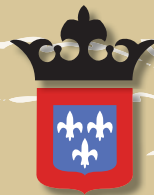


Décembre 2014

CONFRÉRIÉ
DES
FINS GOUSIERS D'ANJOU



Liés par le sarment

Sarmento conjuncti

Lettre d'information N°

44



INTRONISATIONS

au château du Plessis-Macé (49)
Page 4 et 5

ORGANISATION
DU BUREAU



PAGE 3

IRLANDE



PAGE 8



www.finsgousiers.com



l'EDITO du grand Maître

Le CHU de Clermont-Ferrand vient de créer une cave à vins dans son service de soins palliatifs, à l'initiative de son chef de service, le docteur Guastella qui revendique sur le site du CHU, je cite, « le droit de se faire plaisir ».

Encadrés par le personnel hospitalier, les malades, pourront, au soir de leur vie, s'offrir un dernier whisky ou un dernier bon vin.

Réjouissons-nous de cette initiative hospitalière qui reconnaît que la dégustation contribue à apporter quelques instants de bonheur voire du plaisir quand l'issue inéluctable se rapproche.

Mais, faut-il attendre cet ultime moment pour offrir aux malades des minutes de bonheur qui apaisent ?

Faut-il attendre que la mort pointe le bout de son nez pour installer une cave en milieu hospitalier ?

Faut-il attendre les derniers instants pour encourager la dégustation ?

Les confréries bachiques se doivent d'affirmer, à temps et à contretemps parfois, que la dégustation, qu'elle soit de chocolat ou de vins, doit être reconnue comme essentielle, qu'elle participe de ce besoin vital de l'homme de goûter avec ses yeux, avec son nez, avec sa bouche ces « produits » issus de la récolte, de les savourer et d'y trouver du plaisir.

Car, c'est également en dégustant un plat avec d'autres, en partageant un ou plusieurs verres de vin, en les goûtant, parfois les yeux fermés, avec ses amis que l'on crée de la convivialité, qu'on l'entretient et qu'on se sent plus proches les uns des autres. Si l'on doit se réjouir de cette initiative hospitalière, souhaitons que celle-ci se multiplie, non seulement dans les lieux de soins palliatifs, mais également dans tous les lieux où l'on aime la vie !

Pour lire l'article de référence : www.reseau-chu.org/pages-speciales/recherche/ et taper dans « rechercher » : guastella

Pierre Cesbron,
Grand Maître.

2

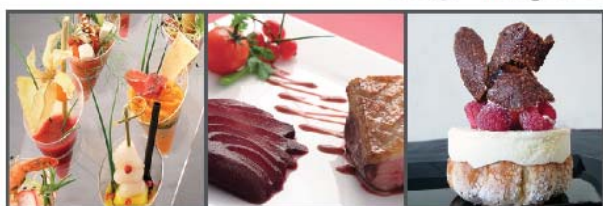
PASSAGE DE RELAIS

La Lettre que vous recevez permet aux chevaliers et aux officiers de se tenir informés de la Vie de notre Confrérie. Imprimée à 800 exemplaires deux fois par an, elle demande un certain travail surtout pour le confrère qui en assure la coordination car cette responsabilité nécessite de planifier les 12 pages, de solliciter les confrères qui pour les articles, qui pour les photos, qui pour les mots croisés, qui pour les partenariats etc.... Cela exige du temps, de la patience et de la détermination pour concrétiser chaque

Lettre. Notre Confrère **René Verstraete** a mené ce projet avec beaucoup de rigueur et de ténacité pendant plusieurs années. Il a souhaité passer la main. C'est **Pierre Cassin**, entré dans le Docte Collège en septembre 2013 (et qui avait contribué comme historien à la réalisation du Livre sur la Confrérie) qui a pris le relais et qui assure, à partir de ce numéro, la coordination de la Lettre.

Merci à nos deux confrères pour cet engagement au service de la Confrérie.

ADR - Créateur d'Événements Angers



Sur-mesure pour tous vos événements
professionnels ou privés...

2, Z.A de Treillebois - 49610 St Melaine sur Aubance
Tél: 02 41 45 95 95
Email: contact@alain-despres-reception.com

Votre partenaire vous accompagne

Oenologie
Vigne
Vin
Méthode traditionnelle
Packaging
Conseil
Matériel

LWD

CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES

Line Notec

ZA du Landreau - 49610 Mozé sur Louet - Tél. : 02 41 79 74 20



Le 12 mai dernier, réuni chez notre consoeur Tessa Laroche, à Savennières, le Docte Collège a réélu le bureau de l'association pour trois ans. En voici la composition :

Le Grand Maître : Pierre Cesbron¹.

Vices Grands Maîtres : Raymond Deffois², Dominique Pairochon³ et Michel Rabineau⁴

Secrétaire et adjoint : Roger Maingot⁵ et Myriam Humeau⁶.

Trésorier et adjoint : Michel Caudron⁷ et Nicole Chauvin⁸.

Liens avec les structures viticoles : Jean-François Vaillant⁹.

Responsable Commission Repas : Daniel Moron¹⁰.

Responsable Commission St Vincent et chapitre de septembre : Tony Rousseau¹¹.

Responsable Commission des Vins : Michel Rabineau⁴ (associé à Christian Chauvin).

Responsable de la lettre : Pierre Cassin¹².

Responsable relations extérieures : Auguste Noyer¹³.

Les membres du Docte Collège se sont répartis dans les différents pôles : Pôle Animation, Pôle Communication, Pôle Relations extérieures.



De gauche à droite : Robert Vacheron, Tony Rousseau, Dominique Benesteau, Pierre Cassin, Auguste Noyer, Daniel Moron, Roger Maingot, Raymond Deffois, Michel Rabineau, Pierre Cesbron, Dominique Pairochon, Michel Caudron, Nicole Chauvin, Antoine Renouard, Jean Dessèvre, René Verstraete, Daniel Belin, Antoine Van Der Hecht, Philippe Cady, Grégory Gibault, Christian Chauvin, Daniel Baffet.

Groupe
CESBRON

Solutions et équipements pour la viticulture

Conseil œnologique - Conception - Installation - Maintenance

02 41 96 62 20

Pôle Technologies et Vinification : jfc.technologies@cesbron.com
Christian Rabin - Pascal Chevalier

CHAI S[®]
Elles
Le vin fait par les femmes

Carole
Samzun-Gaillard

Vinovatrice

19 bis rue de la Méthode
44100 Nantes France

www.chais-elles.fr

+ 33 (0) 6 89 12 30 54
contact@chais-elles.fr

CHAPITRE des vendanