meilleurs millésimes de Auxey-Duresses 1er Cru :
2009, 2006, 2005, 2002, 1999, 1998, 1997, 1996, 1995, 1993, 1990, 1989, 1986
Garde: 10 ans et +

Oeil: les vins rouges ont souvent une belle robe rubis vif. Leurs nuances sont proches du violacé.

Nez: les rouges sont sur le fruité qui s'impose d'emblée. Ses nuances vont du fruit rouge (framboise, cerise, groseille) au fruit noir (mûre, cassis). Les senteurs florales sont dominées par la pivoine. Avec le temps, le bouquet évolue vers l'épice, parfois l'animal et le sous-bois (fougère, champignon), le confit et le cuir.

Bouche: pour les vins rouges, la bouche est régulière, avec un rien d'astringence lorsque le vin est jeune. La chair et les tanins se complètent parfaitement. Il est préférable de faire patienter le vin en cave.

Mets vins: les vins rouges de l'appellation auxey duresse s'accordent au mieux avec les plats suivants : filet mignon de veau, agneau, lapin, volaille, fromages (cîteaux, brillat-savarin, saint nectaire, brie...).





une verticale de 6 bourgognes

Ligugé, le 16.03.2019

Photos: Marco

Modalités: X équipes de 2, 1 fiche dégustation aveugle à N°, 2 verres chacun, 6 vins notés sur 100, seconde dégustation si nécessaire, rangement du +++++ à +, commentaires, ... A: établir une

VIN N° 1, A-Duresses 1er CRU millésime: **96**, origine: Bourgogne.

Commentaires: robe rubis foncé, disque orangé, presque limpide/ animal, griotte, poivre, fraise des bois, boisé, alcooleux, pruneau, fruits eau-de-vie .../ acidité, tanins, pomme, âpre, puissant, kirsch, gras, un peu de longueur, peu agréable

Rang: 4/6

VIN N° 2, A-Duresses 1er CRU millésime: **92**, origine: Bourgogne.

Commentaires: rubis à bord clair, limpide/ puissant, fruits noirs, réglisse, passage floral, griottes confites, vieux bois, sous bois, cassis, vanille .../ alcool, épices, pruneau, plutôt long en bouche, équilibré

Rang: 1 /6

VIN N° 3, A-Duresses 1er CRU millésime: **94**, origine: Bourgogne.

Commentaires: robe claire, trouble/ relents lactés, animal, fruits rouges, pruneau, kirsch,.../ tannique en fin, acidité porteuse, miel, matière vivante, poivre, longueur appréciée, vanille, sur le plateau, ...

Rang: 2/6

VIN N° 4, A-Duresses 1er CRU millésime: **93**, origine: Bourgogne.

Commentaires: trouble, peu engageant/ cage aux fauves, ventre de lapin, vinaigre, volatile, chou, viande faisandée .../ alcool et puissance balsamique, fruits confiturés, picotement, âpre, ...

Rang: 5/6

VIN N° 5, A-Duresses 1er CRU millésime: **98**, origine: Bourgogne.

Commentaires: rubis moyen, disque morne/ vers le kirsch, peu expressif, humus, cuir, alcool ronéo! poivre, herbacé .../ court, champignon, acide, pruneau, hors d'âge, astringence, passé, ...

Rang: 3/6

VIN N° 6, A-Duresses 1er CRU *tastevinée* millésime: **95**, origine: Bourgogne. (la bouteille la plus attendue!)

Commentaires: irrecevable, décomposé, pelure d'oignon, caramel, vieux vin cuit, amende verte, inclassable, interdit à la vente!

Rang: 0/6



On a vu rapidement que notre vigneron n'était pas très à l'aise pour le discours! Pourtant la troupe a été assez disciplinée et le service sans histoire. Dominique ROY a apprécié sa récompense et pose gaillardement devant l'objectif de Bernie, préposé à l'immortalité de l'événement. Histoire de montrer la qualité de l'esprit convivial des Compagnons, l'en-cas de fin de dégustation était lui aussi à la hauteur de l'accueil souhaité. À manger pour 66 ça fait tout de même un lot! Chapeau à tous!



**Record de présence: 64
intéressés et 2 Bourguignons!**





JM R
Photos:
Bernie

Les bordeaux sur leur 31 et les Compagnons dans les 25 Séance du 05.04.2019, mise en place par Xavier & Marco à Ligugé



Ce vendredi 5 avril, Jean (notre Capitaine vénéré) accueille 24 autres Compagnons pour une soirée pleine de surprises, de leçons, de grands vins et riche en échanges gustatifs.

En ouverture, J. Pierre est l'anniversé du mois et Patuche est honoré de par sa haute participation au poste de *manager général des Rabelaiseries*.

Des nouvelles des exposants du salon, déjà 12 retours positifs.

Un extra à concrétiser: une soirée avec George, patron de la boutique déclinant des produits portugais, Promenade des cours à Poitiers. Il est convenu de lui proposer la date du vendredi 28 juin, Jean Poudou & JM R le rencontreront avant de lancer l'info sur le réseau.



Puis la dégustation qui débute par un édito de Xavier, afin d'éclaircir ce laconique titre « des bordeaux sur leur 31! »

La parole est à Xavier: « *Beaucoup de Compagnons doivent se demander ce soir d'où vient ce thème original! Hormis le petit clin d'œil à nos amis profs de maths ou instits auxquels il n'a pas échappé que 15+16 ça fait bien 31, il m'est apparu à force de goûter et de savourer les rouges de Bordeaux que la succession de millésimes donne souvent à certaines terminaisons d'années des réussites à la fréquence qui peut interpeler.*

Ainsi les années en 5 ont offert en '45, '55, '75, '85, '95, '05 & '15 une qualité que personne ne conteste. On peut également le constater, dans une moindre mesure, au regard des millésimes en 9 ou bien 0. Paradoxalement les années en 7 plutôt fades pour les rouges, mis à part '47, ont souvent vu les liquoreux en pôle position.

En allant un peu plus loin, et c'est le thème de la soirée, je me suis aperçu que les terminaisons en 15 et 16 (soit 6 par siècle) ont donné naissance à de grands flacons.

Nous ne profiterons pas des 75 + 76 ce soir, très difficiles à trouver ce jour et peut-être à déguster, mais plutôt de millésimes récents tout en remontant de 24 ans pour les '95 jusqu'à presque 3 ans pour les 2016.

C'est également l'occasion de balancer entre 2 siècles, que dis-je, 2 millénaires! Et c'est le moment idéal pour le faire, les 95 & 96 nous offrant encore toutes leurs saveurs tandis que les 15 & 16 commencent à dévoiler leurs charmes.

Lors de la prochaine soirée de ce genre, c'est-à-dire après la sortie des 2075 & 2076, je vous propose que nous nous réunissions à nouveau.

Je ne doute pas de votre présence à tous, je suis plus dubitatif sur notre capacité à remplir nos verres.

Bonne soirée à tous. Xavier.

La promotion étant faite, Marco se lance dans la présentation de l'animation. Pas évident pour la troupe (voir la tête de Christian!), mais après le premier exercice on y voit plus clair.

Des équipes de 4 sont formées, malgré la foule de réponses à apporter chacun joue sa partie en toute honnêteté.





Recherche d'alliances mets / vins, préparée par Julie & Nicolas, Titiss & Nico

Ce vendredi 17 mai, les Compagnons sont en séance à la salle Pichereau de Ligugé dès 20h. Julie & Nicolas, Titiss et Nico nous ont conviés aux mariages de préparations culinaires personnelles et de leur choix de vins pour lesquels nous avons à décider de leur origine et de leurs capacités à se marier aux plats.

En ouverture de séance Jean a fait part des dernières nouvelles concernant les mauvais payeurs que sont Dany BLOT et ses épices et vanilles ainsi que Thierry LEDAIN du beaujolais. Si le vigneron a fini par honorer ses dettes, le retors M. BLOT a laissé traîner la patte tel le merle blessé, escomptant un oubli.

Plus joyeux, il a dénoncé les anniversés du mois de mai, à savoir **Marco, Myriam, Julie, Yvette** et **Daniel**. Si on avait autant de bouteilles qu'ils affichent de bougies au compteur on ferait concurrence à bien des caves, mais chez nous le sourire est plus sincère que commercial.

Puis nos animateurs ont présenté aux 5 équipes les modalités de la séance, chacune recevant un dossier à compléter au fur et à mesure des dégustations.

Le crumble d'asperges vertes (Julie+Nico) ouvrait de ses senteurs délicatement printanières l'acte 1.

A notre charge de décider si le rosé du dom. Pajot, du Gers (merlot & cab sauv) ou le c. du Rhône blanc (sau + viognier) -Little James Basket Press- se mariait au mieux.

La répartition des choix a été de 50/50 au sein des équipes avec une note d'accord de 7/10.



Acte 2: parmentier de canard (Nico) à marier avec 1 St Emilion du Ch. Rigaud 2016 (mer+cab fr) ou 1 c. du Marmandais de Elian Da Ros (cab fr+mer+sy). Le canard aux patates était savoureux et les vins ont plongé les concurrents dans les nimbes du doute! Cette 2nde dégustation a marié le vin du Marmandais au volatile sous tubercules écrasés.

Acte 3: la crème de Titiss en recherche partenaire plurielle et piègeuse. Quid du banyuls, du maury, du rivesaltes, du PX, du tanatis ou du vin mystère?

Impossible de retrouver le dit « tanatis » total inconnu à ce jour. Ce dessert au chocolat en mousse délicieux se trouve confronté à 3 vins délicats à cerner. Le 1 c'est le tanatis, proche du maury, le 2 est un porto peu expressif et le 3 sent tellement l'épine que le mystère est vite levé. Le vin des rives du Douro a été choisi 2 fois contre 1 seule pour le reste.

À la suite des dégustations aux fins maritales tout un lot de questions engageait à se rapprocher des accords trouvés sur le site « Oeno-Bordeaux », les réponses ont montré un espace ouvert chez les Compagnons, de bon aloi.

Belle soirée orchestrée par une équipe jeune et dynamique, dont le talent du fait-maison a enchanté les 24 présents, félicitations.

Jean avait amené une bouteille de vin issu du cépage 54-55 Siebel ou plantet, hybride des années 20 et Joël a ouvert un vin de Marcillac, Aveyron, du dom. Matha, à suivre.

La prochaine fois en juin nous aurons notre BBQ annuel avec les bénévoles et les partenaires, en espérant qu'il fera beau et chaud, ou l'inverse.

Photos: JM R



Les vins du PORTUGAL



Coup de cœur au Portugal: le Duque de Viseu (14/19)

Vendredi 28 juin, les Compagnons accueillent à Ligugé George, sa femme et les enfants pour un voyage au Portugal, ses vins, sa cuisine, son charme et sa convivialité. Nous sommes 19 avec quelques invités.

JM R & photos: BERNIE

Jorge s'est installé Promenade des cours, à Poitiers, depuis presque 2 ans. Son épicerie portugaise il a choisi de la nommer « **Boa Esperanza** », bonne espérance, comme le cap du même nom, marque de respect de ses ancêtres grands navigateurs.

Jorge est plutôt tendu à son arrivée, c'est une première pour lui. Habituellement il accueille ses visiteurs en boutique en petit nombre. Il a mis sa femme aux fourneaux car non seulement il propose des vins mais de plus il se charge de l'accompagnement solide au plus près des traditions de son pays.

Nous sommes en pleine canicule et si les vins doivent être maintenus au frais les plats amoureuxment préparés sont au chaud.

En guise d'ouverture, Jorge offre le vinho verde traditionnel du nord du pays juste sous la Galice espagnole, la Bretagne ibérique fière de ses cidres. La perle de ce vin est naturelle et fugace aussi faut-il la saisir sans attendre, dès le service.

Aidé de sa carte, notre Portugais d'un soir situe les zones des AOP, les appellations, les cépages et l'histoire des vins présentés.

Accompagnant les accras, viande et poisson, on entame la dégustation avec un planalto du Douro, un blanc de 2015 composé de viosinho, malvasia, codega et gouveio, noms nouveaux pour nous, il faut s'y faire. Équilibré et aromatique, offrant de la pomme, de la mandarine et un léger melon en finale.



Jorge avance ensuite avec un Porca de Murca 2017, comprenant les touriga franca et nacional, de la tinta roriz et barroca. Un vin à considérer avec du gibier, sur la jeunesse. Puis du EA, en provenance de l'Alentejo, aux arômes de fruits noirs, violette et réglisse, ... sur ce moment survient la surprise du fromage de brebis, habituellement proposé en entrée chez Jorge.

Le poulpe cuisiné à l'ail est servi, une cuisine qui réclame beaucoup d'attention, histoire d'éviter le caoutchouc ou le trop sec. Ensuite on passe au Duque de Viseu, un Dao aux senteurs balsamiques qui marque des points. À nouveau un fruit de l'Alentejo: le caiado, tirant son nom des murs blanchis à la chaux de cette région où l'on vend plus de frigos que de cheminées! Beau vin, long en bouche, des arômes de fruits rouges, légèrement kirsché, vraisemblablement à la recherche de bœuf, d'agneau ou de volaille.

On termine avec le terras de pô, terre de poussière, de couleur plus claire, vin affirmé, puissant, imposant, des fruits bien mûrs, légère trace vanillée due au bois. Cépages: castelao, touriga nacional et syrah. Eh oui, là-bas aussi on en veut!

Tous ces vins titraient de 9° à 13.5°, ce qui a fait dire à quelques Compagnons que même avec beaucoup de soleil on peut sortir des vins sans exagération en alcool.

Super soirée, pour laquelle on a prévu une session de rattrapage en octobre, au magasin.

Cerise sur le pasteis de nata, Jorge se dit prêt à venir sur le salon des Rabelaiseries, pour le plus



Les vins du PORTUGAL



Un pays qui se découvre avec gourmandise: le Portugal. Nous avons eu la chance de bénéficier d'un ambassadeur de qualité en la personne de George et de sa femme. Les vins et le mets respirent l'authentique, comme disent les Parisiens. Un régal tout du long, George a le soutien des Compagnons.



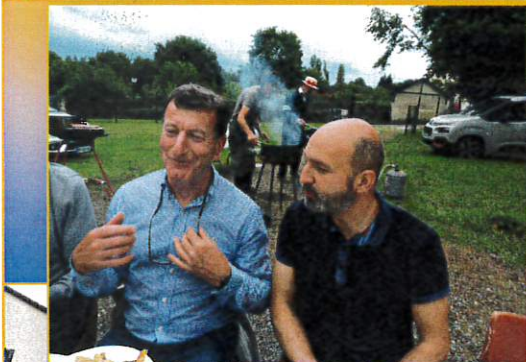
JM R

Photos:
BERNIE





OPEN BBQ!



Les Compagnons d'Hynao ont la chance de pouvoir compter chaque année sur un aréopage de bénévoles, compagnes, compagnons, partenaires, voisins, amis (même lointains!), maris et femmes, ...

C'est l'occasion instaurée en juin où l'on est presque certain que la météo sera de la partie.

Leur prestation est de **qualité**, à nous de créer la **convivialité** qui va bien.

Il faut reconnaître que le BBQ s'y prête bien, avec Jean P. et Martine aux vins de circonstance, avec nos grilleurs et planchistes qui ne craignent ni la fumée ni les cris appétants des saucisses et merguez traitées telle Jeanne d'Arc.

La Mission de Jean notre président est de n'oublier personne en ouverture de l'événement, tout en sachant que plus le discours est long plus la soif assiège les convives, eux qui savent également que la nuit on voit moins bien ce que l'on mange!

Merci, oui, et à l'an prochain.

Un Car pour ch. Beynat

Jm r



Le 31.08.2019, les Compagnons d'hymao et des amis font ensemble le trajet vers Castillon, au Ch. Beynat où sévit le « magicien » Alain TOURENNE. On aurait pu être 45 mais un oreiller a retenu captif un certain Daniel, nous parfimes donc 43 sans autre renfort, n'en déplaise à Victor HUGO! Après une soixantaine de km, le Daniel en question réalisa qu'il lui fallait du vin, n'écoulant que son téléphone il nous a contactés avec l'ambition du pas trop cher version caisse de 6.

Puis on a supposé qu'il avait repris son activité principale si matinale! Même pour la livraison, il ne pouvait se trouver au lieu du RV, tout en se tenant pile poil à la réception. Sans le faire exprès je lui ai passé une caisse qui n'était pas la sienne!!

2 de nos VIP n'ont pas pu participer à la sortie Jean et Pat la finance, tout comme beaucoup d'autres compagnons. Ce fut un beau voyage, du beau temps, de belles personnes et une super journée.



Dès notre arrivée on a constaté que le magicien avait bien préparé son affaire. Le jambon avait le tournis sur la broche, des dizaines de kg de patates dorées à la braise et les effluves du BBQ rendaient nos papilles aussi excitées qu'impatientes, régal à suivre.

Un tour au pied des vignes fières de leur fructification, cette belle récompense si attendue par le vigneron, quelques échanges philosophiques, l'annonce de nouvelles acquisitions et c'est l'heure de lancer la fusée de la convivialité.

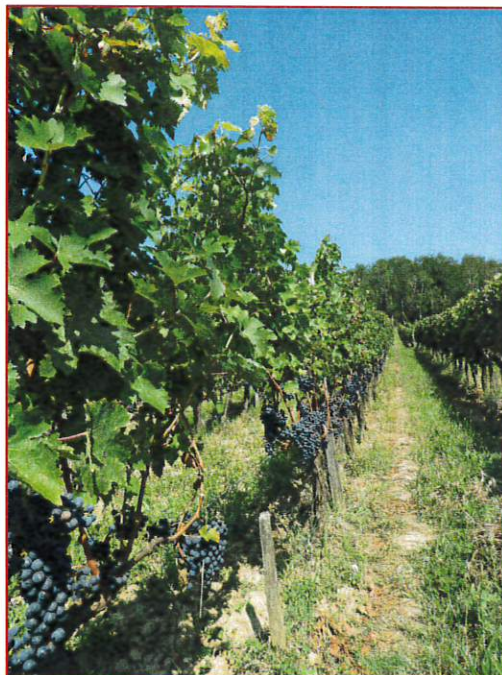
Le sauvignon fait l'ouverture, son côté bonbon et agrumes fraîches, sa rondeur tout ça fait hocher les têtes positivement.

« On garde son verre et on passe au solide!! » Les amis et la famille sont là pour le coup de main, arrive le melon en tranches généreuses, suivi du succulent jambon qu'on a laissé frire escorté de pommes de terre nouvelles plus bronzées qu'Eddy Barclay à la grande époque. Ensuite fromages et desserts, rien à jeter.

Alain avait choisi les vins: Ch. Beynat '14 et '17, la cuvée Léonard en '16 et '17.

Les conversations sont allées bon train tout du long jusqu'à l'heure des choix et des achats, sans trop de bousculade même à l'approche de l'heure du retour pour le chauffeur.

À l'arrivée, comme à chaque voyage, force est de constater que quelques uns n'ont pas eu leur compte. On prendra le temps de faire les ajustements avec Titiss et on règlera les défauts au pire au moment du salon.





Forum des associations 2019 de Ligugé

Photos: JM R

Chaque année le 2nd WE de septembre, Ligugé présente le forum de ses associations, de plus en plus nombreuses et diverses.

Cela va du don du sang aux chiens de compétition, du sport à la culture, du comité de jumelage à la médiathèque, ...

Chaque année depuis 5 ans, les Compagnons d'hynao aidés d'une poignée de « cyclos » fidèles (Jean-Claude, Armel, ...) installent les stands. La municipalité avait soutenu financièrement la création de ces stands sur 5 exercices et nous arrivons au terme du deal. La vulnérabilité et la résistance aux manipulations sont désormais actées et permettent de voir l'avenir de ces structures sous l'angle éventuel autant que ponctuel de possibles locations, toujours sous condition des utilisateurs.

Le montage des 30 box s'effectue le vendredi matin et Alain, responsable du chantier, a eu quelque angoisse à la lecture de l'étrécissement de la liste des Compagnons volontaires. Si les amis du guidon sont bien venus, et malgré les rappels du secrétariat, les représentants des autres assoc^o ont brillé par leur absence, comme depuis des années. Une question se pose: »est-ce la foire aux associations ou est-ce un supermarché où la majorité se contente de siéger, de prendre des noms et de rentrer chez comme de rien? »

D'autant que le démontage, sensé concerner tout le monde également, est aussi peu garni en troupes. Bien entendu, les jeunes travaillent eux, mais le plus grand nombre des adhérents associatifs affiche déjà un âge respectable. Les Compagnons aussi ont leur vie active loin dans le rétro, la passion sur le terme s'avère une évidence à ne pas négliger.

Les présents (voir photos) ont vu du monde et enregistré 3 personnes intéressées par la vie du club, nous aurons des disparitions à gérer et donc à envisager un nouveau tirage au sort. Un seul jeune sur les 3 entrerait dans le cadre du rajeunissement des adhérents, mais la disponibilité entre de fait aussi en ligne de compte.

Comme d'habitude nous avons participé au service du pot de l'amitié en fin de journée, faisant suite aux remerciements de Mme Joelle PELTIER, Maire de Ligugé et à la présentation de quelques nouveaux arrivants sur notre commune.

Pourquoi être présent alors que nous ne prenons pas vraiment d'adhésion? D'une part, l'accord avec la municipalité et d'autre part pour annoncer le salon.



Présents sur stand: Alain & Yvette, Jean président, Stéphane & JM R.

Nous avons eu la visite de Jean-Pierre, Jérôme Anne, Sébastien et Jean Poudou.





www.hynao.fr

JM R, photos: Bernie

VOYAGE VERS L'EST. CUISINE ET TERROIRS D'ALSACE

Ce vendredi 25 octobre 2019, nous sommes 31 à partir en Alsace grâce à Nico, Christian et Bichon.

Leur mission: faire voyager les Compagnons et quelques bénévoles jusqu'en Alsace, sans bouger ni quitter la salle Pichereau, lieu habituel de nos explorations.

Ce trio extrêmement sympathique et actif a eu l'idée de marier la cuisine de l'est et les vins de la longue vallée coincée entre Vosges et Forêt noire.

Nous avons eu le plaisir de revoir Patuche presque en forme, en tout cas assez pour tenir sa place ce soir et dans la mesure de ses moyens tenir un rôle de conseiller sur l'espace du salon à venir.

Avant toute chose, Jean ouvre la séance sur les habituels anniversés et Nico présente l'état actuel du salon avec les pilotes et leur pôle.

Déjà financièrement on est au niveau, idem pour les participants et les bénévoles, le matos et grand Poitiers. Je commence à planter les jalons pour la 10^{ème} édition et Patuche a fort justement pris contact avec Marie-Pierre BAUDRY, l'auteure du livre: » Histoire du vignoble du Haut Poitou ». Bon début!

5 équipes de 5 ou 6 participants se sont formées pour faire le tour de la question.

La première alliance se fait dès l'apéro où de gros bretzels fort salés s'appuyaient sur un *crémant* pinot gris et/ou un *vouvray*. À part une équipe, peuplée de fortes têtes, le crémant a récupéré la meilleure cote-14- et seulement 11 pour le chenin de Loire.

Chaque alliance était suivie de 2 questions destinées à rapporter des points. À la suite de l'alliance apéro/bulles, **les questions** portaient sur les généralités du vignoble.

1. **surface de l'envignement?** + de 15 000ha

2. **production?** 1167 000 hl

Le clou de la soirée a pris la forme d'une choucroute fumante et savoureuse, avec pas mal de senteurs dues aux pièces fumées, inventée par Christian assisté de Bichon. Puisque c'était le clou, fallait pas se planter! Comme la bière n'avait pas été retenue, les animateurs ont opté pour un *riesling GC Steingrubler 2017* et un rouge *pinot noir Kleinbuhr 2018* de Monshviller. Autant le riesling portait les marques d'une maturité poussée qui le mettait en décalage avec la charcuterie autant le côté animal du pn le rapprochait des morceaux fumés présents dans la préparation

Le mariage a été débattu et à l'arrivée le blanc est battu (14.2 à 13.6) d'une courte tête.

Les questions du 2^{ème} mariage:

3. **part des GC dans les vins d'Alsace?** 4%

4. **ancien nom du pineau gris?** Le tokay



Au fromage, un munster à l'adolescence, un seul vin d'accompagnement, un gewurztraminer GC, un peu jeune pour soutenir la comparaison. Pas anodin du tout mais à la charpente trop légère. (score de 10/20). **Les questions:**

5. **combien de vigneron à Eguisheim?** 74

6. **les cépages en AOC alsace?** Syl, p gr, p n, p bl, mus, gew, p aux, rie, p kl

En guise de dessert, un superbe strudel pomme-risins, catégorie « y en aura jamais assez! ». En marié hautement spécialisé, un flacon à la taille ridicule abritant un SGN (sélection de grains nobles) de la maison Henri EHRART, niché sur la colline de Kaefferkopf à Ammerschwihr. Un des plus prestigieux terroirs d'Alsace, pointe sud basse d'un triangle d'or avec à l'est le coteau de Mambourg de Sigosheim, à l'ouest le fameux Schlossberg de Kaysersberg. Autre point historique sur ce triangle, le château de Kintzheim, refuge de la Confrérie de St Etienne des vigneron alsaciens.

Coup de cœur: strudel & SGN à hauteur de 17/20

Beau voyage et belle soirée, encore une fois!

Merci et bravo à Nico, Bichon & Christian





Le vignoble alsacien se loge le long des flancs vosgiens jusqu'aux rives du Rhin. Cette plaine dite *fossé rhénan* est née d'un long effondrement, près de 30 millions d'années, ce qui explique la variété des sols rencontrés par les racines: calcaire, granit, schiste, gneiss sur les versants et des alluvions, des marnes et du loess en surfaces basses.

L'histoire du vignoble au VI^{me} siècle selon Grégoire de TOURS, un évêque qui a fait revivre le mythe St Martin entre autres. Jusqu'au XIV^{me} siècle les vins étaient de réputation internationale et coûteux. Au XV^{me} siècle la surface occupée correspond au double d'aujourd'hui. En ce temps là je vous le dis (!) une association de vignerons de REICHENWEIER (Riquewihr) décide de la date officielle du début des vendanges et définit les cépages autorisés, on est proche de la charte d'une AOC!

Cette région de France a beaucoup souffert des guerres et ne connaît son AOC que depuis nov. 1945.

En 1971 c'est le décret des AOC vins de cépages, en nov.1975 apparaissent les Grands Crus. J'ai eu le plaisir de déguster les 2 premiers, dûs à la Maison Dopff & Irion de Riquewihr en 1979: *Clos des Murailles et Clos des Sorcières*.



Fiche infos vins d'Alsace

Les vins de la soirée.

Crémant d'Alsace de WOLFBERGER: à base de pinot gris, habituellement servi en apéritif, cette méthode traditionnelle (donc champenoise mais c'est interdit de le dire) est suave et savoureuse. Robe jaune clair à reflets verts légers, le nez se dévoile un peu et peut laisser apparaître des notes de champignons, de pain d'épice et de sous bois. En bouche place à la rondeur et à la finesse, plus enjôleur que persuasif, opulent, en fraîcheur, équilibré, du genre de la 1^{ère} bouteille qui en appelle une autre!

Dans le crémant d'Alsace les cépages pinot blanc, noir, gris, riesling, sylvaner, chardonnay et auxerrois sont acceptés. Julien DOPFF de Riquewihr a lancé sa méthode d'effervescent en 1905 après avoir assisté à un dégorgement de champagne à la foire de Paris en 1900. L'AOC date de 1996, 3296 vignerons en produisent sur 3020ha en blanc et en rosé (sur du pinot noir) à raison de 250 000 hl/an.

Place au riesling, GC Steingrubler de chez J.Paul SCHAFFHAUSER, 2017. Tout près de Colmar, dans le village de Wettolsheim, la famille exploite 12ha, également en GC de Hengst.



Ce cépage d'origine rhénane et mosellane est un seigneurs en son terroir. Du plus sec au plus noble il est toujours élégant et riche. Sa robe est jaune clair avec des reflets verts, elle offre des senteurs de fleurs, de pêche et poire, d'agrumes fraîches et une trace citronnée en final. Sa maturité entraîne une présence sucrée, 15.5g de sucre résiduel /l. Il a pour lui fraîcheur et tension qui se traduisent par de la longueur et de la persistance.

Le pinot noir arrive de Bourgogne avec sa robe rouge qui fait bourse à un jus blanc. On peut le trouver couleur rouge clair ou en blanc en crémant tout comme en rosé. Les arômes sont ceux des cerises avec des pointes fumées qui permettent le mariage avec un magret de canard fumé, de la morteau, des tapas, du gibier, ...



En GC de Brand, un gewurztraminer de 2015 sur un munster qui aurait fait St Jacques de Compostelle aller et retour. De la force, du caractère, belle tranche et peau douce. Le vin a eu de la peine face au puissant fromage, il est même envisagé un instant que les vaches des ballons vosgiens ont-elles aussi tété le robinet du marc local. Attention ça n'enlève rien à la qualité de chacun! Un mariage coté 10/20, à cause d'un début de grand écart, geste hors de portée de tout compagnon depuis longtemps!

Ce cépage n'est pas alsacien de base. Les baies roses rappellent la parenté avec le savagnin rose, la différence serait due à une mutation. Géographiquement son origine vient du Tyrol italien où l'on parle allemand, d'un village appelé Tramin, nord est de l'Italie. Ses arômes sont riches, sa texture est tendre, au nez comme en bouche, les sensations dénotent des notes puissantes de litchi, de fleur telle que la rose, d'amande fraîche, d'agrumes, de miel et d'épices. Il accompagne tout un repas de l'apéro, au foie gras, au poisson, et le fromage et encore une belle tarte aux prunes avec soit une vendange tardive soit une sélection de grains nobles. Son jus est riche en sucre et peu acide.

C'est quoi cette SGN?

Les grappes les plus saines sont « oubliées » sur les pieds abandonnées au botrytis. Idem pour les vendanges tardives mais ...

Cahier des charges pour un SGN: 276 g/l à 306 g/l de sucre résiduel, de 16.4 à 18.2 de degrés d'alcool, élevage de 18 mois minimum et les cépages sont le gew et le p. gr. (comparaison: un layon peut peser 393 g/l et un monbazillac 243 g/l).



Une vendange tardive (AOC depuis 1984) est reconnue dès 243g/l avec une fourchette en degrés de 13.1 à 14.4 d'alcool.

La sélection pinot gris de Henri EHRHART 2013, en 1/2 bouteille, présentait tous les symptômes du trop peu! Allié au strudel sublime, la carence aurait pu conduire à l'émeute. Noté 17/20, quant au mariage, c'est un peu juste. Peu de coups de cœur ont été aussi unanimes.

Que ma joie demeure!





La soirée 2009/2019 a intéressé 24 Compagnons, salle Pichereau le 22.11.

JM R, photos: BERNIE



Le sourire de « Bichon » pour ouvrir cette soirée, c'est assez rare de fêter son anniversaire le jour d'une séance. Sans doute histoire de faciliter la vie du président qui sait tout de nous!

Nico a fait le point sur le salon, plus de 1800 entrées, environ 3000€ de rapport. Pat la finance a rappelé aux oublieux qu'il restait quelques dettes à régler, ce qui fut fait sur le champ!

Même si Xavier et moi avons préparé les flacons de la décennie, Bichon a largement contribué à la préparation du solide, rationalisant les quelques restes du salon au passage.

Pas de dégustation à l'aveugle, du plaisir à exprimer librement, prise de notes à la volée, pas de contrainte à l'écriture ni aux échanges pour un consensus! Note sur 100.

La sélection a donné l'ordre suivant:

- 1.le tariquet,
- 2.le jura,
- 3.le clémentin,
- 4.le beaune 1er cru,
- 5.le marmandais,
- 6.la côte rôtie,
7. le fombrauge,



Belle dégustation, sur un millésime généreux et appétant. Du genre si tu réussis pas en 2009 change de métier!! Il paraît que le 2010 sera au moins aussi bien, ça va être dur d'attendre une année encore!





www.hynao.fr

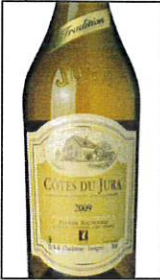
XAVIER & JM R.

photos: Bernie

LES 2009 EN 2019

Coup de cœur en 2009

Côte rôtie
de chez Guigal



Pierre RICHARD, installé depuis 1976, est à mon sens le roi des blancs du sud de la Côte du Jura, à Le Vernois. Vincent a pris la suite depuis 10 ans déjà et la qualité reste au top. Ce 2009 de chardonnay et savagnin élevés sous voile séparément, ont été réunis 6 mois avant la mise en bouteille, sa typicité en témoigne. À la suite de l'inévitable pointe de réduction, les yeux s'arrêtent sur cette robe d'or franc qui tourne dans le verre, s'exhalent alors les fruits secs, noix et noisettes, senteurs confirmées en bouche sur un socle minéral incontournable.

Notation:

77/100



Fabien Tarascon, artisan vigneron du Marmandais, voisin et ami de Elian Da Ros, la locomotive de l'appellation, est venu à notre salon et pourtant il en fait peu. Très attaché au monde bio il est de prime abord fan de l'espèce *equus*, que l'on retrouve sur cette étiquette. Le domaine Bois Beaulieu se couvre de malbec, merlot, cabernet sauvignon pour ce rouge Belle de Méras, un cheval. De robe sombre (le vin!) il présente un nez plutôt épicé, soutenu par des fruits noirs et des senteurs de sous-bois. Belle amplitude en bouche, des tanins bien travaillés et soyeux, notes épicées maintenues en finale.

Notation:

85/100



Delphine Meuzard et Mathieu Kauffmann sont toujours à la tête de ce domaine en « Pommardie », on s'est perdu de vue à grand regret. Leur beaune 1er cru sur ce magnifique millésime qu'ils ont vendu au compte gouttes, est d'une couleur sombre pour un pinot noir. Le nez intense offre un bouquet de prune au sirop et de poivre doux, des griottes à l'eau de vie, la bouche libère une pointe toastée, un jus ample et savoureux, la persistance se retient aux tanins et à l'équilibre harmonieux. Les combinaisons d'accompagnement sont multiples, une belle volaille semi sauvage tel un faisan ou un perdreau, cerné par des morilles, ...

Notation:

87/100



La famille GRASSA installée en banlieue de Eauze s'y trouve depuis 1912. La résonance du nom est d'une envergure mondiale. Le père du domaine Yves est parti et la prise en mains des fille et fils n'a fait qu'élargir la taille de l'auréole! La superficie en centaines d'ha permet l'élaboration 8 millions de bouteilles de vin et 120 000 d'alcool. Les 4 réserves 2009 sont un assemblage de gros manseng 40%, chardonnay 30%, sauvignon 20%, sémillon 10%; vinifiés en macération pelliculaire à basse température, élevage 6 mois de fût puis 12 mois en cuve; robe or profond, douceur, rondeur, puissance aromatique sur la pêche jaune, fruits exotiques, vanille, ... ce vin cherche mariage avec foie gras, viandes blanches, fromages, ... et potes à l'apéro.

Notation:

50/100



www.hynao.fr

XAVIER & JM R.

photos: Bernie

LES 2009 EN 2019, suite

À la carte: Côte du Jura, Marmandais, Bourgogne Beaune, Tariquet, Côte Rôtie, Monbazillac, St Emilion et Pessac Léognan .



Or certifié 75 carats, brillant, pas encore marqué par l'âge, limpide, du genre à rappeler de beaux souvenirs aux doigt, bras et cou des dames. Notes d'agrumes, de fruits exotiques, de poire, de fleurs blanches, de miel. La sensation est riche et ce vin tapisse la bouche d'une matière onctueuse. Il reste vif et équilibré. Millésime exceptionnel en 2009. 75% sémillon, 15% muscadelle et 10% sauvignon, garde estimée à 20 ans. Les mets d'accompagnement vont du riz au lait jusqu'au bleu d'Auvergne, ...

Notation:

84/100



En terres de Graves le top s'appelle Pessac-Léognan. Le pape Clément V en question, est le premier pape français, choisi en 1305. C'est lui aussi qui vient à Ligugé en 1307 régler le sort des Templiers, qui finiront à Chinon avant de brûler sur le bûcher, grande mode à l'époque. Composé de 60% de cabernet franc et 40% de merlot, B. Magrez élève son 2nd vin 18 mois sous fûts neufs après un élevage en cuves de bois. Robe sombre, opaque, le nez reçoit de la réglisse, des fruits noirs, des notes boisées et des épices. En bouche il révèle des tanins riches, de la complexité, velouté et ample. Garde estimée à 2020, garantie Michel Rolland.

Notation:

86/100



À l'œil, la couleur est sombre, proche du noir. Avec 80% de merlot, 12% de cabernet franc et 8% de cabernet sauvignon, il propose une intense concentration qui libère de la truffe, de la graphite, de la mûre et de la myrtille, bien fruité. En bouche il est juteux, révèle ses fruits, des tanins riches et souples. Il expose un avenir plein de belles promesses sur ce millésime très couru, il aimera la fréquentation de petits gibiers et des champignons d'automne ...

Notation:

86/100



Robe rubis sombre, senteurs de fruits rouges, de torréfaction, de fumé. Ce Côte Rôtie Brune et Blonde 2009 offre ensuite du cassis, de la terre brûlée et du chocolat, accompagnant ainsi les notes plus classiques de viande séchée, de minéralité et de violette qui se dégagent à l'aération. Charpenté avec une structure fruitée, il sera sensationnel durant la prochaine décennie. 96% syrah, 4% viognier, vinification en cuves inox 15 jours, élevage sur 36 mois en fûts de chêne à 40% de bois neuf.

Notation:

92/100

23



JM R
Bernie

Les Compagnons finissent l'année 2019 en beauté

37 convives au repas de fin d'année, réunis au Bistro des Saveurs, chez Thomas.

C'est la tradition, les Compagnons et leurs compagnes se mettent à table pour terminer le millésime en beauté.

Au menu, foie gras pain d'épice et poire, velouté potimarron et jacques noisette, bœuf morgon ciboulette, canette châtaigne et navet, veau champignons poireau lard, cabillaud crevettes monbazillac, fromages salades, fondant chocolat, tiramisu exotique, chocolat noisette, ...

À cette occasion, le responsable de la cave des Compagnons et le président ont vite compris que le stock allait baisser, mais c'est pour la bonne cause!

Gewurztraminer, duras, vouvray, bordeaux blanc, jéroboam de castillon, côte de Bourg, auxey-duresses, roussillon blanc, minervois, liban, fitou, faugères, rivesaltes, jurançon, gaillac, ...

À l'apéro, Jean a convenu que novembre était sans annversé et que les natifs de décembre verraient leur cas envisagé pour l'AG du 10 janvier 2020.

Thomas s'est joint à nous pour le dernier verre 2019 et notre petit monde après vérification des choix individuels allait faire le plein, même en période de grève!





Edito du salon, **NICO** nouveau manager des Rabelaiseries



Cette 8ème édition du salon Les Rabelaiseries s'est inscrite dans la continuité des précédentes.

C'était la première sans **Patrick Terny** manager, mais il est resté bénévole. Au nom de tous les Compagnons d'Hynao, je tenais à le remercier tout particulièrement pour ces années, il a été un des maillons essentiels pour la réussite des éditions précédentes.

J'ai donc accepté de prendre la relève sans savoir vraiment ce qui m'attendait mais avec beaucoup d'envie.

Alors manager des Rabelaiseries c'est quoi?

Un chef? Oui mais chef d'orchestre, ni plus ni moins qu'un bénévole comme les autres mais qui met en musique tout ce petit monde.

Un rôle soumis à la pression? Oui mais l'appui du comité de pilotage permet de lisser cette pression.

A l'écoute? Oui mais surtout permettre à chacun que ces quatre jours (deux jours d'installation et deux jours de salon) reste un moment de partage et de convivialité.

Je le résumerai en un mot : **calinothérapeute**.

(Le salon se prépare dès janvier par les réunions du comité de pilotage. Heureusement que nous sommes une petite dizaine, cela permet de répartir les tâches et surtout d'échanger sur les améliorations à apporter à la future édition.)

La réussite de cette 8ème édition est due à la disponibilité dont vous avez tous su faire preuve. La volonté d'accueillir dans la bonne humeur et toujours avec le sourire a été une nouvelle fois soulignée par les exposants et visiteurs.

Il y a des enseignements à tirer de cette édition:

- Même s'il est habituel (il ne faut s'en priver), le retour des exposants est toujours très positif et c'est bien là l'essentiel.
- Nous avons réussi à maintenir notre attractivité et ce malgré la concurrence de "La Ferme s'invite".
- Le changement de traiteur a permis d'améliorer la prestation de la restauration. C'est le bilan des avis de tous les exposants et des convives.
- La communication a été augmentée avec un affichage en 4 x 3 sur Poitiers. Il est clair que ça claque de voir **les Rabelaiseries** en grand sur Poitiers. À refaire en améliorant l'affiche.
- L'atelier de cuisine réalisé avec le **lycée Kyoto** a permis de mettre en valeur les produits de nos exposants et la formation du lycée à travers ses deux jeunes étudiantes. A refaire et à développer !!!
- "**Les Rabelaiseries**" s'installent dans le paysage comme une marque. On ne dit plus : je vais au salon des vins à Ligugé mais je vais aux Rabelaiseries. J'espère que les années futures permettront d'asseoir encore plus notre notoriété.

Le comité de pilotage ne manque pas d'idées pour les années à venir, avec en ligne de mire l'édition anniversaire 2021 (10 ans).

Je n'étais pas présent à la création de ce salon, mais je ne doute pas de vous retrouver pour au moins les neuf prochaines éditions avec comme fil conducteur notre devise :

QUALITE ET CONVIVIALITE

Bravo à tous, vous pouvez être fiers de votre engagement bénévole.

Et à l'année prochaine.



Lors de chaque édition des Rabelaiseries, la municipalité de Ligugé est présente, les Compagnons sont sensibles au temps que prend notre Maire **Joelle Peltier** autant qu'au soutien si précieux les années durant.



LES Rabelaiseries

SALON des VINS

& DES PRODUITS DU TERROIR

Le mot du MAIRE



8 comme la 8^e édition du salon des vins et des produits du terroir de Ligugé. Mais aussi 8 comme 8 millénaires écoulés depuis l'origine du vin. Apparu dans le Proche orient, berceau de l'agriculture et de l'écriture, le vin est déjà mentionné dans l'ancien testament : Noé en régalait les ouvriers chargés de construire l'arche !

La culture du vin a traversé les époques, s'est propagée sur des milliers de kilomètres pour arriver aussi ici à Ligugé où les compagnons d'Hynao lui font honneur depuis 2012.

Nicolas Bardet et Jean Charles ont mobilisé toute une équipe et réuni 55 exposants pour vous faire partager leur passion, pour goûter aux plaisirs terrestres au détour des stands et autour des ateliers-dégustations.

Un millésime 2019 des Rabelaiseries à nouveau prometteur ...

Très beaux salons à tous.

Joelle PELTIER

lesrabelaiseries.fr



Organisé par

Avec le soutien de



LES Rabelaiseries

PROGRAMME 2019

SAMEDI 9 NOVEMBRE

10H00 Ouverture au public.
10H45 Premier tirage Tombola et après toutes les 45 min
11H00 Atelier : *accord mets et vins* animé par **Thomas DAOUT** chef cuisinier et **Jean Michel RICHARD** animateur permanent des Compagnons d'Hynao.

11H30 Tirage Tombola
12H00 Ouverture de l'espace restauration.

12H15 Tirage Tombola
13H00 1^{er} gros lot Tombola (12 lots)
14H00 Fermeture de l'espace restauration.

14H15 Tirage Tombola
15H00 Tirage Tombola

15H45 Tirage Tombola
16H00 Atelier : « *Composez votre accord mets et vins* », jeu en équipe

16H15 2^e gros lot Tombola (12 lots)

17H00 Tirage Tombola
17H45 Tirage Tombola

20H00 Fermeture du salon.

DIMANCHE 10 NOVEMBRE

10H00 Ouverture au public.

10H45 Tirage Tombola

11H00 Atelier : *accord vins et fromages* animé par **Pascal BOULOGNE** fromager et **Alexandre POUMIER** caviste.

11H30 Tirage Tombola

12H00 Ouverture de l'espace restauration.

12H15 Tirage Tombola

13H00 3^e gros lot Tombola (12 lots)

14H00 Fermeture de l'espace restauration.

1^{er} atelier culinaire lycée Kyoto

14H15 Tirage Tombola

15H00 Atelier : *vins et chocolats* animé par **Benoît LABELLE** chocolatier et **Alexandre POUMIER** caviste.

15H00 Tirage Tombola

15H45 Tirage Tombola

16H00 2^e atelier culinaire lycée Kyoto

16H15 4^e gros lot Tombola (5 lots + 1 nuitée)

17H30 Annonce des 3 coups de cœur et remise des plaquettes

18H00 Fermeture du salon.

lesrabelaiseries.fr



Nos partenaires



Crédits photos : Fotolia - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Un grand merci à notre infatigable Stéphane « TITISS »



8ème édition des RABELAISERIES, 9 & 10 nov 2019

JM R, photos: Bernie, + Marco + Patrick

Bien avant de recevoir le premier visiteur, les COMPAGNONS sont sur le pont!



La *com* en grand et même en très grand.



Les panneaux « clodejac »



Le tableau numérique de LIGUGE



Les 4X3 de « clearchannel »



L'équipe de la grande salle



Pancartes d'entrée de bourg



Le GP pour la presse



Equipe mixte pour la grande toile



Un peu de l'équipe de l'autre salle



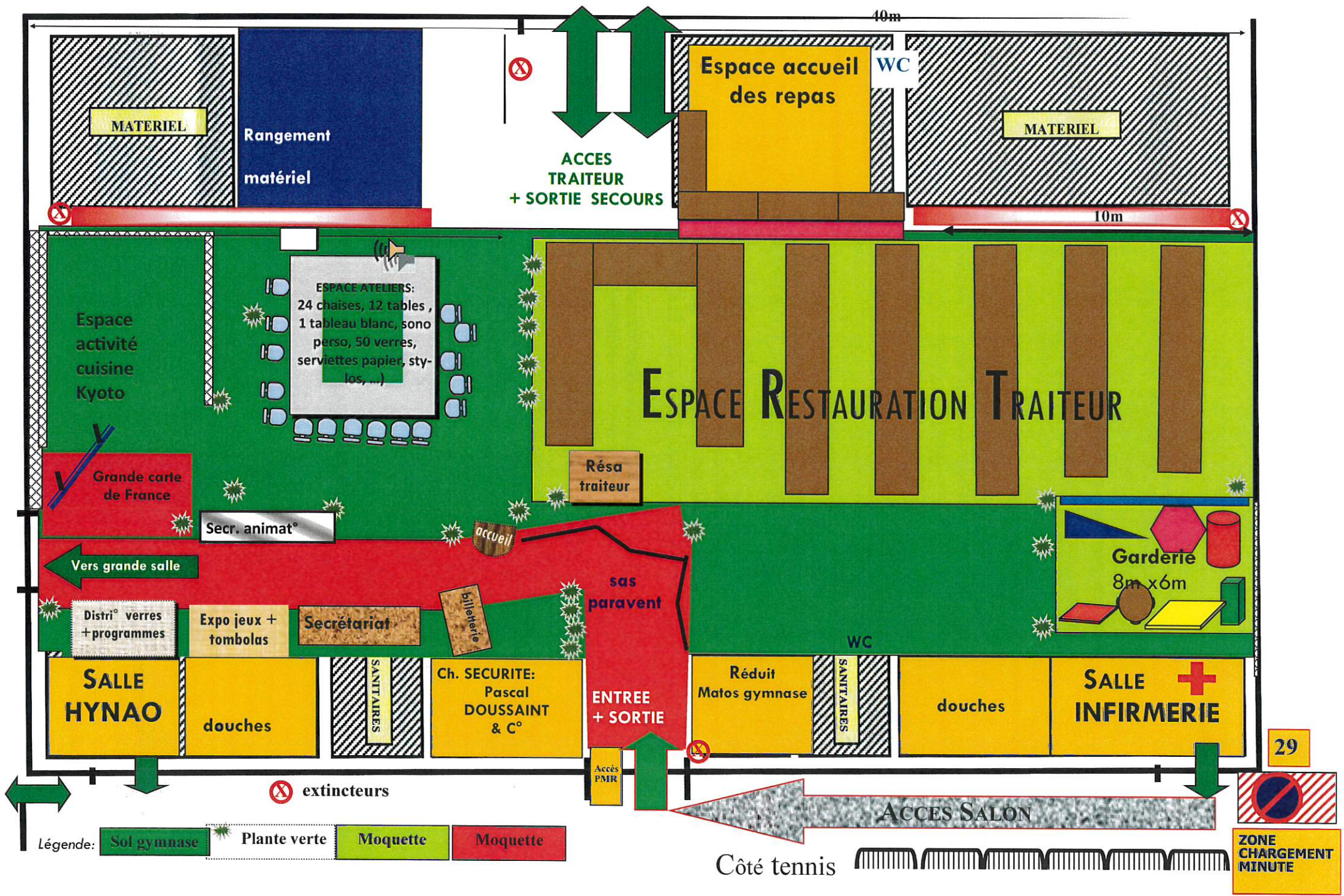
Les monteurs au complet

SALLE DES EXPOSANTS

- SALON 2019 -

	Fronton Domaine Saint-Guilhem Philippe LADUGUE	Haut-Poitou Domaine de la Rôtisserie Mickaël BAUDON	Vins du Portugal Epicerie Boa Esperança Jorge DE SA CORREIA	Faugères Domaine Balliccioni André & Véronique BALLICIONI	Cadillac et Côte de Bordeaux Château du Payre Valérie LABROUSSE	Menetou-Salon Domaine Le Blanc Angelique PICARD	Roussillon Domaine Semper Mathieu SEMPER	Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Godefroy Jérôme GODEFROY	Bordeaux et Côtes de Bourg Château Bellevue Ludovic NEVEU	Epices & Amille Terroirs Outre Mer David GARINO	Produits du Cantal Patrick BORNES			
	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10			
21	Vins d'Espagne Sarl Serge Lagarde Francis BOUCARD													
22	Cahors Domaine Le Bouf-du-Lien Monique et Arnauld DIMANI											9		
23	Alsace Domaine Knellwolf-Jehl Frédéric JEHL	55	54	53	52	51	50	49	48	47	46	45	44	8
24	Chateaux de France Domaine Goyer Claire et Samuel GOYER	Vouvray Domaine Aubert Didier AUBERT	Castillon Saint-Emilion Château Beynat Alain TOURENNE	Costières de Nîmes Domaine de Bellefontaine Pierre-Hugues HOUGUET	Corbières Domaine de Mingraut Véronique ROBIN-CUCILIERE	Gigondas Vaucluse Sarl 13 Cent 20 Denis FILLAUDEAU	Jurançon Clos Labrée Thomas PISSONDES	Touraine Mesland Domaine de Rabelais Marina et Cédric CHOLLET	Madiran Domaine de Mazonies Pascal DUFFAU	Chinon Domaine Richard Philippe RICHARD	Sauternes Château Des tanques Christian BOYER	Chateaux de France Domaine de la Berthière Pascal MAILLET	Bourgogne Domaine Monneret Jean-Marie FOURMONT	7
25	Minervois Clos du Marbrier Irène PRIOTON	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	6
26	Duras Les Hauts de Riquets Yvan BIREAULT													
	27		28	29	30	31		1	2	3	4	5		
	Huîtres Côte et Claire Cyrille MARSAUD		Safran Catherine ETRILLARD	Chocolaterie Benoit Benoit LABELLE	Daminoix Daniel LUSAR-MAGNE	Pisciculture du Moulin de Cerzey Maryline DOUCY		La Balade des Antruches Elodie GAUTHIER	Confitures Cropsal Benoit PRAT	Huilerie L'épine Joffrey LEPINE	L'Escargonille Catherine HUGAULT	Miel Jean-Baptiste CHARLES		28

Entrée visiteurs



Légende: Sol gymnase Plante verte Moquette Moquette

29

ZONE CHARGEMENT MINUTE

Côté tennis

ACCES SALON

Accès PMR

ENTREE + SORTIE

SALLE INFIRMERIE

Réduit Matos gymnase

Ch. SECURITE: Pascal DOUSSAINT & C°

SALLE HYNAO

Garderie 8m x 6m

ESPACE RESTAURATION TRAITEUR

Espace accueil des repas

ESPACE ATELIERS: 24 chaises, 12 tables, 1 tableau blanc, sono perso, 50 verres, serviettes papier, stylos, ...)

Espace activité cuisine Kyoto

Rangement matériel

MATERIEL

MATERIEL

ACCES TRAITEUR + SORTIE SECOURS

40m

10m

WC

WC

Résa traiteur

accueil

Secr. animat°

Grande carte de France

Vers grande salle

Distri° verres + programmes

Expo jeux + tombolas

Secrétariat

billetterie

sas paravent

SANTAIRES

SANTAIRES

extincteurs





1. LA BALADE DES AUTRUCHES - Elodie GAUTHIER
2. CONFITURES des PYRENEES - SARL CROPSAL, Benoit PRAT
3. HUILERIE LEPINE - Joffrey LEPINE
4. L'ESCARGOUILLE - Catherine HUGAULT

5. MIEL – Jean-Baptiste CHARLES

6. FROMAGES - Ets BEILLEVAIRE, Pascal BOULOGNE

7. BANYULS ET VINS DE COLLIOURE – Terres des Templiers, Bruno DEJARDIN

8. ~~L'ATELIER DU BISCUIT ET DU FRUIT – Olivier LOCEAIS, non installé~~

9. BIERES ARTISANALES - Brasserie de BEL AIR, Patrick VAN AUBEL

10. PRODUITS du CANTAL - Patrick BORNES

11. EPICES, VANILLE BOURBON – Terroirs Outre Mer, David GARINO

12. BORDEAUX et CÔTES DE BOURG - Château BELLEVUE, Ludovic NEVEU

13. SAINT-NICOLAS de BOURGUEIL - Domaine Jérôme GODEFROY

14. ROUSSILLON - Domaine SEMPER

15. MENETOU-SALON - Domaine LEBLANC-PICARD, Angélique PICARD

16. CADILLAC et CÔTES de BORDEAUX - Château du PAYRE, Valérie LABROUSSE

17. FAUGERES – Domaine BALLICIONI, A. et V. BALLICIONI

18. VINS DU PORTUGAL – Epicerie BOA ESPERANCA, Jorge DE SA CORREIA

19. HAUT-POITOU - Domaine de la RÔTISSERIE, Mickaël BAUDON

20. FRONTON - Domaine SAINT-GUILHEM, Philippe LADUGUIE

21. VINS D'ESPAGNE - Sarl Serge LAGARDE, Patrice BOUCARD

22. CAHORS - Le BOUT du LIEU, Monique & Arnaldo DIMANI

23. ALSACE - Domaine KNELLWOLF-JEHL

24. CHATEAUMEILLANT - Domaine GOYER

25. MINERVOIS - Clos du MARBRIER, Irène PRIOTON

26. DURAS - Domaine HAUTS DE RIQUETS, Yvan BIREAUD

27. HUITRES - Côte et Claires d'OLERON, Cyrille MARSAUD

28. SAFRAN DES GRANDS AJONCS - Catherine ETRILLARD

29. CHOCOLATERIE BENOIT - Benoît LABELLE

30. DANINOIX - Daniel LUSAR-MAGNE

31. PISCICULTURE du MOULIN de CERZAY - Maryline DOUCY

32. CÔTES DE GASCOGNE - Domaine GRAND JEAN, Francis COURALET

33. GRAVES - Château L'ARGILERE, Arnaud BARADUC

34. VIN DE L'HERAULT - Domaine CHAMBOREDON

35. MUSCADET - Domaine BOUFFARD, Frédéric BOUFFARD

36. COGNAC - Domaine de BIRIUS, Elodie BOUYER

37. SAUMUR - Domaine CHARIER-BARILLOT, Pascal BARILLOT

38. CHAMPAGNE - Domaine BINIAUX

39. MONBAZILLAC - Domaine KALIAN, Kilian et Alain GRIAUD

40. HAUT-MEDOC - Château PONTOISE-CABARRUS, François TEREYGEOL

41. QUINCY/REUILLY - Domaines TATIN

42. MACONNAIS - Domaine LACHARME et fils

43. GAILLAC - Domaine d'ESCAUSSE, Jean-Marc BALARAN

44. BOURGOGNE - Domaine MONNERET, Jean-Marie FOURMONT

45. CHATEAUNEUF-DU-PAPE - Domaine De La BERTHETE, Pascal MAILLET

46. SAUTERNES - Château DESTANQUE, Christian BOYER

47. CHINON - Domaine Philippe RICHARD

48. MADIRAN - Domaine des MAOURIES, Pascal DUFAU

49. TOURAINE-MESLAND - Domaine de RABELAIS, Marina et Cédric CHOLLET

50. JURANCON – Clos LABREE, Thomas PISSONDES

51. GIGONDAS/VACQUEYRAS - Sarl 13 CENT 20, Denis FILLAUDEAU

52. CORBIERES - Domaine MINGRAUT, Véronique ROBIN-CUCULIERE

53. COSTIERES de NIMES - Domaine BELLEFONTAINE, Pierrick HOUGUET

54. CASTILLON SAINT-EMILION, Château BEYNAT, Alain TOURENNE

55. VOUVRAY - Domaine AUBERT

En rouge : les nouveaux exposants de cette édition

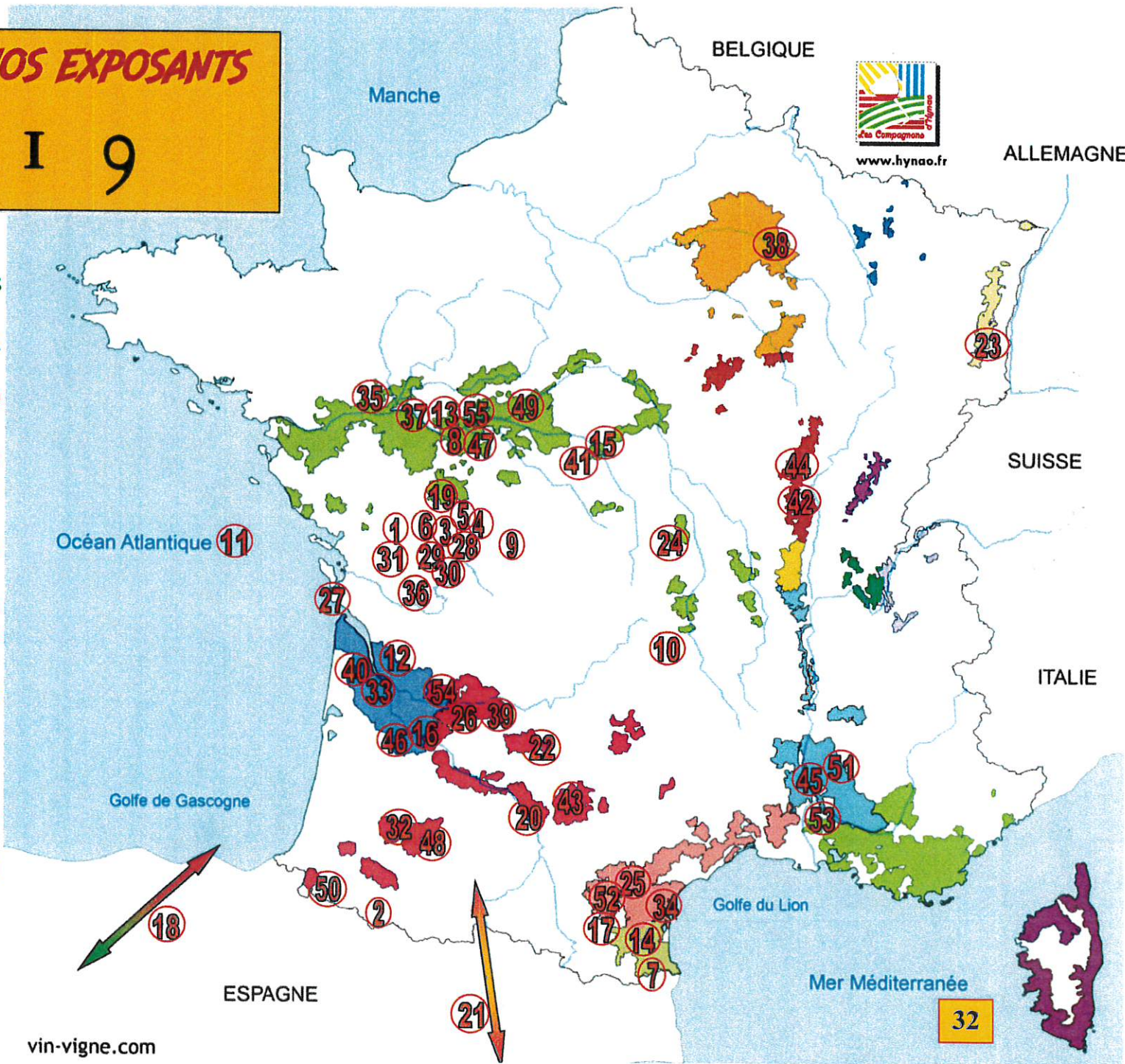
Les
petits
nouveaux
aux
RABELAISERIES
2019.



ORIGINES DE NOS EXPOSANTS

2 0 1 9

- Val de Loire
- Bordeaux
- Sud ouest
- Languedoc
- Roussillon
- Vallée du Rhône
- Bourgogne et Mâconnais
- Champagne
- Alsace
- Espagne
- Portugal



Manager, UN BOULOT À PART ENTIÈRE.



Nico a pris les affaires en mains!

On le sait ce genre de succession n'est pas évident tant la tâche est multiple et variée.

Gérer l'humain même aguerri, contacter les partenaires, haranguer/placer/ rassurer les troupes de bénévoles, veiller au bon déroulement, faire face aux imprévus, préparer et dire les discours, rencontrer les huiles, poser pour la préfecture, répondre aux sollicitations, s'inquiéter de certaine disparition, encourager et relancer les équipes, savoir où en sont les entrées, la distribution des verres, la température extérieure et intérieure, pleut-il? accueillir, tenir le planning, avoir de l'humour, faire confiance, accompagner sans cooconer, prendre le temps de manger, parler avec le maximum, s'enquérir auprès de l'escadrille de sécurité, savoir quand les plats seront prêts, garder le sourire, sillonner les rangs de convives et prendre les avis, ne pas oublier le chapeau, constater la présence de flammes et de lames nues, avoir un bon portable, ...

JM R, photos: Patrick & Marco





Chacun à son poste!

JM R & PAT



34





8ème édition des Rabelaiseries, 9 & 10 nov. 2019

Les animations

Rabelaiseries

SALON DES VINS et des PRODUITS du TERROIR

LIGUGÉ

09 et 10 novembre 2019

Découvrez le programme des

ATELIERS des RABELAISERIES

« Accorder les mets et les vins c'est mettre en valeur l'intention de l'hôte et le respect des amis »



Jean-Michel
Commissaire du salon vous encourage
à participer à ces 4 ateliers



Les animations tout au long du salon ont permis de faire à cadence régulière de nombreux heureux.

Une main innocente sous l'œil des animateurs, des lots par 12, une visite sur stand des tirés au sort, la nouveauté de l'année, jeux ouverts à tous et totalement gratuits.

Les ateliers ont fait le plein avec nos spécialistes de la cuisine, des fromages et des chocolats sous la haute main de Cathy.

Nous avons de plus le coin cuisine participative avec le lycée KYOTO. 2 futures chefs ont démontré leur talent et leur esprit de partage le dimanche avec brio.

NB: sur la photo marquée d'une étoile rouge, le gagnant est un sommelier de renom, Didier DUPUY, qui a eu le plaisir de goûter en grandes pompes avec 2 célébrités telles que Jean CARMET & Gérard DEPARDIEU. Nous aurons le plaisir de revoir Didier au printemps 2020 au cours une séance club.





8ème édition des Rabelaiseries, 9 & 10 nov. 2019

LES ATELIERS

Les ateliers découvertes proposés par les Compagnons sont ouverts à tous, gratuits, sur réservation.

Chaque année ils sont pris d'assaut par les visiteurs et nous avons dû restreindre la participation à 24 par atelier.

Sous la houlette de Cathy, les spécialistes de la cuisine THOMAS, des fromages PASCAL ainsi que du chocolat Benoît LABELLE les 2 avec Alexandre ravissent les palais les plus divers et curieux, jusqu'à parfois déclencher une alerte conjugale comme nous en avons été témoins!

Les 4 équipes de 6 guidées sur le salon par des Compagnons l'après midi du samedi ont bien joué le jeu, les goûts et les couleurs ont été les moteurs de cette animation. À noter que le budget de 12€ maxi par flacon a été respecté et que l'équipe de Martine a fini son parcours avec du retard!

Samedi 09 novembre à 11h

Atelier alliance plat et vins

Un accord réussi doit magnifier le mets et le vin !

Que boire avec chaque mets ? Comment choisir le vin qui s'accordera parfaitement avec votre plat ?

**Avec notre cuisinier :
Thomas Daout**

Natif de Saint Savin, titulaire des BEP et baccalauréat professionnel (alternance effectuée chez *M. Cadieu* à Savin 1 macaron Michelin) il débute sa carrière en Savoie puis en région parisienne. Il revient dans notre département en qualité de responsable de cuisine au domaine de Dienné.

Depuis 6 ans il tient *le Bistro des Saveurs* à Ligugé



Samedi 09 novembre à 16h00

A VOUS DE JOUER COMPOSEZ VOTRE ACCORD METS ET VINS !

Un jeu en équipe qui vous permettra de vous familiariser avec les techniques indispensables pour associer mets et vins.

Après avoir tiré au sort un plat, 4 équipes de 6 personnes accompagnées d'un coach partent à la recherche de vignerons susceptibles de leur fournir les accords les plus adaptés

Découverte - Échange - Dégustation - Partage

Cet atelier se conclura par une dégustation de l'ensemble des accords.

Ateliers gratuits - Durée 1h00

24 personnes maximum
Inscription à l'accueil du salon

Impression: 1.14.18.000000.fr - 02 47 50 00 00 - 02 47 50 00 00

Dimanche 10 novembre à 11h

Atelier alliance fromages et vins

Voici 2 produits qui s'aiment mais comment les unir ?

Soyez ouvert et curieux : venez découvrir de belles associations des classiques aux plus insolites.

**Avec notre fromager-affineur :
Pascal Boulogne**

Notre chti a travaillé chez *Philippe OLIVIER* maître fromager dans le Nord, puis a continué de se perfectionner à Paris et à Niort.

Il arrive à Poitiers en 2001 vous pourrez le retrouver du mardi au samedi au marché de Poitiers sous les halles :

Les fromageries Bellevalire
<http://fromagerie-bellevalire.com>

lesrabelaiseries.fr



Dimanche 10 novembre à 15h

Atelier alliance chocolats et vins

Chocolat et vin un mariage princier !

Le chocolat fait partie de ces gourmandises à l'état pur, la diversité des chocolats permet des accords étonnants.

**Avec notre chocolatier :
Benoît Labelle**

Pictavien de naissance, il débute comme chef pâtissier au restaurant *Maxime*. Il poursuit sa carrière à Paris : pendant 11 ans à la maison *Lenôtre*, puis il devient le Chef Chocolatier de *Pierre Hermé* avant de continuer comme conseiller technique de la *Société Dalloyau*.

En 2007 : il ouvre
Benoît Chocolaterie 23 rue des Cordeliers à Poitiers
<http://benoit-chocolatier.fr>





JM R, photos: PAT

Notre spécialiste « es-vin »

**Animateur des ateliers alliance
vins fromages et chocolats**

Le sommelier-caviste :

Alexandre Poumier

Venant du sud-ouest, après un BTS hôtellerie-restauration, Alexandre a obtenu une mention sommellerie. Il détient un palmarès sur divers concours de sommelier:

Vainqueur du trophée Guy Blandin – Finaliste Meilleur Elève Sommelier de France et 4ème place au concours du Meilleur Sommelier du Sud-Ouest.

Il a développé une riche expérience de sommelier-caviste dans plusieurs bars à vins et caves. Il a pris la responsabilité de la cave **de l'Épicerie d'Anne-Sophie Pic** à Valence.

Depuis 2015 il est responsable de la cave

Les Plaisirs du Vin 146 Avenue du 8 Mai à Poitiers

www.plaisirsduvin.com



Une des particularités des Rabelaiseries tient aux ateliers où nous faisons appel à des pros chacun dans sa branche.

Cathy fait tourner l'affaire qui voit Alexandre exercer ses talents tantôt aux mariages des fromages et tantôt à la meilleure union avec les chocolats.

Pascal fait découvrir ses fromages qu'il affine lui-même, au gré des arômes des vins souvent en toute simplicité, toujours avec du caractère. Comme dit notre caviste préféré: le pire c'est d'accoler un camembert bien lourd avec un rouge aussi lourdingue!

Benoit est chocolatier sur la place de Poitiers et, il faut le dire, sa matière est aussi variée et complexe que sont les vins par exemple. Subtilement, légèrement, délicatement les crus et les origines se livrent à la découverte béate des curieux. Les vins à associer ne sont pas d'un choix facile. La finesse de muscats, le gras liquoreux d'un xérès, la bulle d'un pinot noir en champagne, un porto vintage, un maury ou un banyuls, l'union ensuite est à l'image de chacun.



les RABELAISERIES2019, du monde à accueillir!

JM R, photos: Marco + Patrick



Presque autant de monde que ce que l'on avait souhaité. À table, dans les travées, aux animations, aux réservations, et moins efficient: dès l'entrée du salon, où l'on bloque la circulation simplement pour accueillir, saluer en passant, proposer les différences des Rabelaiseries par exemple. On devrait pouvoir reculer la billetterie et les résas pour le plus grand bien de tous dès 2020.



LES RABELAISERIES: un univers convivial

www.hynao.fr JM R, photos: Pat SG





Jean-Pierre et son escadron à la restauration de tabliers « rouille », disponibles et souriants, bons marcheurs et l'œil aux aguets, beaucoup de personnels féminins, une disposition claire et efficace, ... **Un bon chef est celui qui n'a pas besoin de faire le chef!!**



8ème édition des Rabelaiseries

Les heureux gagnants

Les gagnants 2019



Avec les multiples tirages au sort tout au long du WE des Rabelaiseries, les gagnants ont été nombreux et enchantés.

La différence de cette 8ème édition c'est que les chanceux étaient conduits jusqu'à leurs généreux donateurs, rencontres et contacts qui ont valorisés autant les visiteurs que les exposants.

1. au stand du minervois
2. à la table des lots
3. avec Jorge du Portugal
4. au stand du cahors
5. au stand du jurançon
6. présentation du lot



A la fin du salon les Compagnons sont toujours ravis de remettre cette plaquette qui concrétise leur perception des quelques exposants.

Cette année nous avons 8 nouveaux aux Rabelaiseries et c'est parmi eux que notre récompense propre sera remise.

Important à savoir: cette plaquette significative n'est remise qu'une seule fois car elle honore des personnes et non des produits. Les critères sont issus de notre mot d'ordre initial: « **QUALITE et CONVIVIALITE** ». Nous y ajoutons le comportement et l'affabilité sur place. Elle est aussi un encouragement à se montrer naturel, fiable et disert.



Les récompensés du salon 2019



Jorge et son convivial Portugal

Rappel du principe de base de la remise de récompenses au salon des Rabelaiseries:
 -être au cœur du duo QUALITE/CONVIVIALITE
 -ne pas avoir encore reçu la plaquette des Compagnons
 -être à même de la mettre en évidence au caveau
 -en parler à ceux qui seraient jaloux!!



Dom. Leblanc, Ménetou-Salon



Dom. Bouffard, de Ancenis

Contrairement aux remises de médailles ou diplôme ronflant, les Compagnons honorent les personnes qui sont les producteurs de ce qui est proposé au public, sans distinction de cuvée, de plat ou de particularité qui masquerait un esprit tourné seulement vers l'exception.



Claire fiere de son Châteaumeillant



Le salon des Rabelaiseries 2019 en chiffres, recherches et présentation: Marco

Tombola 2019	CP	Nb de tickets	%
Ligugé	86240	309	20,60%
Poitiers	86000	238	15,87%
St Benoit	86280	98	6,53%
Smarves	86240	87	5,80%
Iteuil	86240	54	3,60%
Vouneuil/Biard	86580	42	2,80%
Fontaine le Comte	86240	36	2,40%
Buxerolles	86180	30	2,00%
Migné Auxances	86440	26	1,73%
Mignaloux B.	86550	25	1,67%
Nouillé Maupertuis	86340	25	1,67%
Vouillé	86190	22	1,47%
Roches Prémarie	86340	21	1,40%
Nieuil l'Espoir	86340	20	1,33%
Valdivienne	86300	20	1,33%
St Georges Les B.	86130	18	1,20%
Quinçay	86190	17	1,13%
Jaunay Marigny	86130	16	1,07%
Sèvres Anxaumont	86800	16	1,07%
Chasseneuil	86360	15	1,00%
Vivonne	86370	15	1,00%
Châtellereault	86100	13	0,87%
Tercé	86800	13	0,87%
Chauvigny	86300	11	0,73%
St Martin la Pallu	86380	11	0,73%
Dissay	86130	10	0,67%
La Villedieu du Clain	86340	9	0,60%
Lavoux	86800	9	0,60%
Gençais	86160	8	0,53%
Montamisé	86360	8	0,53%
St Julien l'Ars	86800	8	0,53%
Bonnes	86300	7	0,47%
Cissé	86170	7	0,47%
Neuville	86170	7	0,47%
Aslonnes	86340	6	0,40%
Ayron	86190	6	0,40%
Coulombiers	86600	6	0,40%
Vendeuvre du P	86380	6	0,40%
Vernon	86340	6	0,40%
Assais	79600	5	0,33%
Sannois	95110	6	0,40%
St Georges de Noisne	79400	5	0,33%
Curzay sur Vonne	86600	4	0,27%
Fondettes	37230	4	0,27%
Jardes	86800	4	0,27%
La Rochelle	17000	4	0,27%

36,47%

52,40%

74,67%

Synthèse pour	Graphique 1
Ligugé	20,60%
Poitiers	15,87%
St Benoit	6,53%
Smarves	5,80%
Iteuil	3,60%
Vouneuil/Biard	2,80%
Fontaine le Comte	2,40%
Buxerolles	2,00%
Migné Auxances	1,73%
Mignaloux B.	1,67%
Nouillé Maupertuis	1,67%
Vouillé	1,47%
Roches Prémarie	1,40%
Nieuil l'Espoir	1,33%
Valdivienne	1,33%
St Georges Les B.	1,20%
Quinçay	1,13%
Jaunay Marigny	1,07%
Sèvres Anxaumont	1,07%
Autres communes	25,33%
	380

Regroupement par code postal (canton ?)		Graphique 2	
86240	Ligugé +	489	32,60%
86000	Poitiers	238	15,87%
86280	St Benoit	98	6,53%
86340	Nouillé M. +	89	5,93%
86800	St Julien l'Ars +	58	3,87%
86190	Vouillé +	49	3,27%
86580	Vouneuil/Biard +	44	2,93%
86130	Jaunay Marigny +	44	2,93%
86300	Chauvigny +	38	2,53%
86180	Buxerolles	30	2,00%
86440	Migné Auxances	26	1,73%
86550	Mignaloux B.	25	1,67%
86360	Chasseneuil +	23	1,53%
79	Deux-Sèvres	21	1,40%
86370	Vivonne +	20	1,33%
86380	St Martin la Pallu +	19	1,27%
16 & 17	Charente & Maritime	19	1,27%
86170	Neuville +	15	1,00%
86160	Gençais +	15	1,00%
86600	Coulombiers +	14	0,93%
86100	Châtellereault	13	0,87%
37	Indre et Loire	11	0,73%
	Autres	102	6,80%

Quelques Comparaisons 2 ans	Graphique 3			
	2017	2018	2019	Evolution 1 an
Tickets total	1429	1510	1521	11
Nb Communes	154	153	144	-9
Ligugé	241	296	309	13
Poitiers	261	240	238	-2
St Benoit	91	118	98	-20
Smarves	73	62	87	25
Iteuil	43	38	54	16
.....				
Châtellereault +	12	16	13	-3
Neuville +	24	50	15	-35
.....				

70 en moins dont 30 dans Vienne
61 en plus dont 18 dans Vienne

144 communes au total

29 départements autres que le Vienne

56 communes hors la Vienne

Le salon des Rabelaiseries 2019 en chiffres, tickets tombola suite



Magné	86160	4	0,27%	Usseau	86230	2	0,13%
Orléans	47000	4	0,27%	Vellèches	86230	2	0,13%
Pouillé	86800	4	0,27%	Verrières	86410	2	0,13%
Bordeaux	33200	3	0,20%	Villiers en Plaine	79160	2	0,13%
Chassiecq	16350	3	0,20%	Anché	86700	1	0,07%
Château Larcher	86370	3	0,20%	Arçay	86200	1	0,07%
Croutelle	86240	3	0,20%	Assau les Jumeaux	79600	1	0,07%
Lençloitre	86140	3	0,20%	Avanton	86170	1	0,07%
Royan	17200	3	0,20%	Beaumont St Cyr	86490	1	0,07%
Villaines les Rochers	37190	3	0,20%	Blanzay	86400	1	0,07%
Allemans	24600	2	0,13%	Boulogne Billancourt	92100	1	0,07%
Angoulême	16000	2	0,13%	Bourg les V.	26500	1	0,07%
Benassay	86470	2	0,13%	Cabesnany	66330	1	0,07%
Béruges	86190	2	0,13%	Cachan	94230	1	0,07%
Biard	86580	2	0,13%	Caen	14000	1	0,07%
Bignoux	86800	2	0,13%	Celle sur Belle	79370	1	0,07%
Blis et Born	24230	2	0,13%	Clussais la Pommeraie	79190	1	0,07%
Boivre la Vallée	86470	2	0,13%	Cognac	16100	1	0,07%
Bruges	33520	2	0,13%	Confolens	16500	1	0,07%
Celle Levescault	86600	2	0,13%	Dangé st Romain	86220	1	0,07%
Chabournay	86380	2	0,13%	Dienné	86410	1	0,07%
Chouppes	86110	2	0,13%	La Chapelle sur Erdre	44240	1	0,07%
Civray	86400	2	0,13%	La Teste de Buch	33260	1	0,07%
Clermont Ferrand	63000	2	0,13%	La Tremblade	17390	1	0,07%
Fougerolles du Pl.	53190	2	0,13%	Latillé	86190	1	0,07%
Gizay	86340	2	0,13%	Le Mans	72000	1	0,07%
Henrichemont	18250	2	0,13%	Les Alleuds	79190	1	0,07%
Jazeneuil	86600	2	0,13%	Marçay	86370	2	0,13%
La Chapelle Moulière	86210	2	0,13%	Marnay-Magné	86160	1	0,07%
La Ferrière Airoux	86160	2	0,13%	Mirebeau	86110	1	0,07%
Lachaussée	86330	2	0,13%	Montreuil Bonnin	86470	1	0,07%
Lalandelle	60850	2	0,13%	Montreuil Juigné	49460	1	0,07%
Le Vezinet	78110	2	0,13%	Nantes	44200	1	0,07%
Loudun	86200	2	0,13%	Niort	79000	1	0,07%
Lyon	69000	2	0,13%	Parthenay	79200	1	0,07%
Malemort sur Corrèze	19360	2	0,13%	Pressigny	79390	1	0,07%
Mazerolles	86320	2	0,13%	Romagne	86700	1	0,07%
Montmorillon	86500	2	0,13%	Savigné	86400	1	0,07%
Moullismes	86500	2	0,13%	Secondigné sur Belle	79170	1	0,07%
Paris	75003	2	0,13%	St Avertin	37550	1	0,07%
Payre	86700	2	0,13%	St Cyr sur Loire	37540	1	0,07%
Queaux	86150	2	0,13%	St Jean de Luz	64500	1	0,07%
Rochefort	17300	2	0,13%	St Pierre d'Exideuil	86400	1	0,07%
Rouillé	86480	2	0,13%	Theiv	56450	1	0,07%
Savigny L'Evescault	86800	2	0,13%	Vautebis	79420	1	0,07%
St Agnant	17620	2	0,13%	Verrue	86420	1	0,07%
St Gassien	24540	2	0,13%	Villiers	86190	1	0,07%
St Ours	63230	2	0,13%				
Tassin le Demi Lune	69150	2	0,13%				
Tillières	49230	2	0,13%				
Tours	37000	2	0,13%				
				S/Total	1500		
				Adresses inconnues	25		
				Total	1525		

Rabelaiseries 2019

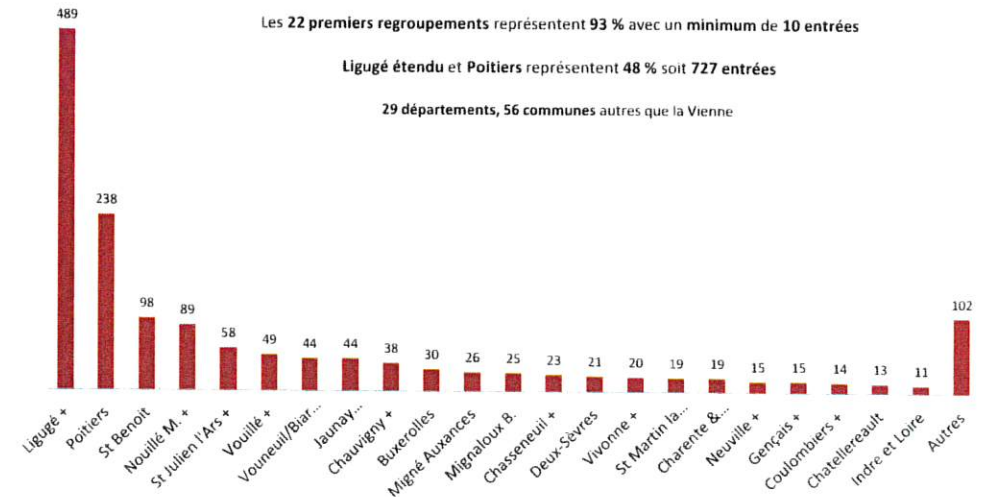
Analyse sur un échantillon de 1500 tickets Tombola

Regroupement par **code postal** (assimilé au canton)

Les **22 premiers regroupements** représentent **93 %** avec un **minimum de 10 entrées**

Ligé étendu et Poitiers représentent **48 %** soit **727 entrées**

29 départements, 56 communes autres que la Vienne

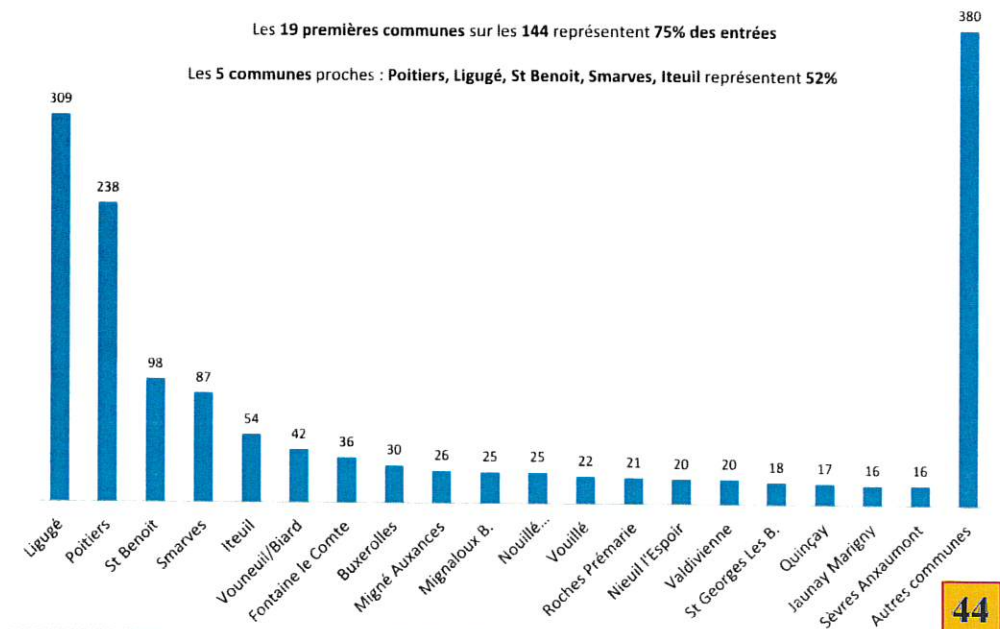


Rabelaiseries 2019

Analyse sur un échantillon de 1500 tickets Tombola

Les **19 premières communes** sur les **144** représentent **75% des entrées**

Les **5 communes proches** : Poitiers, Ligé, St Benoit, Smarves, Itueil représentent **52%**





La sécurité sur le salon des Rabelaiseries, un principe mis en place dès la première édition.

À la suite d'une convocation au SDIS 86 pour la 1ère édition, le salon a dû montrer la réalité de la sécurité engagée pour l'événement. Rencontres avec les spécialistes au niveau départemental, suivies de l'imposition de 3 niveaux de sécurisation bien coûteux, au point de mettre le salon sur la corde raide. De tout ce remue-ménage il reste FPCS la société de **Pascal DOUSSAINT** avec qui il est rassurant et agréable de travailler, sans oublier son partenariat.

Confirmation: **tout est OK!**



Rapport final du chargé de Sécurité mis à la disposition des autorités compétentes au bureau de l'organisateur et signé par l'organisateur.
(Copie au propriétaire du site)

RAPPORT FINAL

Relatif au respect de la réglementation de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les E.R.P. et du respect des prescriptions émises par l'Autorité Administrative qui a autorisé la manifestation.

SALON DES VINS dit « LES RABELAISERIES »

Le 9 et 10 Novembre 2019.

Ce rapport final répond à la réglementation et particulièrement à l'arrêté du 11 janvier 2000. E.R.P. de type T

Ce rapport, rédigé par le Chargé de Sécurité de la manifestation avant l'ouverture au public, prend position quant à l'opportunité d'ouvrir tout ou partie de la manifestation au public et est tenu à la disposition de l'administration par l'organisateur.

COMPLEXE SPORTIF JEAN-PAUL GOMEZ DE LIGUGE

SURFACE BRUTE 2000 m² SURFACE DES STANDS 350 m²

EFFECTIF MAXIMUM DE PUBLIC ADMISSIBLE 1050 personnes.

1. DEGAGEMENTS

Dégagements nécessaires :

GRAND PUBLIC (Art. CO38) : 5 SORTIES 11 UP

Dégagements réalisés : 7 SORTIES 19 UP

2 EXAMEN DES MOYENS DE SECOURS

Documents relatifs à la maintenance présentés : OUI

3 SERVICE DE SECURITE INCENDIE

Composition du service : 2 personnes désignées par le chef d'établissement

4 INSTALLATION GENERALE ET AMENAGEMENT DES STANDS

Procès verbaux de réaction au feu des matériaux utilisés pour la construction et la décoration des stands, VUS.

STANDS COUVERTS NON

STANDS A ETAGE NON

Liste des stands à étage jointe en annexe NON

PODIUMS-TRIBUNES NON

Rapports relatifs au contrôle de stabilité, VUS

SALLES DE CONFERENCE-AUDITORIUM NON

CTS DANS LE HALL NON

Extraits du registre de sécurité et attestation de montage, VUS.

CUISINES D'UNE PUISSANCE NOMINALE SUPERIEURE A 20 KW NON

CUISINE D'UNE PUISSANCE NOMINALE INFÉRIEURE A 20 KW OUI

BOUTEILLE D'HYDROCARBURE LIQUEFIE NON
Plan déposé au PC Sécurité cuisine

5 MACHINES EN FONCTIONNEMENT

Substances radioactives - Rayons X - Lasers - Moteurs thermiques ou à combustion - Véhicules automobiles - Générateurs de fumée - Vérins hydraulique - Liquides inflammables

Annexe III

FICHE DE VERIFICATION DES MOYENS DE SECOURS DU COMPLEXE SPORTIF Jean-Paul Gomez

Objet	Type de vérifications	Réalisation	Remarques
Issues de Secours	Vérifier la vacuité des dégagements	RAS	
RIA	Pression Essai de fonctionnement Accessibilité	SANS OBJET	
SSI	Présence de tension Point HS Essais alarme Essais désenfumage Essais sonorisation	RAS	
Eclairage de Sécurité	Ambiance Evacuation Demarrage du groupe	RAS	
Extincteurs adaptés aux risques spéciaux	Cuisines Machines	RAS	
Conformité des Véhicules	Bouchon antivol ou réservoir Batterie non accessible	SANS OBJET	
Synthèse	Le niveau de Sécurité est acceptable	Oui	

Ligugé, le 9 Novembre 2019
Signature Pascal DOUSSAINT

Eurl F.P.C.S.
Pascal DOUSSAINT - 1 rue de la poste - 86200 Argay
Tél/Fax : 05 49 22 04 73 - Port : 06 27 09 31 65
SIRET : 514 199 140 00013 C.UDE.NAF : 8559A

CONCLUSION

Compte tenu des observations rapportées ci-dessus, ainsi que des remarques formulées lors de la visite, la manifestation intitulée :

« LES RABELAISERIES »

PEUT ETRE OUVERTE ENTIEREMENT AU PUBLIC

Fait à Ligugé, le 9 Novembre 2019

Pascal DOUSSAINT
Chargé de sécurité

8^e édition des Rabelaiseries de Ligugé

9 & 10 novembre 2019

La Presse en a parlé...

Clain d'œil

N°27

JOURNAL D'ACTUALITÉS DE LIGUGÉ

MODÈLE LOCAL DE COOPÉRATION ÉCONOMIQUE - VIE ASSOCIATIVE

WWW.LIGUGE.FR



Ligugé

De nature et d'histoire

AUTOMNE / HIVER 2019

Salon des vins

LES Rabelaiseries
SALON des VINS
& DES PRODUITS DU TERROIR

09
& 10
NOVEMBRE
2019

SAMEDI 9
de 10h à 20h
DIMANCHE 10
de 10h à 18h

LIGUGÉ
Complexe sportif
Jean-Paul Gomez

RESTAURATION SUR PLACE
TABLES ATELIERS/EUR
GARDERIE

lesrabelaiseries.fr

Jouez avec  
 VousNousEnsemble

Salon des Vins Les Rabelaiseries

Gagnez 20 entrées

Samedi 9 et dimanche 10 novembre
 Complexe sportif Jean-Paul Gomez
Ligugé



Remplissez ce bulletin et renvoyez ou déposez-le à l'agence NR/CP
 1 ter, rue du Moulin-à-Vent à Poitiers avant le samedi 2 novembre.

Nom Prénom

Adresse

Code postal Ville

Tél. E-mail

9 & 10 NOVEMBRE 2019

LES Rabelaiseries SALON des VINS
 & DES PRODUITS DU TERROIR

SAMEDI 9 de 10h à 20h
DIMANCHE 10 de 10h à 18h

LIGUGÉ
 Complexe sportif Jean-Paul Gomez
 RESTAURATION SUR PLACE
 TABLES ATELIERS/JEUX · GARDERIE

 **lesrabelaiseries.fr**



CP/NR 22-24-26-29/10/2019

MAGAZINE TENDANCES[®] CITY TV & SORTIES

N°406 - 02 au 15 novembre 2019

FOIRE/SALON

LES RABELAISERIES DE LIGUGÉ

Ligugé

Complexe sportif Jean-Paul Gomez.
8ème édition du salon des vins
et produits du terroir organisé
par les Compagnons d'Hynao. 55
exposants, ateliers, jeux, garderie,
restauration sur place. Le samedi
de 10h à 20h et le dimanche de
10h à 18h30. Entrée 3 €, achat ou
location du verre 1€50. Infos sur
www.lesrabelaiseries.fr

VOTRE MENSUEL
SORTIES & LOISIRS

351 | **Novembre 2019**

AH Affiche
Hebdo

SAMEDI 9

LES RABELAISERIES DE LIGUGÉ

Ligugé - Complexe sportif Jean-Paul Gomez - Avenue Paul Claudel - 10:00

8^e édition du salon des vins et produits du terroir organisé par les Compagnons d'Hynao. 55 exposants, ateliers, jeux, garderie enfants, restauration sur place. Entrée 3 €, achat ou location du verre à dégustation 1,50€.

◆ Rens. : www.lesrabelaiseries.fr

DIMANCHE 10

LES RABELAISERIES DE LIGUGÉ

Ligugé - Complexe sportif Jean-Paul Gomez - Avenue Paul Claudel - 10:00

Voir au samedi 9.

◆ Rens. : www.lesrabelaiseries.fr

Les Rabelaiseries sont prêtes

Publié le 31/10/2019



Le comité de pilotage des Rabelaiseries.
© Photo NR

Les 9 et 10 novembre prochains, au complexe sportif Jean-Paul-Gomez à Ligugé, le club d'œnologie des compagnons d'Hynao organise la 8e édition du salon des vins et produits du terroir, les Rabelaiseries de Ligugé.

Depuis le début de l'année, le comité de pilotage prépare ce rendez-vous désormais attendu dans le département par de nombreux amateurs de vins et bons produits. Le salon affiche complet avec 55 exposants (40 vignerons et 15 produits du terroir) dont 9 feront leurs premiers pas en terres rabelaisiennes. Le week-end sera ponctué par divers ateliers culinaires : le samedi à 11 h, un atelier accord mets et vins animé par le chef cuisinier Thomas Daout, suivi à 16 h d'un autre atelier sur le même thème mais en équipes.

Des ateliers culinaires Le dimanche, à 11 h, un atelier vins et fromages animé par le fromager Pascal Boulogne et le caviste Alexandre Poumier, puis à 15 h l'atelier vins et chocolats avec la participation de chocolatier Benoît Labelle.

Nouveauté de cette année, le dimanche, deux ateliers culinaires (à 14 h et à 16 h) seront assurés par des élèves du lycée Kyoto. Il est conseillé de s'inscrire au préalable à ces ateliers. Tout le week-end, de nombreux tirages de tombola auront lieu avec la possibilité de gagner un séjour en chambre d'hôtes chez un vigneron du Frontonnais.

Un service restauration est également prévu les samedi et dimanche midis, sur réservation au 06.78.64.71.48 (19 € le repas) avant le 2 novembre.

Samedi, 10 h à 20 h ; dimanche, 10 h à 18 h. Garderie enfants. Entrée : 3 €, gratuit pour les moins de 18 ans, verre à dégustation 1,50 € à l'achat ou à la location. Programme complet et liste des exposants sur www.lesrabelaiseries.fr

gastronomie

Rabelaiseries à Ligugé : un salon où il fait bon vivre

La huitième édition de Salon des vins et des produits du terroir se tient ce week-end. Cette réjouissante ode à la bonne chère n'inspire pas la mélancolie.

Qualité et convivialité : la courte mais riche philosophie des Compagnons d'Hynao en dit long. Voilà huit ans que ces amoureux du vin et des produits du terroir ont lancé les Rabelaiseries, un savoureux salon servi show au cœur de l'automne. Cette réjouissante ode à la bonne chère comble les papilles les plus averties et aiguise les appétits les plus légers.

Ce Salon des vins et des produits du terroir a encore fait le plein de mets succulents et de breuvages fins.



Les Compagnons d'Hynao, créateurs des Rabelaiseries, n'inspirent pas la mélancolie

Franchir le cap des 2.000 entrées. Les 55 stands du gymnase Jean-Paul Gomez, à Ligugé, seront occupés ce week-end par des producteurs et viticulteurs venus de toutes les contrées de France et Navarre avec quelque ouverture sur l'international. Ainsi, Jorge de sa Correia, vigneron portugais, est l'un des neuf petits nouveaux à entrer dans la grande famille des Rabelaiseries. Entre habitués et nouveautés, les organisateurs ont mitonné une édition 2019 de premier

crû. « On espère franchir la barre des 2.000 entrées, déclare Jean-Michel Richard, commissaire général du salon. Tout est mis en œuvre pour que les exposants et les visiteurs soient reçus dans les meilleures conditions. » Cela ne fait aucun doute : Les Compagnons d'Hynao ont un sens accrété de l'accueil. Les Rabelaiseries ? Un salon où il fait toujours bon vivre. A visiter sans modération.

pratique

- Entrée 3 euros. Un verre à dégustation à 1,50 € disponible à l'achat ou à la location.
- Gratuit pour les moins de 18 ans. Les mineurs doivent être accompagnés d'un adulte.
- Restauration sur place le samedi midi et le dimanche midi (menu enfant à 19 €, menu adulte à 16 €). Réservation souhaitée. Tél. 06.78.64.71.48.
- Sanitaires : buvette. Buvettes non alcoolisées.
- Possibilité de réserver votre présence aux stands au 06.18.11.14.16.
- Garderie. Pour les enfants à partir de 3 ans.
- Mise à disposition de chariots, fonds de récupérer son véhicule.
- Samedi 9 et dimanche 10 novembre, gymnase Jean-Paul Gomez à Ligugé. Site : www.lesrabelaiseries.fr

repères

Le menu complet des deux jours du salon

- Des ateliers, des animations, des expositions, venez de tous les terroirs : il y en aura pour tous les goûts.
- Samedi 9 novembre, 10 h : ouverture au public.
- 10 h 45 : premier tirage de la tombola et après, toutes les 45 minutes.
- 11 h : atelier « Accord mets et vins » animé par Thomas Daout, chef cuisinier et Jean-Michel Richard, animateur par mandat des Compagnons d'Hynao. « Que boire avec chaque met ? »
- Comment choisir le vin qui s'accorde avec chaque plat ?
- 12 h : ouverture de l'espace restauration.
- 14 h : fermeture de l'espace restauration.
- 16 h : atelier « Compote et votre accord mets et vins », jeu en équipe pour se familiariser avec les techniques techniques pour associer mets et vins. Après avoir tiré au sort un plat, 4 équipes de 6 personnes participent à la recherche de vigneron susceptible de fournir les accords les plus adaptés. L'atelier gratuit d'une heure
- Inviter 24 personnes maximum sur inscription sur contacta par une dégustation de l'ensemble des accords.
- 10 h : fermeture du salon.
- Dimanche 10 novembre, 10 h : ouverture au public.
- 11 h : atelier « Accord mets et fromages » animé par Pascal Boulogne, fromager et Alexandre Poumier, caviste. « Comment unir au mieux ces deux produits qui s'accrochent ? L'occasion pour les visiteurs curieux de découvrir les associations les meilleures. »
- 12 h : ouverture de l'espace restauration.
- 14 h : fermeture de l'espace restauration.
- Première atelier culinaire du lycée Kyoto Iryou, sous la direction de ses élèves plus de 40 ans par Caroline Iryou et Iryou Iryou, élèves de BTS Kyoto.
- 15 h : atelier « Vins et chocolats » animé par Pascal Labelle, chocolatier et Alexandre Poumier, caviste. La diversité des chocolats permet des accords étonnants : les deux experts vous feront découvrir ce mariage surprenant.
- 16 h : atelier culinaire type Kyoto (à la réservation obligatoire).
- 17 h 30 : lancement des 3 courts de cover et remise des places. 18 h : fermeture du salon.

NR/CP 05/11/2019



NR/CP 07/11/2019

Vendredi 8 novembre 2019

gastronomie

Fins prêts pour les 8^{es} "Rabelaiseries"

Le complexe sportif Jean-Paul Gomez à Ligugé va, pour la 8^e fois, être le siège du Salon des vins et des produits de terroir Les Rabelaiseries, les 9 et 10 novembre. Une nouvelle édition préparée depuis le début de l'année par le club œnologique des Compagnons d'Hynao. « Un rendez-vous attendu par de très nombreux amateurs de bons vins et de bons produits, expliquent les membres du comité de pilotage du salon, avec 55 exposants, 40 vignerons et 15 producteurs, dont 9 feront leurs premiers pas en terres rabelaisiennes », précisent-ils.

Ateliers culinaires du lycée Kyoto

Le week-end sera ponctué par divers ateliers comme, le samedi à 11 heures, « Accord mets et vins » animé par le chef Thomas Daout, suivi à 16 heures d'un autre sur le même thème mais en équipes. Le dimanche à 11 heures, un atelier « Vins et fromages » sera animé par le fromager Pascal Boulogne et le caviste Alexandre Poumier puis, à 15 heures, atelier « Vins et chocolats » avec la participation du chocolatier Benoît Labelle.



Le comité de pilotage des 8^{es} Rabelaiseries de Ligugé.

(Photo cor., Alain Laroche)

Nouveauté cette année le dimanche : deux ateliers culinaires, à 14 h et 16 h, assurés par des élèves du lycée Kyoto. Il est conseillé de s'inscrire au préalable à ces ateliers. Et tout le week-end, de nombreux tirages de tombola auront lieu avec la possibilité de gagner un séjour en chambre d'hôtes chez un vigneron du Frontonais. Un service restauration est également prévu les

samedi et dimanche midi, sur réservation au 06.78.64.71.48 (19 € le repas).

> **Les Rabelaiseries** : samedi 9, de 10 h à 20 h et dimanche 10 novembre, de 10 h à 18 h, au complexe sportif Jean-Paul Gomez à Ligugé. Garderie enfants. Entrée 3 € (gratuit pour les moins de 18 ans), verre à dégustation 1 € 50 à l'achat ou à la location. Programme complet et liste des exposants sur www.lesrabelaiseries.fr

Ligugé : des Rabelaiseries toujours plus savoureuses

Le cru 2019 du salon du vin et des produits du terroir s'annonce excellent. Cinquante-cinq exposants et des animations : il y en aura pour tous les goûts ce week-end.

Voilà huit ans que les Compagnons d'Hynao attirent à Ligugé des centaines et des centaines d'épicuriens pour des Rabelaiseries toujours très courues (2.000 visiteurs sont attendus ce week-end). Cette année encore, les organisateurs - qui ont su créer un salon des vins et des produits du terroir sérieux sans se prendre au sérieux - s'appuieront sur leurs maîtres mots : qualité et convivialité. Ils ont peaufiné un cru 2019 de grande qualité avec les piliers que sont les dizaines d'exposants habitués, mais aussi les animations tels les ateliers toujours passionnants. Comme chaque année, les Rabelaiseries vont proposer aux visiteurs quelques innovations. Ainsi pour les animations, le nouvel atelier supplémentaire animé par Camille Breton et Flora Ciron, élèves de BTS à Kyoto (truite, sauce au beurre



Qualité et convivialité sont les maîtres mots de ce salon qui attend cette année 2.000 visiteurs.

(Photo d'archives)

blanc et ses légumes glacés et tarre au citron déstructurée) ou la tombola qui devient (quasi) permanente avec un tirage par heure. Parmi les 55 exposants venus de tous les terroirs de France et même d'Europe, on retrouve neuf petits nouveaux. On pourra ainsi découvrir le miel de Jean-Baptiste Charles, les épices de David Garino, le mentou d'Angélique Picard, le vin portugais de Jorgo de Cor-

rela, le muscadet de Frédéric Bouffard, le cognac d'Elodie Bouyer, le saumur de Pascal Barrilou, le banyuls de Bruno Dejardin, et le jurançon de Thomas Pissondes. Encore une fois, il y en aura pour tous les goûts, à boire et à manger, ce week-end à Ligugé.

Samedi 9 (de 10 h à 20 h) et dimanche 10 novembre (de 10 h à 18 h), gymnase Jean-Paul Gomez à Ligugé. Site : www.labelaiseries.fr

pratique

- » Entrée 3 euros. Un verre à disposition à 1,50 € (disponible à l'achat ou à la location).
- » Gratuit pour les moins de 18 ans. Les mineurs doivent être accompagnés d'un adulte.
- » Restauration sur place le samedi midi et le dimanche midi (menu traîner à 19 €, menu enfant à 5 €). Réservation souhaitable. Tél. 06 79 64 71 48.
- » Sandwicherie, bovette doussants non alcoolisés.
- » Possibilité de réserver votre présence aux ateliers à partir de 3 ans.
- » Garderie. Pour les enfants à partir de 3 ans.
- » Mise à disposition de chariot.
- » Occasions réservées le temps de récupérer son véhicule.

NR/CP 09/11/2019

Rabelaiseries de Ligugé : un 8^e millésime à savourer

Ce week-end, le gymnase Jean-Paul Gomez de Ligugé sert de cadre à la 8^e édition des Rabelaiseries, le salon des vins et produits du terroir organisé par les œnologues des Compagnons d'Hynao.

Depuis hier, samedi, l'association des Compagnons d'Hynao invite 55 exposants et propose, encore ce dimanche, de nombreuses découvertes à travers les allées du salon Les Rabelaiseries, ou lors de différents ateliers délicieux.

Vins, fromages et chocolats

Parmi les 55 exposants réunis ici, explique Jean-Michel Richard, membre du comité de pilotage, nous avons le plaisir d'en accueillir huit nouveaux : Frédéric Bouffard (muscadet), Bruno Dejardin (banyuls), David Garino (épices et vanille Bourbon), Jorgo de Sa Correia (épicerie du Portugal), Marina et Cédric Choller (Touraine-Mesland), Thomas Pissondes (jurançon), Elodie Bouyer (Cognac et Pineau des Charentes), Pascal Barrilou (saumur) et Jean-Baptiste Charles (miel). Bien d'autres produits du terroir sont à découvrir



Frédéric Bouffard (à droite) a offert le 1^{er} lot de la tombola à David Puaud (à gauche).

et à déguster, de même que les crus venant de toutes les régions françaises.

Jeux et tombola

De nombreuses animations sont également au programme, en particulier l'attribution de lots toutes les heures, dont en fin de journée ce dimanche des mi-

tières offertes dans un domaine du frontonnais.

Au programme de cette 8^e édition, comme c'est la tradition, plusieurs ateliers sont proposés au public. Le premier d'entre eux a eu lieu hier avec Thomas Daout, chef du « Bistrot des Sapeurs », et Jean-Michel Richard pour la réalisation de pastillas

de chèvre frais, pommes caramélisées au sésame et miel, un plat qui se marie admirablement avec un pinot gris du Val de Loire. Ce dimanche, à 11 h, le public retrouvera le fromager Alexandre Poumier pour un accord vins et fromages, avant que le chocolatier Benoit Labette ou

encore Alexandre Poumier proposent de découvrir l'accord entre vins et chocolats.

Des ateliers de cuisine avec le lycée Kyoto

« C'est notre surprise cette année, poursuit Jean-Michel Richard. Deux étudiantes en 1^{er} année de BTS management hôtel et restauration du lycée Kyoto, Camille Breton et Flora Ciron, ont accepté notre invitation et animeront deux ateliers de cuisine. A 14 h, les jeunes femmes réaliseront une truite, une sauce au beurre blanc et des légumes glacés, et poursuivront à 16 h par une tarre citron déstructurée. Pour que le plus de monde en profite, tous ces ateliers sont gratuits. »

Corr. : Alain Laroche

» Salons des vins et des produits de terroir Les Rabelaiseries au complexe sportif Jean-Paul Gomez (28, avenue Paul-Claudel) à Ligugé.
» Ouverture de 10 h à 18 h.
» Buvette et restauration sur place.
» Entrée : 3 €, gratuit pour les enfants accompagnés par un adulte.



On ne refuse pas une invitation de Dom PERIGNON!

www.hynao.fr PHOTOS: JM R

Grâce à **Alain**, grand maître es-buvette du salon, la Champagne, même sous la pluie, a livré de ses secrets et fait naître de l'envie.

3 jours en ce début d'octobre, au milieu des vignes omniprésentes tel un océan ondulant immobile (!), c'est venir pour savoir au pays de Dom Pérignon (voir la bio par ailleurs).

Chevauchant la crête de la montagne de Reims à bien des reprises nous avons rencontré le vin et les hommes. Nous avons répondu à l'invitation d'un des leurs, **Luc GAIDOZ**, pour une soirée mémorable à l'occasion de la sortie d'une toute nouvelle cuvée et de la passation à venir.

Luc GAIDOZ a planté en 2008 un « carré » de petit meslier, un des 4 cépages oubliés. Avec celui-ci il faut inscrire le pinot gris, aussi appelé fromenteau, le pinot blanc (surtout dans l'Aube-11), l'arbane, tous en blanc et représentant à peine 0.5% de la surface engignée.

Lors de cette présentation Luc GAIDOZ annonçait la sortie de la cuvée *Audacieuse Agathe*, au packaging engendré durant 9 mois par toute une équipe familiale et au-delà, fort réussi.

Par la même occasion, Luc GAIDOZ déclarait avec grand plaisir la passation à venir, vers sa fille Bertille, dont le prénom fleurit depuis sa naissance, tout comme Agathe, sur les flacons de cette maison de Ludes.

Magnifique lancement, où environ 80 privilégiés ont savouré petits plats et champagnes de premier ordre. On y était avec des Suédois, des Belges, des Italiens, des Allemands et des Charentais!

Quel plaisir de côtoyer ces artisans des bulles! Il y a « bisbille » entre ces travailleurs en constante recherche et les grandes maisons qui sont surtout des ogres insatiables. La rancœur est palpable. Même si quelques uns reconnaissent vendre aux géants, ce qui permet une rentrée de trésorerie assurée et donc des moyens pour suivre d'autres pistes, telles le renouveau des anciens cépages. Ce que font les *Moutard, Drappier, Aubry* avec son nombre d'or, champagne comprenant les 7, que nous connaissons grâce à notre Compagnon *Marco*.

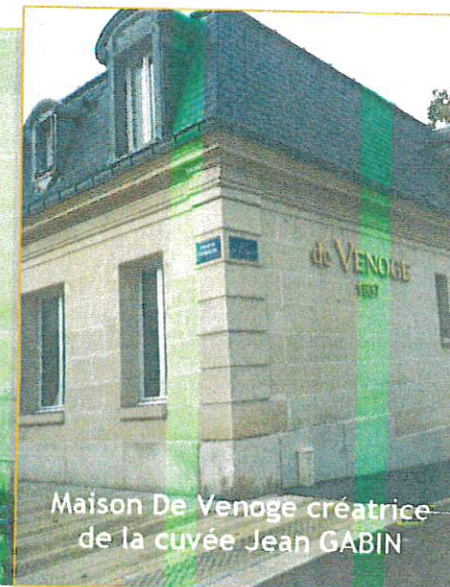
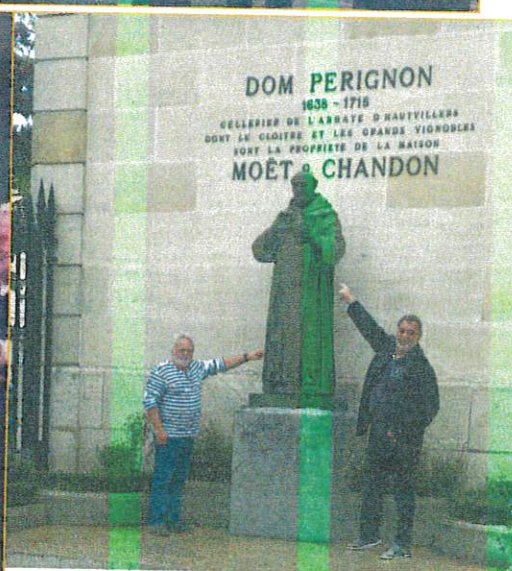
IV pour
Quatuor:
arbane +
petit meslier
+ pinot blanc
et gris



Bertille GAIDOZ & nous



Luc GAIDOZ & Alain





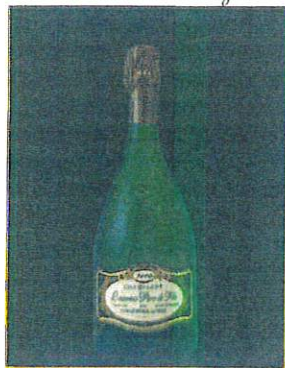
www.hynao.fr PHOTOS: JM R

Rencontres en terre de Champagne.



Depuis 1873

Le Mesnil-Sur-Oger



Nous avons entamé notre campagne champenoise par la maison **Gobillard** au milieu de nos amis (!) Belges, nombreux et allègres, plutôt portés sur le rosé à les entendre.

Champagne J.M. Gobillard, 1er cru, 38 rue de l'Eglise, 51160 Hautvillers, 0326594420.

Excellent accueil de deux jeunes employées qui avaient fort à faire, dégustation payante sauf si achat d'au moins 3 bouteilles par personne, puis addition oubliée en fin de compte! Des champagnes au pays du blanc avec du noir. Bel équilibré, expressif, tantôt vineux (élevage sous bois) tantôt fruits secs, toujours élégant et frais, tarifs tout à fait raisonnables. À noter la cuvée 5 avec les cépages oubliés arbanne et petit meslier assemblés au 3 traditionnels. Des efforts reconnus par ailleurs à ce qu'on a pu entendre.

À Mesnil sur Oger, autre grand lieu de l'histoire de champagne, nous avons poussé la porte de la maison **Launois Père & Fils**. Une famille dont l'histoire est liée au village, ancien maire, créateur d'un musée, qui n'a pas toujours été comprise et qui assume. Caroline est une hôtesse bien au fait de sa tâche, qui nous a même tutoyés à mi-parcours. Alain connaissait les produits depuis un certain temps, la dégustation n'a été perturbée que par un habitué de longue date qui tenait à raconter sa vie! Et il se saisissait des capsules malgré mes interventions, ce serait pour un lion's club charitable. C'est fou ce que les riches et nantis sont heureux en champagne comme en Ferrari d'aider les nécessiteux!! Bref, tous les flacons méritaient un ton admiratif, à des prix très corrects pour des grands crus. Bouteilles spéciales pour dénoter des autres mais pas faciles à ranger.

Une dizaine de cuvées remarquables dues aux sœurs Séverine et Caroline, sous l'œil de la génération précédente.

2 av. Eugène Guillaume 51190 Mesnil sur Oger 03 26 57 50 15



Lors de notre soirée Gaidoz nous avons rencontré un Belge, Rudolph, qui avait pas mal bourlingué et un jeune, Sam, qui avait beaucoup à dire sur lui, le champagne et Luc Gaidoz qui lui donnait des billes pour assurer ses projets.

Sam, qui avait beaucoup à dire sur lui, le champagne et Luc Gaidoz qui lui donnait des billes pour assurer ses projets. Ayant convenu un RV pour le lendemain à Mailly-Champagne nous retrouvons **Samuel Roguet** chez lui. Il nous accueille avec une visite générale alors que normalement c'est fermé, merci! Il est décidé à produire des champagnes qui lui ressemblent, sans clientélisme. Un de ses ancêtres se nommait Pol Roguet, ce qui déclenche une réclamation officielle

de la marque Pol Roger. Sam vend 50% de sa production en grand cru à un des grands noms, ce qui lui assure les coudées franches pour ses cuvées. Il a pour principe de réaliser des vins à son goût et donne comme indicateur de qualité la dégustation de son 1er champagne, tradition en assemblage, prévenant que si celui-ci n'est pas bon on a le droit de s'inquiéter pour les autres! Samuel est d'origine calabraise et ça s'entend. On le voit (en haut à droite) posant devant son nouveau bébé pour une future cuvée. L'an prochain la maison aura 150 ans, lui en aura 40 et ça lui fera 20 ans de vigneron depuis la prise de la suite de son grand père. C'est un artisan comme je les aime, fier de qu'il fait, la tête sur les épaules et au contact de vrais (en assoc°) amis du métier.

Champagne Lucien Roguet 6 rue Thiers 51500 Mailly-Champagne 03 26 49 41 36



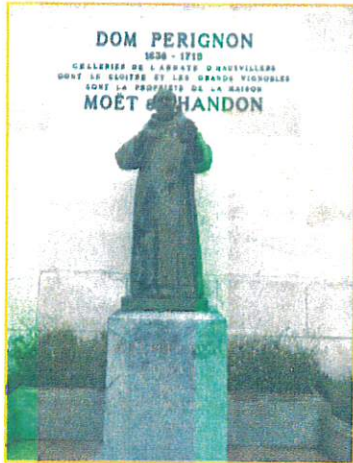
Pierre Pérignon, dit Dom Pérignon né à Ste-Menehould en décembre 1638 ou janvier 1639 et mort à Hautvillers le 24 sept. 1712, est un moine bénédictin qui a importé de Limoux la méthode de la prise de mousse du vin dite méthode traditionnelle. Contemporain de Louis XIV, il n'était ni vigneron ni chimiste. Au monastère d'Hautvillers, près de Reims, il assurait le contrôle des vignes et des pressoirs. Son apport était d'assortir avec de les pressurer des raisins de diverses origines.

Pourquoi autant de noms allemands en Champagne? (Bollinger, Taittinger, Pol Roger, Müller, Roederer, Bissinger & Cie, Deutz, Piper/ Heidsieck, Krug, Mumm, Massing, Vranken, ...)

Attirés par la prospérité française, des Allemands ont décidé, dans la première moitié du XIXème siècle, de s'installer en Champagne. Ils ont travaillé dans les vignes, lié des relations avec les viticulteurs et les grandes maisons de la région. Ils ont noué des contacts et ont permis de développer la commercialisation du champagne dans les pays d'Europe les plus prospères. Après la guerre de 1840, ils ont presque tous été naturalisés français. Une autre catégorie d'Allemands s'est aussi installée en Champagne : des jeunes qui sont venus travailler dans les maisons de Champagne et en sont devenus propriétaires pour certains, grâce à des mariages, ou par association.



www.hynao.fr PHOTOS:JM R



Historiquement, seulement 17 villages bénéficient de la dénomination «grand cru». Ces 17 villages sont tous situés dans le département de la Marne. Seuls les propriétaires ayant la totalité de leurs vignes dans un ou plusieurs villages grands crus peuvent mentionner Grand Cru sur l'étiquette de leurs bouteilles. Ce classement est fondé sur des critères de sous-sols, de pente et d'exposition. **Ambonnay, Avize, Aÿ, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay, Verzy.** Nous avons ajouté Vertus, Ludes le Coquet, Mareuil, Cumières, Avenay Val d'or et Mutigny pour notre satisfaction personnelle!

En 3 journées nous avons exploré ce secteur de l'appellation, entre Reims et Epernay, une montagne de grands crus!

Le plus impressionnant à nos yeux c'est l'avenue de Champagne à Epernay. Toutes les grandes maisons, Castelane, Moët & Chandon, De Venoge, Pol Roger, Perrier-Jouët, Mercier, Comtesse Lafond... figurent sur les rives de cet axe en droite ligne. Contrairement à nos craintes, l'accueil est respectueux sans bling bling mais le décorum est à l'altitude internationale. Seul Dom Pérignon (1638-1715) sur son socle semble aussi impassible que fier.

Au contact des moins huppés le discours est vindicatif à l'égard des géants de la bulle de luxe. Véhémence modérée par la lucidité quant à la réputation internationale sans perdre de vue que ces célébrités nanties sautent sur tout ce qui se libère au sol comme en propriétés.

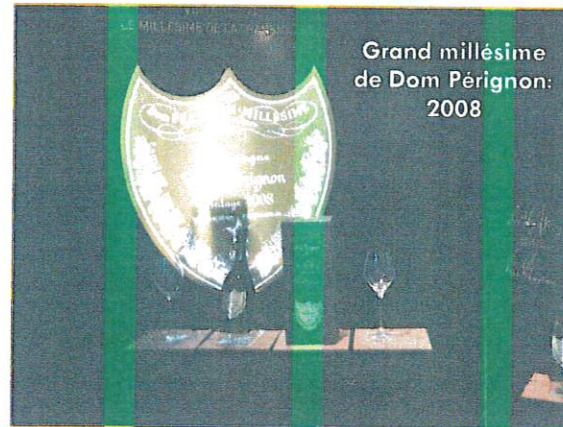
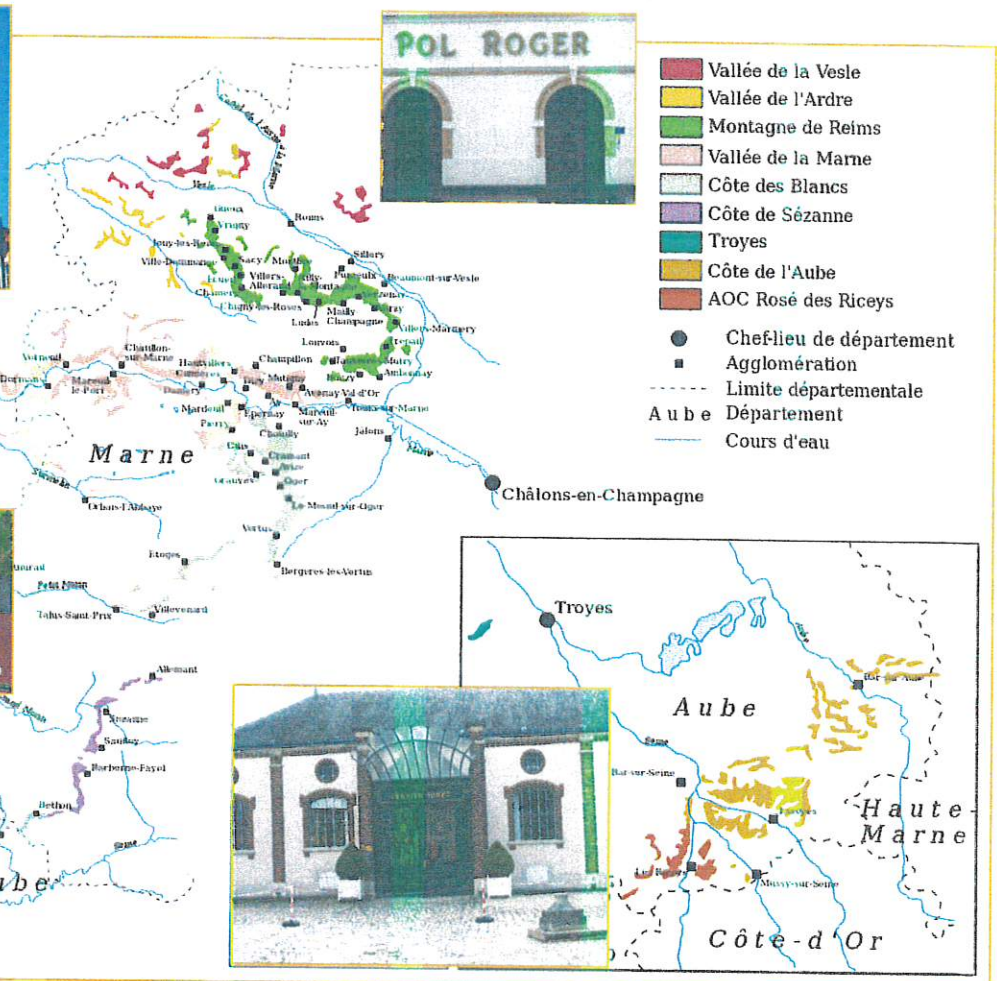
Nous avons débuté le périple champenois par Hautvillers (prononcez: ô vilé) lieu culte tant Dom Pérignon y a construit le breuvage et la réputation. On y trouve sa statue partout, cependant il est battu en terme de présence par les Belges. Certains nous ont dit n'avoir que 3 heures de route et donc ils viennent passer le WE tels de riches et fidèles clients. Ce village est plaisant à visiter, l'histoire transpire à chaque coin de rue. La maison Gobillard, juste en face de l'église où gît le fameux Dom, a été notre première étape.



Aisne



Seine-et-Marne



Visite du musée du vin à Paris, nov. 2019

JM R

Autrefois entrepôt du restaurant de la Tour Eiffel, ce superbe musée du vin se situe ... rue des Eaux!

Fin novembre chaque année on « monte » à Paris au salon des vignerons indépendants. On est reçu chez Mister Buvette Man du salon: Alain.

Invités VIP grâce à lui à la soirée du mercredi on a concentré nos efforts sur les bulles champenoises avec un réel plaisir, les fêtes de fin d'année approchent donc ...

Pour 2019, histoire de ne pas s'ennuyer, la cible des réjouissances était le musée du vin. Même si je l'avais déjà exploré 2 bonnes décennies auparavant, je me suis à nouveau régalé en profitant de la cuisine, des personnes présentes et de la visite.

Nous étions juste assez peu nombreux pour bénéficier du soutien chaleureux de Marie-Lise, sommelière du lieu dès notre arrivée car si nous sommes bien 4 sur la photo c'est grâce à elle.



Très vite installés à table, le temps de choisir l'apéro et au cours de la brève attente de nos plats, Marie-Lise était des nôtres. Il a fallu expliquer pourquoi on s'intéressait au vin, dans quelle mesure, on venait d'où et c'est quoi les Compagnons d'Hynao? ...

Le conseil d'administration tenait réunion à la table voisine, eux aussi sont venus tailler bavette avec 2 flacons en sus en provenance d'Espagne, forts goûteurs. Du coup la visite habituellement payante est devenue gratuite! Comme preuve que *toute bavette bien taillée procure aise et gratuité* (ça aurait pu être du Rabelais mais comme il est mort c'est pas sûr!).

Lors de la visite où les matériels (outils, écrits, ...) sont bien mis en évidence, nous avons été confronté à un personnage au milieu d'un escalier comme vêtu à la hâte. Il s'agissait de M. H. De Balzac, fuyant par une sortie discrète les assauts de ses créanciers.

Un très bon moment, riche et instructif, en un lieu qui se prête à merveille aux activités autour du vin, formation, dégustations, découvertes, accueil de groupes, sur 3 galeries en plus du musée.



Le Musée du Vin est né grâce à la volonté des membres du Conseil des Échansons de France, association dont le but est la défense et la promotion du Vin Français dans le monde. Celle-ci cherchait un siège social et voulait constituer une collection d'objets sur le vin (plus de 2 200 aujourd'hui) accessible au public. Ces origines assurent au Musée du Vin une neutralité et une indépendance dont nous sommes aujourd'hui fiers.



JM R, photo: Jean

Portrait 2019: Alexandre, caviste AU « plaisirs DU vin », Poitiers.

*Curriculum vite fait:

-en provenance du sud ouest **Alexandre** choisit la voie des plaisirs de la table et des amis. Un BTS hôtellerie/restauration en poche, une mention sommellerie. Puis arrive la période des concours et un palmarès qui ne peut que l'aider dans sa branche: trophée Guy Blandin (origine ENNA de Toulouse, association qui forme les futurs sommeliers, 3 MOF sommellerie et 1 restauration), finaliste meilleur élève sommelier de France et place d'honneur au meilleur sommelier du sud ouest. Alexandre exerce ses talents dans des bars à vins et entre à la cave de l'épicerie de Anne-Sophie PIC à Valence (3* depuis 2007) et 4 restaurants de par le monde (8* en tout). Les mots d'ordre de la Maison PIC « **partage et sincérité, audace et liberté** » se retrouvent dans les propos d'Alexandre. Aujourd'hui à Poitiers, bientôt ailleurs.

*Principales qualités d'un caviste?

-curiosité, empathie, savoir rendre le discours accessible et convivial, être au fait de ses produits, ...

*S'il faut choisir entre vin et cuisine?

-aucune hésitation le vin!

*Demain gros gain au loto, 500 000€, tu te lances dans quoi?

-Je pense que ce serait un bar à vins, 70/80 places, moi et un chef, associé ou employé question de compétences et d'atomes sensibles! Plutôt en liens profonds avec une région viticole, proche du terrain, secteurs sud ouest/Loire ou Languedoc, ...

*Est-il plus facile de choisir un plat avant un vin ?

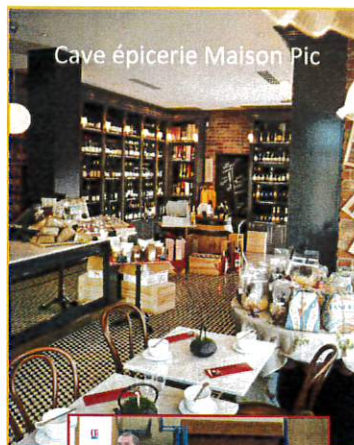
-Je ne ferai pas l'un sans l'autre. Parfois je choisis une bouteille et je cuisine le mets, parfois c'est l'inverse, pas de priorité absolue.

***Les accords mets/vins sont assujettis au subjectif des personnes, les propositions sont souvent ouvertes, alors ma question c'est: qu'est-il déconseillé de tenter de marier selon toi?**

-J'évite le vin rouge massif et les fromages, quand c'est trop sur du trop!

*Appel à tes souvenirs: 3 vins qui t'ont mis positivement sur le cul?

-La réserve '89 de Foreau (Vouvray), Les Narvaux (meursault) 2004 de Lalou-Bize-le-Roy, Ch. Rayas 1998 Emmanuel Reynaud (Château-neuf-du-pape), Cos d'Estournel '86 2nd GCC (St Estèphe)



*Aujourd'hui le monde du vin change d'esprit, tes remarques face à ce vaste sujet?

-Le cœur du problème c'est l'argent, la spéculation. Moins de plaisir, moins d'accessibilité, mise à l'écart des dégustateurs qui ne sont pas de l'élite dorée, ... C'est une folie qui défavorise la qualité, condamne les vigneron inventifs et sympas, ramène les standards au commun des vinifications systématiques.

*Le vin n'a d'intérêt que s'il est partagé, as-tu eu à faire avec des ayatollahs de renom qui t'ont semblé hors du champ? Et des personnes hautement attachantes? (anecdotes)

- Alors oui, un petit chef qui ne supportait pas qu'on le conteste, jusqu'aux mains! À côté de ça des potes autour d'une table ou au boulot. Un ami Alexandre Luery (chez Pic), un sommelier aussi, qui m'a fait découvrir les cigares et avec qui j'ai partagé des moments et des flacons inoubliables, pour son anniversaire, grand moment de partage à haut niveau avec des vigneron du Rhône.

*T'es viré, tu vas te retrouver sur une île déserte, avant de partir tu as la possibilité, tout frais payé, de choisir 12 flacons, répartition libre, tu choisis quoi?

-l'Astéroïde de chez Dagueneau (pouilly-fumé), Clos Joliette (jurançon), Bout du Clos de Jacques Selosse en champagne, à l'étranger la cuvée Unico de Vega Sicilia (Ribera del Duero Espagne), l'ice vein de J.J. Prüm (du teuton!) Mais aussi sur cette île 3 bouteilles de « pie colette » dom. Mouthes le Bihan, duras, ...

*De la tentation vers l'étranger?

-vers l'Allemagne, Berlin, mais trop compliqué à réaliser.

*L'avenir tu le vois seul au poste? en équipe?

-en équipe, c'est sûr, en sachant que c'est pas facile. On se fait une quille?

-Non merci Alex faut que j' rédige l'esprit clair!!



Cépages écartés! Querelle où les nouveaux sont en fait les anciens!

Contrairement à une idée reçue et partagée par la majorité de la filière viticole française, les six cépages hybrides interdits depuis le **décret du 24 janvier 1935** ne produisent « *pas des vins de la folie, mais de sagesse* » pose le documentaire *Vitis prohibita*. À écouter **Stéphan Balay**, le réalisateur de long-métrage (1h30, produit par Lumière du Jour), le *Clinton*, l'*Herbemont*, l'*Isabelle*, le *Jacquez*, le *Noah*, et l'*Othello* ne sont pas des variétés du passé à bannir à tout jamais, mais des cépages résistants au mildiou et à l'oïdium, qui permettent d'envisager à l'avenir le respect de la santé des travailleurs viticoles et des consommateurs de vin.

Présenté en avant-première ce 27 janvier 2019, devant une salle pleine au festival du cinéma des vignerons indépendants du Gard, ce documentaire est un plaidoyer pour les hybrides et contre les idées reçues. « *Aux professionnels du vin qui me disent que mon film est bien joli, mais que ces vins sont bourrés de mauvais goûts et de méthanol, je réponds que leurs idées sont datées et fausses* » souligne **Stéphan Balay**.

Goût foxé & méthanol Revenant sur la mauvaise réputation des hybrides, *Vitis prohibita* démonte l'idée du goût foxé de ces cépages, dont ce serait une signature gustative écœurante. Souvent « *on parle d'odeur de pisse de renard, de vieille fourrure* » rapporte dans le documentaire **Jean-Benoît Coulabert**, un vigneron en Cévennes lozériennes. « *Tout ça n'est jamais qu'une vulgaire erreur de traduction. Foxy vine est devenu le vin qui pue le renard. [Alors que] c'est dû au port horizontal de l'Isabelle, qui court au ras du sol, comme le renard. Il y a un goût particulier de fraise pour les Labrusca, rien à voir avec le goût foxé* » tacle le vigneron.

Analyste aux laboratoires languedociens Natoli, l'œnologue **Adeline Bauvard** rappelle que le méthanol des vins est lié à la pectine dans le raisin. « En théorie, les cépages hybrides sont plus riches en pectines que ceux classiques. On a fait le dosage : on trouve du méthanol, mais on en trouve dans tous les vins. Et on est loin du seuil de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), il n'y a aucun danger pour la santé » précise l'ingénieur agronome dans le documentaire. Dans le **décret du 24 janvier 1935**, les critères ayant servi à ostraciser ces six cépages sont inconnus et tiennent sans doute de l'arbitraire esquissé dans le film l'ampélographe **Pierre Galet**. Interdits à la commercialisation en Europe, ces hybrides peuvent être consommés dans le cadre familial. Ce qui est plus ou moins le cas en Autriche, en Italie, en Roumanie et à la Réunion... Mais si *Vitis prohibita* suit un vigneron amateur des Cévennes qui filtre ses vins à la bruyère, le documentaire présente aussi une cave coopérative américaine gigantesque : Growers' Co-op, qui produit à une échelle industrielle des jus de raisin, confitures, huiles, cosmétiques et vins d'hybrides.

« *J'aurai pu avoir les mêmes images en Inde, où l'Isabelle est répandu à foison. Dans le reste du monde, ces cépages sont cultivés sans problème sanitaires, et avec des consommateurs pour ces vins* » souligne **Stéphan Balay**. « Au contact des vignerons amateurs et de l'association Fruits Oubliés, je me suis aperçu que ce n'était pas une histoire folklorique d'un pépé avec sa treille interdite, mais un sujet très actuel sur l'environnement » ajoute-t-il. Le film s'achève ainsi par une visite au domaine languedocien de la Colombette, où le vigneron **Vincent Pugibet** exploite 60 hectares de cépages résistants et se montre « *certain que les choses vont se mettre en place. On gagne des concours avec ces vins-là. Il n'y a pas de doute à avoir.* »

Convaincre à Bruxelles

« *Le temps est venu de libérer les cépages résistants et de nouvelles saveurs* » conclut le film. Qui va devenir un outil de communication pour les associations militant pour l'autorisation de ces hybrides. **Stéphan Balay** réalise des sous-titres anglais pour son film, afin de montrer sa projection en février à Bruxelles, auprès de parlementaires européens qui pourraient avoir à se prononcer prochainement sur le sujet.

Les projections annoncées de *Vitis prohibita* auront lieu au **Salon des Cépages Rares de Beaune** et avec **l'IGP Cévennes au cinéma Cinéplanet** à Alès .

**Les potins de chais reprennent l'actualité et les indiscretions concernant le monde du vin durant un millésime.
Plus souvent désolant que désopilant, tel est le contenu, plein de saveurs et de surprises, du bruit de couloir à l'alerte mondiale!**



**ECHOS
et
POTINS
de
CH AIS**
première partie
**millésime
2019**

1. Mondialisation hors normes! L'an passé la grêle qui a sévèrement marqué les régions de Cognac et de Blaye aurait une origine lointaine: Java et son volcan « Mérapî »! Les particules ont mis 3 semaines à venir et il a fallu 6 mois pour s'assurer de la provenance.

2. Les Chinois veulent nationaliser un de nos cépages peu connu: le marselan. Originaire de Marseillan-34, d'où son nom, il est né en 1961 de pères cabernets sauvignon et grenache noir. Résistant aux maladies et au gel, d'élevage rapide, apte aux assemblages.

3. La guerre contre le mildiou prend un virage intéressant: un acide phosphoreux d'origine végétale, du Pérou, permet à la plante attaquée de stimuler ses défenses à raison de 4kg à l'ha. Expérimenté d'abord à Rully par *Vincent Dureuil*.

4. Si vous avez 500 millions € le Château Angélus de St Emilion est à vous!!

5. Du vin pour les sportifs! La loi Evin (!!) se verra assouplie par la députée *Goulet*, qui ne boit pas d'alcool! Moi je crois que ce genre de folklore ne peut arriver que chez nous. Ça va faire rire nos voisins qui se soucient peu du non-mercanti.

6. Voudriez-vous adopter des pieds de vigne? Avec la start-up « *Cuvée privée* » c'est possible. Pour le moment la rentabilité se limite à 6 bouteilles de « son vin »!

7. Avec la peau et les pépins de raisins on fait du carburant, oui! La maison *Raisinor*, de Coutras-33, produit de l'éthanol pur avec 1 million de t. de rafle récoltée par an, qui entre dans la composition du 95E10 et du E85. alors si vous avez lu un peu vite le N°6 revenez y et distillez vous-même!

8. L'utilisation des pesticides en baisse en Gironde. De 32% en 2008 on est passé à 8% en 2017. Allez encore un effort gentlemen.

9. Le *Ch. Lafon-Rochet*, St Estèphe a été mis au mur de la honte après avoir claironné que le bio pollue trop ses sols (faut le faire!). 3 associations se tapent sur le ventre même si les traces infâmes retrouvées sont infimes.

10. *Salon*, la prestigieuse maison de champagne, vient de s'ouvrir les olympiques de Tokyo. Le président Depond se veut la coupe du monde de rugby.

11. J'aurais pas osé le faire, *Jean Baptiste Soula* de Bordeaux l'a fait. Il enrôle les élèves pour des travaux dans la vigne et les vendanges! L'homme est bio.

12. C'est une nouvelle adresse pas loin de chez nous, *L'Auberge des îles*, au pied du ch. de Montreuil-Bellay. Quelque 320 références en cave! Qui vient?

13. Des fraudeurs du pays d' Oc se rachètent une virginité! Les fautifs ayant rentré des jus espagnols pour « compléter » leurs années moyennes ont préféré reconnaître leur tort et payer les amendes. Procédure coûteuse mais qui garantit l'anonymat et ... la réputation des entreprises!

14. Le meilleur sommelier de France est ... une sommière! *Pascaline LEPELTIER* est la première femme sacrée MOF en sommellerie. D'origine angevine elle officie depuis 10 ans à New York.

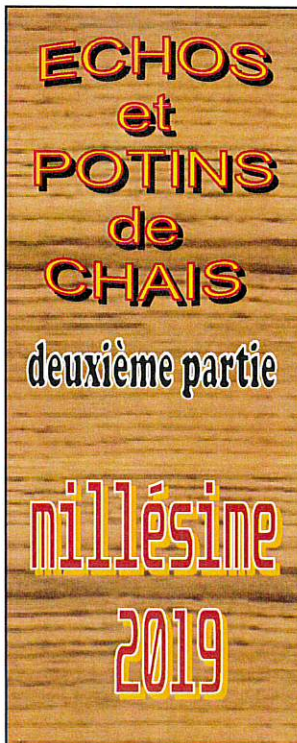
15. La coopérative de Voiteur, Jura, pays de notre représentant au salon, a été élue « Meilleure coopérative » de l'année 2018.

16. Paroles de femme, *Nicole DERIAUX* du dom. De Montbourgeau à l'Etoile, Jura: avec des gougères, des noix et des miniquiches, au coin du feu, l'idéal c'est le vin de paille. Je connais le vin et la dame mais c'est tout!

17. Une adresse à retenir: Dom. Arretxea au Pays basque. Quand un vin fait l'unanimité, on doit tous le savoir.



18. Dans notre pays d'Occ, il y a la guerre des cépages résistants, 5 ont été retenus ayant pris racine en Allemagne, Suisse, Italie ... Habitons nous à: le souvignier gris, le muscaris, le soreli, le cabernet blanc et le cabernet cortis. Des cépages secondaires limités à 15% .



19. La MAIF (assurance des instits) a mis en vente son Ch. Dauzac cru classé en 1855 en Margaux. 2 Chinois et 1 Français ont fait leur mise et surprise c'est le Breton Christian Rouleau qui a raflé le domaine pour 100M. d'€.

20. Le chai de Chambord va rater les vendanges du 500me anniversaire du superbe château Renaissance. Il devrait voir le jour en 2020, d'ici là les vignes auront poussé.

21. A force de plaisanter avec ça on devra bientôt accepter les vins de Bretagne et de Normandie. Certaines bouteilles circulent déjà, même chez des chefs étoilés, au Japon, en Nouvelle Zélande, ... on y trouve du pinot gris, du melon de bourgogne, du pinot noir et son cousin d'Autriche le muller thurgau. À suivre.

22. A vos mouchoirs: Depardieu liquide son ch. De Tigné. Motif: vins pas à la hauteur et château à revigorer.

23. En Autriche se lance une campagne contre le cépage rouge sweigelt très répandu. Le nom est aussi celui d'un nazi de la première heure et les cavistes ne veulent plus le vendre ou alors on lui change son patronyme.

24. La mode Michel Rolland, Pomerol, est dépassée. Son remplaçant sur la scène œnologique s'appelle Thomas Duclos, il prêche des vins plus précis et moins marqués, plus digestes.

25. Gustave Courbet est l'auteur du tableau « L'origine du monde ». Il apparaît que c'était un amateur des vins du Jura entre autres (il s'envoyait jusqu'à 12 l de vin/jour a dit son médecin)! Le Doubs et la ville d'Ornans lui font fête cette année pour le bicentenaire de sa naissance.

26. Paradoxe: les fabricants de bouchons synthétiques veulent faire « naturel ». Dès 2020 on nous proposera les bouchons créés avec les inutilisables de la vendange à savoir le marc, la rafle, les feuilles et les pépins. La galette de blé (!) est estimée à 2 milliards d'€. CQFD.

27. Effet pervers (parfaitement prévisible): il n'y a pas assez de cornes de vaches vides pour faire maturer la bouse. En Suisse il est interdit d'écorner les bovins (ne pas confondre avec les beaux vins) mais en France NON!

28. Vin / politique, même combat. Hervé Grandeau (président de la fédération des grands ... vins de Bordeaux) vient d'être réélu malgré une condamnation au tribunal correctionnel de Bordeaux –sursis et amende-. Que de grands hommes nous avons!

29. Les Wallons sont enchantés du dérèglement climatique. Le vin rapporte plus que la bière. La difficulté ne serait technique ou géographique mais commerciale. Pas facile de vendre avec son voisin outre Quiévrain, alors on la jouera rareté, local et sans intermédiaire. Bon vent de Waterloo.

30. Ouverture à Bordeaux. À ce jour l'AOC girondine acceptait 13 cépages, il faudra en compter 7 de plus. Ce sont: le castets, l'arinarnoa, le turiga nacional et le marselan en rouge. La liliorila et l'alvarinho en blanc. C'est expérimental mais aussi un calcul posé en raison des changements climatiques et des maladies.

31. D'après une enquête de la RVF, nous sommes parmi les 24% des Français qui maîtrisent leur sujet à propos du vin.

32. Pierre RICHARD vient de laisser son domaine à son fils Christophe DEFAYS ex musicien. Il est fortement question de construire enfin le chai de vinification.

33. Pas facile à deviner, et encore moins à vérifier, en dégustant les vins en montgolfière chacun aurait des sensations inhabituelles. Les repères sont nouveaux, l'air perd de l'O2 et de l'humidité et les muqueuses s'assèchent, en bouche tout au moins!

34. Trump se sert des élus du monde viticole pour coincer Macron. Les surtaxes du danger public au crin pelure d'oignon ne concernent ni le champagne ni le cognac. Un certain Bernard Arnault aurait des grâces bien à lui, à moins qu'il ne fabrique en sus des perruques!

35. Le vignoble de Issy-Les-Moulineaux, aperçu récemment double sa surface: 400 pieds supplémentaires! Soit! Ce sont les enfants des écoles qui font les vendanges, incroyable non?

1. Tatin d'endives au roquefort,

Tiphaine Campet, c&vdf 2019



Pour 6, prép. env. 1h1/2

Préparer: 1kg d'endives,
150g de roquefort,
80g de beurre,
1 pâte brisée,
3 c à s de sucre roux,
60g de cerneaux de noix,
persil, sel, poivre



Préchauffer le four à T°=6, 180°,
Couper le pied des endives et laver, couper en 2 dans la longueur,
Faire chauffer 40g de beurre dans une grande sauteuse, descendre les feuilles à l'intérieur et laisser cuire env. 20mn qu'elles soient dorées puis laisser refroidir
Couper le reste du beurre en petits dés et les mettre dans un moule à manquer, saupoudrer du sucre, placer le moule garni dans le four, pour quelques minutes. Le sortir du four et disposer les feuilles en rosace sur le caramel, sel+poivre
Emietter le roquefort sur les endives, en conserver pour le décor
Dérouler la pâte sur la préparation, rabattre l'excédent de pâte contre les bords intérieurs
Enfourner pour 40mn, torréfier les noix 2mn à la poêle puis les concasser sans violence
À la sortie du four, placer un plat de service sur la tarte et retourner la préparation
Répartir les noix et les derniers morceaux de roquefort, faire tomber de petits morceaux du persil

Exemples d'accompagnement: vendange tardive pinot gris ou riesling, aubance, ou bien jurançon sec, condrieu, malvoisie, ...

2. Soupe à l'oignon et à la bière

Sophie Menut-Yvanovitch, c&vdf 2019

Pour 4, prép. env. 1h10

Préparer: 1kg d'oignons,
2 feuilles de laurier,
100g de cheddar,
50g d'emmental,
50g de beurre,
50cl de bouillon de bœuf,
33cl de bière brune ou rousse,
1/2 baguette,
2 c à s de farine,
2 c à s de moutarde, sel, poivre



Peler, émincer les oignons, dans une cocotte glisser le beurre à feu doux et les faire dorer, assaisonner, ajouter le laurier, réduire le feu, couvrir et laisser cuire 25mn
Couper la baguette en tranches et les toaster
Poudrer les oignons de farine, mélanger, verser la bière.
Porter à ébullition, ajouter la moutarde et le bouillon, laisser cuire 15mn
Allumer le gril du four.
Râper les fromages, retirer le laurier de la cocotte, disposer joliment les tranches de pain, et parsemer des fromages
Enfourner en surveillant, le fromage doit juste gratiner

Exemples d'accompagnement: cairanne, saumur champigny, bière de Flandre, ou bien gaillac rouge, mennetou-salon, ...

3. Dome glacé chocolat blanc



Pour 6 personnes:

50cl de lait
50 cl de crème épaisse
240g chocolat blanc
90g sucre en poudre
60g de noisettes
50g de pistaches salées
8 clémentines
1 gousse de vanille
8 feuilles de gélatine
3 pincées de cannelle moulue



1. faire tremper la gélatine dans l'eau froide, peler les clémentines, séparer les quartiers. Les verser dans une casserole avec le zeste d'une clémentine, la vanille, la cannelle, 50g de sucre et porter le tout à ébullition. Abaisser le feu et laisser compoter 10mn. Réserver puis écraser l'appareil au presse-purée. Passer à la passoire, ajouter la gélatine dans le jus de clémentine encore tiède, mélanger puis couler l'insert dans des bacs à glaçons, laisser prendre au congélateur env. 3h.
2. La glace: mélanger au fouet le lait la crème et le chocolat blanc, faire monter le tout, réserver. Dans un saladier fouetter les jaunes et 40g de sucre, incorporer le lait chocolaté tout en fouettant. Verser le tout dans la casserole faire revenir 15mn toujours au fouet.
3. filtrer la sauce épaissie et laisser refroidir. Mixer placer dans un baccin hermétique, la remixer au bout de 30mn et la replacer au congélateur pour 3h.
4. La glace prise la verser dans un moule genre bol et placer un insert à clémentine au milieu, remettre au congélateur.
5. Démouler et parsemer d'éclats de noisettes et de pistaches.



Accord: xérès dulce, muscat de Corse

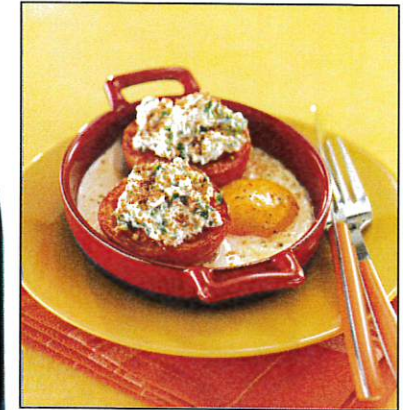
Accord autre: vermentino, vernaccia

4. La tomate du dimanche soir



Pour 4 personnes:

4 œufs
4 tomates
6 carrés ail et fines herbes
5 c à s de chapelure
3 c à s d'huile d'olive
sel + poivre



1. Préchauffer le four à th°= 6 (180°). Huiler 4 plats à four individuels. Laver les tomates, ôter les pédoncules, et les couper en deux, horizontalement.
2. Avec une cuillère, éliminer le plus gros des pépins. Mettre 2 moitiés de tomate dans chaque plat. Saler et poivrer, arroser d'un filet d'huile et enfourner pour 15 min.
3. Les sortir du four, émietter le fromage sur les tomates et remettre au four pour 6 min environ, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
4. Sortir à nouveau les plats du four. Casser un œuf dans chacun d'eux entre les demi-tomates. Saler et poivrer les œufs.
5. Parsemer les tomates de chapelure. Remettre les plats au four pour environ 8 min, jusqu'à ce que le blanc des œufs soit pris. Servir très chaud.

(Sur une idée de Jean-François Piège.)



Accord : vin rouge léger touraine, valençay, ...

Accord autre: blanc sec d'Anjou, languedoc, ...

5. Bœuf Wellington



Pour 6 personnes:

900g de rôti de bœuf,
1 rouleau de pâte feuilletée,
250g de champignons des
bois, 2 échalotes, 1/2 citron,
2 c à s de coriandre ciselée,
piment en poudre, 1 jaune
d'œuf, 30cl de crème fraîche,
140g de bloc de foie gras,
huile de pépins de raisins, sel
+ poivre



1. Dorer le rôti sur chaque face dans une cocotte huilée. Réserver et laisser refroidir, le remplacer en cocotte par les échalotes et les champignons émincés, verser un peu d'huile et laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau rendue. Verser le jus du citron et quelques zestes, parsemer de pimet et de coriandre, saler, poivrer, laisser refroidir.
2. Préchauffer le four à 210° (th=7). Dérouler la pâte et la répartir sur les champignons, poser le rôti, envelopper le de pâte, sceller les bords, badigeonner l'ensemble du jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau, enfourner 20mn.
3. Laisser la viande reposer env. 5mn avant de trancher et servir.
4. pendant ce temps réaliser la sauce au foie gras en versant dans une petite casserole la crème épaisse et le foie coupé en dés. Chauffer à feu doux et mélanger au fouet jusqu'à la fonte du foie gras.



Accord: 1 côte de Nuits, 1 pessac-léognan, ...

accord autre: côte rôtie, st joseph, chianti classico, ...

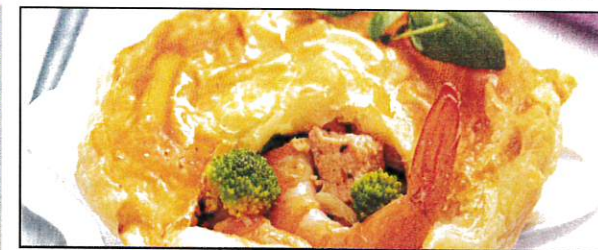
6. La petite cocotte de la mer



Pour 6 personnes:

2 rouleaux de pâte feuilletée,
1kg de crevettes,
30 bulots, 2 petits pavés
de saumon, 1 bouquet de
brocoli, 1 oignon,
2 gousses d'ail, 10cl de vin
blanc, 1 peu de cognac,
1 œuf, 1 c à s d'huile,
basilic, sel & poivre

Env. 30 + 30 mn, facile



1. Décortiquer crevettes et bulots en retirant boyaux et opercules, rincer, égoutter et les réserver.
2. Faire cuire le brocoli dans une casserole d'eau bouillante salée, pendant 5mn. Les sortir et les plonger de suite dans l'eau bien froide, Peler et émincer ail et oignon, les faire revenir dans l'huile pendant 5mn. Ajouter les crustacés, sel + poivre, flamber au cognac. Réserver les crustacés et les remplacer par le brocoli. Assaisonner, verser le vin blanc, mélanger et laisser cuire 8 à 10mn.
3. Préchauffer le four à 180° (th=6), répartir dans de jolies cocottes quelques crevettes et bulots, des morceaux de saumon, de brocoli, parsemer de basilic.
4. Recouvrir chaque bol d'un cercle de pâte feuilletée, percer la cheminée pour laisser échapper la vapeur de cuisson, badigeonner avec l'œuf battu.
5. Enfourner 15mn puis servir aussitôt



Accord : muscadet village, riesling, ...

accord autre: mâcon roche vineuse, entre-deux-mers, ...

7. Parmentiers et farcis



Pour 6 personnes:

6 belles pommes de terre,
8 tranches de carpaccio de saumon,
1 paquet de lardons allumettes
80g de tomme de Savoie,
1 citron, 1 oignon,
2 c a s de crème épaisse,
Ciboulette,
sel + poivre

Env. 75mn, facile



Préchauffer le four à 180° (th°=6)
Laver les pommes de terre et les envelopper dans une feuille d'aluminium, les enfourner 50mn, tester avec une pointe de couteau.

Ensuite ouvrir les papillotes et à l'horizontale, les évider puis saler et poivrer.

Hacher l'oignon et le faire revenir avec les lardons dans une poêle. Dans un saladier écraser 3 c a s de la chair des pommes de terre, ajouter le fromage coupé en dés, l'oignon et les lardons, saler léger et mélanger.

Farcir 6 1/2 pommes de terre et enfourner 20mn.

Puis étaler un peu de crème fraîche sur chacune, de la ciboulette, poivrer. Plier en chiffonnade les tranches de carpaccio, un trait de jus de citron, servir bien frais.



Accord: pinot gris d'Ancenis, irouléguy bl. ...

Accord autre: limoux en bulles, crémant d'alsace, ...

8. Rissoles, poires et foie gras



Pour 6 personnes:

3 rouleaux de pâte feuilletée,
160g de foie de canard,
6 poires au sirop,
100g de raisins secs,
1 jaune d'œuf,
cannelle en poudre,
des graines de sésame,
de la mâche,
huile de noix,
vinaigre balsamique
sel + poivre



Couper les 1/2 poires en morceaux, les faire revenir doucement dans une marmite avec de l'eau, les raisins secs et la cannelle.

Découper le foie gras en dés et faire fondre dans la préparation réservée, saler & poivrer, mélanger et réfrigérer 30mn.

Préparer les rissoles: dérouler les pâtes, découper des rectangles de 5cm x 10cm, déposer au centre 2 c a c de la compotée au foie gras. Refermer les rissoles, les souder au doigt avec un peu d'eau.

Dorer au jaune d'œuf, parsemer des graines de sésame, enfourner 15mn, les retourner.

Les servir avec une salade de mâche aux noix et au vinaigre balsamique.



Accord: vieux pineau, gewurztraminer GC, ...

Accord autre: roussillon bl., pacherenc de vic-bilh, ...



Il y a couper et ... couper!

JM R

Je me suis souvent fait remonter les bretelles, (blanches et roses à petits pois sur le devant et jaunes et à rayures marron sur l'arrière), dans les grands événements que l'on vit chaque année, quand tout le monde est sapé façon milord brillant de mille paillettes qui sentent le produit antimites, *mais comment tu oses couper le fromage de la sorte!*

Pas du tout au fait, j'ai pris l'habitude de regarder faire les autres, ce qui m'a souvent conduit à ne pas avoir de reste du fromage qui me tentait! Je vous le dis le désert lacté n'a pas le goût de ce qu'il propose de humer, d'autant plus frustrant que ceux qui avaient passé outre les rodomontades se léchaient les babines tels les voleurs en bas âge ravis qui ont trempé les doigts dans la crème!

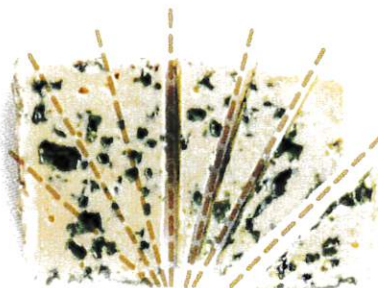
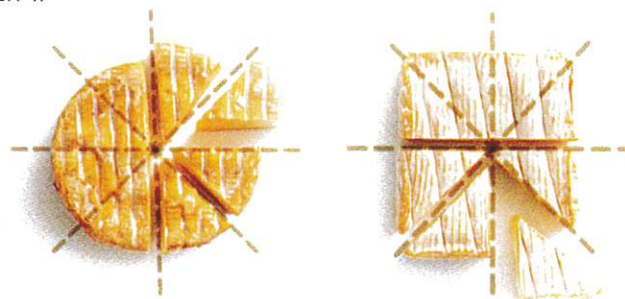
L'autre solution aurait pu être de piquer l'assiette du voisin ou même de faire celui qui n'a plus faim, mais là c'est beaucoup me demander!

Plutôt chagrin, je m'enquis des meilleurs usages de notre société fort tournée vers le bon geste éduqué par Nadine R. en personne sans pour autant me souvenir d'une fois sur l'autre. Quelle joie quant au détour d'un catalogue de produits festifs: je tombe sur cette page jointe à ma prose! Non seulement on y distingue clairement le tranchage tout aussi distingué, non seulement je constate que je n'y avais point songé, non seulement non plus j'en reste baba de visionner une telle facilité que je ne peux garder une si grande science que pour moi seul.

Allez faire le malin en société, sans nommer votre source, aucune rigueur ne vous sera comptabilisée, quoi que

LES RONDS ET LES CARRÉS

On les découpe comme un gâteau, en parts égales, du centre vers les bords.



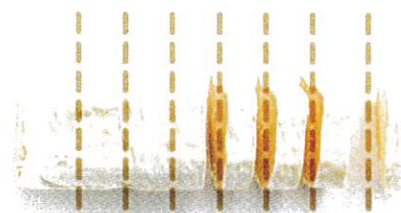
LES PÂTES PERSILLÉES

Ils se découpent en éventail, de façon à ce que toutes les portions bénéficient d'une même proportion de persillage car un fromage bleu est plus persillé dans le centre du fromage qu'à ses bords.



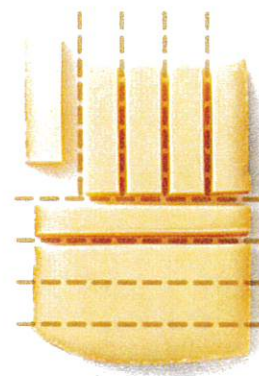
LES PÂTES MOLLES

On commence par découper deux triangles dans la pointe. Au tiers du fromage découpé, on recoupe des portions ou morceaux parallèles depuis la croûte.



LES BÛCHES

Tout simplement, on les découpe en rondelles, de préférence à l'aide d'un fil à fromage pour ne pas les écraser.



LES FROMAGES DE MEULE

On commence par découper des portions égales dans le sens de la longueur en partant du bord puis on recoupe des morceaux perpendiculairement aux premiers, en remontant vers la croûte.

À CHAQUE FROMAGE SON USTENSILE !



1 LE COUPEAU À PÂTE GRUMELEUSE OU À PARMESAN

facilite la découpe et permet de réaliser de jolis copeaux d'un simple geste.



2 LE COUPEAU À LAME PLEINE ET FINE

est parfaitement adapté à la découpe des pâtes semi-dures et dures du type raclette, comté, tomme de montagne.



3 LE COUPEAU RECOURBÉ À DOUBLE POINTE

possède une lame fine souvent ajourée pour éviter à la pâte souvent crémeuse d'adhérer et une pointe fourchue pour piquer le fromage après la découpe. Parfait pour les fromages à pâte molle à croûte fleurie de type brie, munster, saint-nectaire, neufchâtel...



4 LE RABOT À FROMAGE

permet de confectionner des tranches extrat fines pour les pâtes cuites type emmental, gruyère...



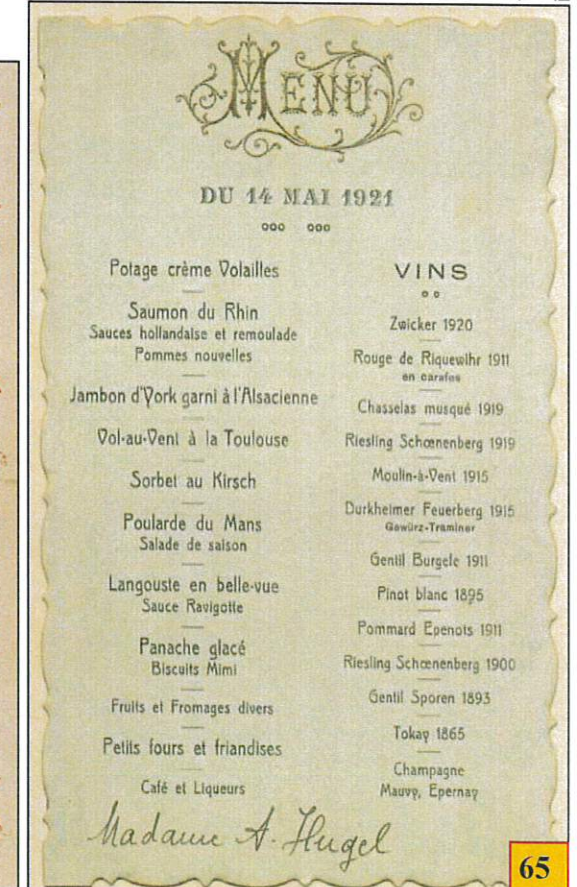
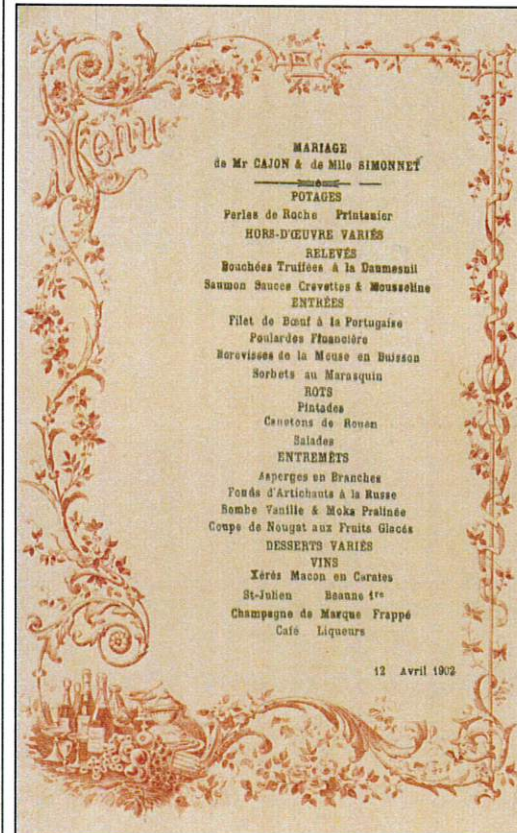
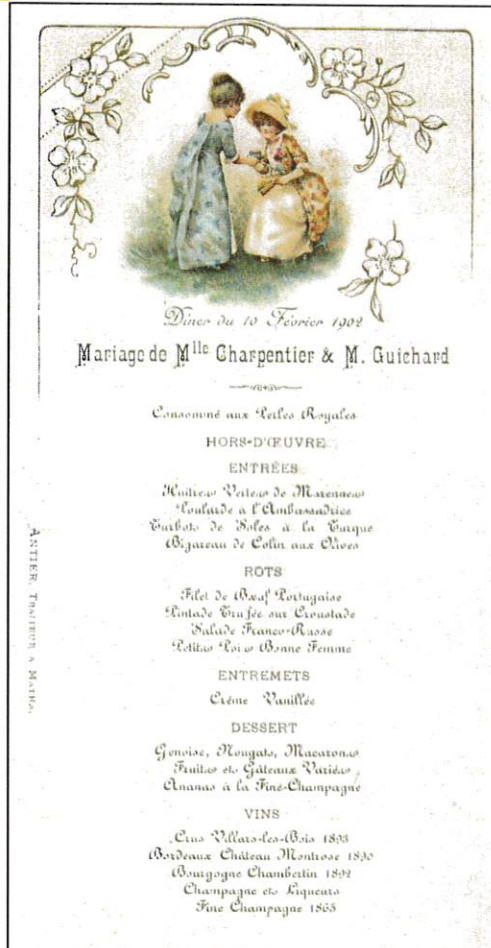
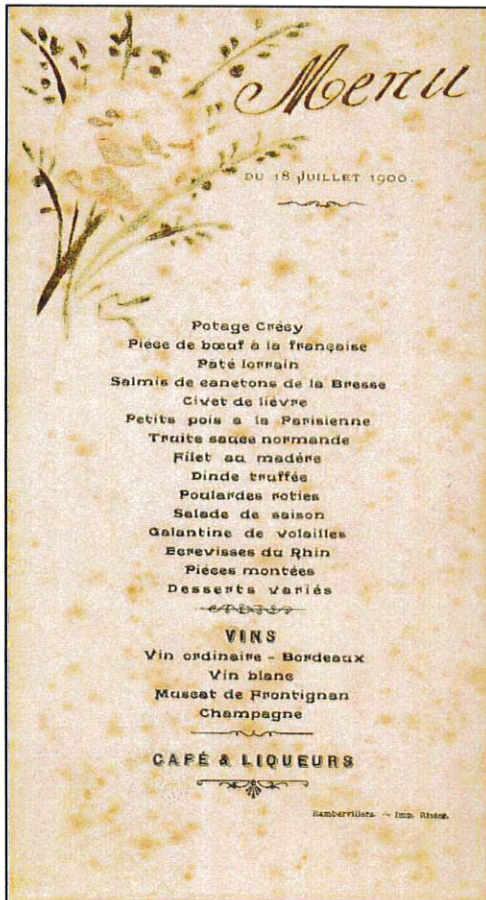
JM R

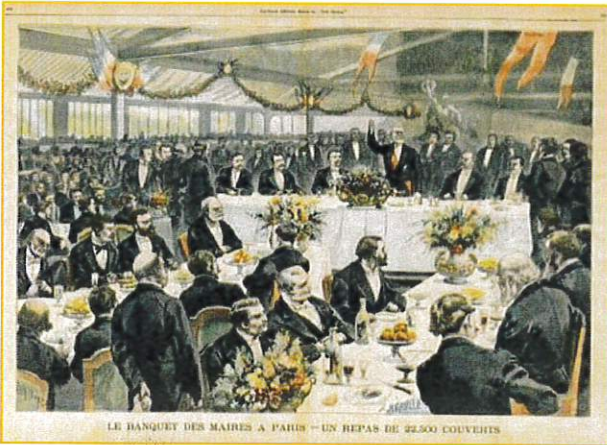
Quand nos anciens passaient à table ... avant de rouler sous la table!

En 1900: un potage précédant 4 viandes, les poissons et volailles, les écrevisses juste avant les desserts!!

1902: huitres puis poularde puis poissons, suivis de rôti et pintade et caneton, une petite crème pour faire le trou, 5 gâteaux et des fruits, asperges et artichauts juste avant les desserts.

1921: la classe! Des mets sans surcharge et une carte des vins que j'aurais aimé siffler sur un air folklorique, pas vous?





On était pas là pour rigoler! Le banquet ci-contre est celui des maires de France, ils sont 22 500! Le menu de la société des Arbalétriers ne comporte que 5 viandes en 1900.

Les 80 couverts de 1844 en Flandre sont presque allégés! 9 viandes, 4 poissons, 3 volailles et 2 terrines avant les 7 desserts et ...



SOCIÉTÉ DES ARBALÉTRIERS

MENU
du 21 JANVIER 1900.

POTAGE VELOUTÉ
BOUCHÉES A LA REINE
TURBOT SAUCE AUX CAPRES
TÊTE DE VEAU RAVIGOTTE
POULETS SAUTÉS AUX FINES HERBES
GIGOT BRAISÉ
HARICOTS FLAGEOLETS
GALANTINE DE DINDE
SALADE
CHARLOTTE DE POIRE
SAVARIN AU RHUM
FRUITS, DESSERTS

Vins de Bordeaux, S-Estèphe, Champagne
CAFÉ, LIQUEURS

Imp. E. Antoine, Hesdin

BANQUET DE 80 COUVERTS,
DONNÉ
PAR MM. LES MEMBRES
Des Etats provinciaux de la Flandre-Orientale,
A L'HOTEL DE LA POSTE, A GAND,
Le Jeudi 11 Juillet 1844.

ORDRE DU SERVICE.

Potage au Sagou. Turbot, sauce hollandaise. Croquettes de Volaille. Bouchées au Saipicon. Filet de bœuf à la jardinière. Jambon de Westphalie au Madère. Tête-de-Veau en Tortue. Mayonnaise de filets de Soles. Timbale de macaroni à la Milanaise. Ris-de-veau aux champignons. Aspic de filets de volaille.	Gigots marins. Poulardes truffées. Gibier assorti. Pâtes de gibier. Dames de saumon au beurre de Montpellier. Terrines de foie gras. Galantines décorées. Homards. Meringues. Crèmes anglaises. Croque en bouche.
---	---

Dessert.
Fromages à la glace, Ananas, Melons, Gingembre, etc.

N. B. On est prié de ne pas toucher aux Mets, avant qu'ils ne soient découverts par les garçons.

L'Ed. T.M. Hémelsoet, Gand.

« menu spécial »: ceci figurait dans la correspondance officielle durant la 1ère guerre mondiale (1915), le Guillaume en question n'est autre que le roi de Prusse!

MENU

Tête de cochon à la Guillaume
Aux Belges la primeur
Aux Anglais l'odeur
Aux Français la saveur
Et pour que rien ne se perde
A Guillaume la M...

L'Echo

Le jeu de la soif, à vos méninges Compagnons!



www.hygeo.fr

- G** Dans quel département peut-on boire des "Coteaux du Layon" ?
- C** Chambolle-Musigny est-elle une appellation de Bourgogne, de la vallée de la Loire ou de la vallée du Rhône ?
- H** Au XIX^{ème} siècle, qui a introduit la culture viticole en Australie Méridionale ?
- AV** Quel saucisson accompagne le verre de vin dans la peinture *La Nappe* de Chardin : une mortadelle, un cervelas ou un salami ?
- SV** Quel cépage est dénommé pinot beurot en Bourgogne ?
- AG** Qu'est-ce qu'un verre pomponne : un petit verre, un verre à pompon ou un verre sans pied ?

- G** Le village de Fontaine-Vaucluse appartient-il au vignoble provençal ?
- C** Vaudesir est-il un Chablis Grand Cru ?
- H** A quand remonte la mention du vin de Limoux : 540, 1040 ou 1540 ?
- AV** Dans le film *Comme un torrent*, quel célèbre chanteur américain incarne un romancier dont l'impissance créatrice est due à ses excès d'alcool ?
- SV** Comment s'appelle la butte de terre longitudinale qui borde les ceps de vigne : le montehmar, l'avignon ou le cavillon ?
- AG** Quel plat est un ragout de pièces de gibier ou de volaille partiellement rôties puis mijotées dans une sauce au vin ?

- G** De quel origine est le cépage "Portugais Bleu" ?
- C** Sur combien de communes est répartie l'appellation Corton ?
- H** On pouvait boire du vin de l'Albigeois à Rome : vrai ou faux ?
- AV** L'alcoolique du film américain *Le Pison* est-il : écrivain, chauffeur de taxi ou vigneron ?
- SV** Quelle température est idéale pour une cave : 5°C, 12°C ou 17°C ?
- AG** Quelle est l'origine du nom de la boisson "sangria" ?

- G** Dans quel pays produit-on le porto ?
- C** De ces 3 A.O.C du Languedoc, Corbières, Coteaux du Languedoc, et Fitou, laquelle est la plus ancienne ?
- H** A quelle date l'appellation d'origine contrôlée côtes de Provence a-t-elle été accordée : 1967, 1977 ou 1987 ?
- AV** Dans un tableau du Louvre, les frères Le Nain ont-ils dépeint un repas de nobles, de bourgeois ou de paysans ?
- SV** Qu'est-ce qu'un champagne blanc de blancs ?
- AG** Pour Alexandre Dumas, le vin, contrairement aux viandes, assurait-il la partie intellectuelle ou matérielle d'un repas ?

- G** Charade : mon premier est l'œuvre de Picasso ou Mozart, mon second est synonyme de forêt et mon tout est une ville du vignoble jurassien mais quelle ville ?
- C** Dans quel département le vignoble champenois est-il le plus implanté ?
- H** Que signifie "payer sa chopine" ?
- AV** Pour quel vin de production espagnole le dessinateur Enki Bilal a-t-il réalisé une étiquette ?
- SV** Quel est le cépage dominant du célèbre vin toscan : Sassicaia ?
- AG** Quel nom portait le réservoir placé au centre de la table et duquel on tirait le vin par un robinet ?

- G** Quelle catégorie sociale indienne peut boire du vin ?
- C** A quelle appellation bordelaise appartient le château Liversan ?
- H** Au Moyen Âge, en Toscane, quel vignoble les villages de Radda, Gaiole et Castellina forment-ils ?
- AV** Quel livre vante les plaisirs du vin par une compilation de textes et d'illustrations de Paul Valéry, Colette, Dufy, Utrillo et bien d'autres ?
- SV** Quel nom porte le cépage appelé bouchy dans la région de Madiran ?
- AG** Comment doit-être le verre pour mieux apprécier la robe d'un bon vin ?

- G** L'Amérique Latine produit-elle plus ou moins de vin que l'Europe ?
- C** Dans quel pays sont produits les vins de Coonowarra ?
- H** A quelle époque les blancs moelleux se sont-ils fait connaître dans le Nord de l'Europe : au XIV^{ème} siècle ou au XVIII^{ème} siècle ?
- AV** Quel nom ont en commun la littérature française et les A.O.C du Lot-et-Garonne ?
- SV** Quel est le principal cépage rouge du château Mas de Daumas Gassac à Aniane ?
- AG** Pour la préparation d'une sauce bourguignonne, quel vin est-il préférable d'utiliser ?

- G** De quel pays, le Japon importe-t-il les vins de haute qualité ?
- C** Le vin Jaune est-il une appellation d'origine contrôlée, une appellation régionale ou un type de vin ?
- H** Sur quel château très célèbre le Comte Alexandre de Lur-Saluces règne-t-il depuis 1968 ?
- AV** Quel cinéaste américain fit l'acquisition d'un vignoble californien ?
- SV** Quel château de Châteauneuf-du-Pape utilise à raison de 10% la counoise comme cépage : Beaucastel, La Gardine ou Rayas ?
- AG** Qu'est-ce qu'un gobelet en métal ?

- G** Si vous séjournez dans le village de Serrières-en-Chautagne, dans quel vignoble êtes-vous ?
- C** Parmi les appellations satellites de Saint-Émilion, Lussac, Montagne, Puisseguin, Saint-Georges, laquelle est la plus vaste ?
- H** A quel siècle les cépages alicantes, Mourvedre et Caignan sont-ils arrivés d'Espagne ?
- AV** En quelle année naquit le personnage de Nectar dans la publicité de la maison Nicolas : 1900, 1911 ou 1922 ?
- SV** Qu'est-ce qu'un cépage ?
- AG** Quel nom porte le cocktail à base de vin blanc et de picon ?

Le jeu de la soif, les réponses. (50 et + = expert-e, 44 et + = très bon-ne, 33 et += doué-e, - de 33= redouble!!)



www.hynao.fr

Trivial Pursuit
ÉDITION DES VINS

- G** Moins
- C** En Australie
- H** Au XVIIIème siècle
- AV** Duras
- SV** Le cabernet sauvignon
- AG** Un vin de Bourgogne

Trivial Pursuit
ÉDITION DES VINS

- G** De France
- C** Un type de vin
- H** Le Château d'Yquem
- AV** Steven Spielberg
- SV** Beaucastel
- AG** Une timbale

Trivial Pursuit
ÉDITION DES VINS

- G** Vignoble savoyard
- C** Montagne Saint-Emilion
- H** Au XVIIIème siècle
- AV** 1922
- SV** Un plant (ou une variété) de vigne
- AG** Un Picon Club

Trivial Pursuit
ÉDITION DES VINS

- G** Au Portugal
- C** Fitou
- H** En 1977
- AV** De paysans
- SV** C'est un champagne issu exclusivement du cépage chardonnay
- AG** La partie intellectuelle

Trivial Pursuit
ÉDITION DES VINS

- G** Arbois
- C** La Marne
- H** Offrir à boire, synonyme de payer sa tournée
- AV** Le Rioja
- SV** Le cabernet sauvignon
- AG** La fontaine à vin

Trivial Pursuit
ÉDITION DES VINS

- G** Les intouchables
- C** Au Haut-Médoc
- H** Les vignobles du Chianti
- AV** Vins, Fleurs et Flammes
- SV** Le cabernet franc
- AG** Transparent

Trivial Pursuit
ÉDITION DES VINS

- G** Dans le département du Maine et Loire
- C** De Bourgogne
- H** Les colons anglais et allemands
- AV** Un cervelas
- SV** Le pinot gris
- AG** Un verre sans pied

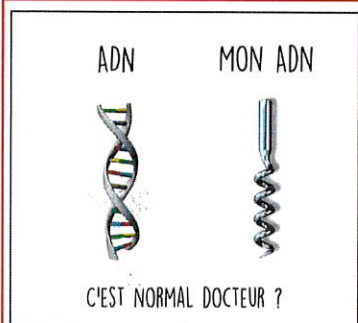
Trivial Pursuit
ÉDITION DES VINS

- G** Non
- C** Oui
- H** 1540
- AV** Frank Sinatra
- SV** Le cavaillon
- AG** Un salmis

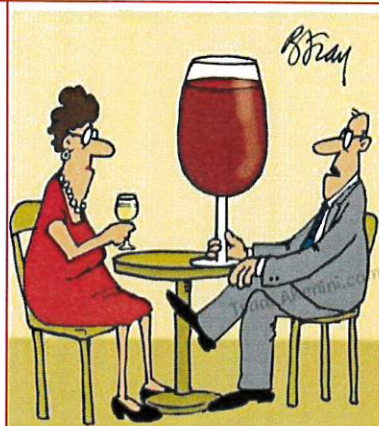
Trivial Pursuit
ÉDITION DES VINS

- G** D'Autriche
- C** 3
- H** Vrai
- AV** Ecrivain
- SV** 12°C
- AG** Le mot espagnol "sangre" qui signifie sang, couleur de la sangria

Déguster c'est partager, humour oenolog'hic et bouteilles vides!



NOUS AUSSI EN BOURGOGNE
ON A NOTRE GR-20



"Je me limite à un seul
verre de vin par jour."

C'EST PARTI POUR
LES FOIRES AUX VINS !



JÉSUS CHANGEAIT L'EAU EN VIN
C'EST POUR CELA QUE 12 TYPES
LE SUIVAIENT PARTOUT !



Jean CLAVEL / Le vin est un lubrifiant social



www.le-bouche-a-oreille.com

DES COPEAUX DE CHÊNE DANS LE VIN



J'ESPÈRE QUE
T'AS PENSÉ AU VIN

Henri JANSON / Qui vide son verre, vide
son coeur

Pierre DORIS / Mon frère est si maigre
que s'il boit un verre de rouge on le
prend pour un thermomètre

Charles CAHIER / Au bouquet on juge le
vin, l'homme au langage

J. Jacques BALLUT / Le vin c'est la
France. Sans vin c'est la sous France

Thomas DELBLOND / Si le vin de messe
se buvait au bistrot, chacun irait à con-
fesse avec son verre de trop

Pierre DAC / Greffez un rosier sur un pied de
vigne ça donnera un rosé naturel



www.le-bouche-a-oreille.com



"Le Cul du curé" une blague gauloise !!!

>> Je l'aime bien celle -là... Et elle a une morale !!! *Signé Patuche!*

>> Le Cul du curé. Une histoire qui n'est pas celle que vous croyez

Un jour, un curé s'est engagé dans une course, sur son âne nommé « CUL », et il a gagné.

Le curé était tellement content de son âne qu'il s'est engagé de nouveau dans une autre course

et il a gagné encore une fois.

Le journal local a écrit en première page:

Le CUL DU CURÉ VA DE L'AVANT.

>> L'évêque était tellement contrarié par ce genre de publicité qu'il a ordonné au curé

>> de ne pas inscrire l'âne dans une autre course.

LE CUL DU CURÉ DÉPLAIT À L'ÉVÊQUE a titré le journal

>> C'en était trop pour l'évêque alors il ordonna au curé de se débarrasser de l'âne.

>> Le curé a décidé de le donner à une religieuse dans un couvent proche.

>> Le journal local, entendant la nouvelle, a posté

>>> le titre suivant le lendemain:

UNE NONNE A LE MEILLEUR CUL DE LA VILLE.

>> L'évêque s'est évanoui Il a informé la religieuse qu'elle devrait se débarrasser de l'âne,

>> alors elle l'a vendu à une ferme pour 10 F.

>> Le lendemain, le journal disait:

UNE NONNE VEND SON CUL POUR 10 F

>> C'en était trop pour l'évêque alors il a ordonné à la religieuse de racheter l'âne et de le conduire dans les plaines où il pourrait courir à l'état sauvage.

>> Le lendemain, les titres se lisaient comme suit:

LA NONNE ANNONCE QUE SON CUL EST LIBRE ET À L'ÉTAT SAUVAGE.

>> L'évêque a été enterré le lendemain.

La morale de l'histoire:

>> - Être préoccupé par l'opinion publique peut vous apporter beaucoup de chagrin et de misère. . .

>> - Et même, raccourcir votre vie.

>> Alors soyez vous-même et profitez de la vie.

>> Arrêtez de vous inquiéter pour le cul des autres,

>> occupez-vous juste de vos propres fesses !!!

>>vous vivrez plus longtemps!

Rappelez-vous Jean des Entommeures, une création d'un certain François Rabelais du Quint livre, Gargantua puis Pantagruel

Présentation du religieux: frère Jean des Entommeures, jeune, gaillard, pimpant, enjoué, adroit, hardi, entreprenant, décidé, grand, maigre, bien fendu de gueule, bien avantage en nez, bel expéditeur d'heures, beau débrideur de messes, beau décrotteur de vigiles, bref, pour tout dire un vrai moine s'il en fut jamais depuis que le monde moinant moina de moinerie, par ailleurs clerc jusqu'aux dents en matière de bréviaire. FR



Scène culte qui n'est pas sans rappeler une histoire de pomme ... aussi!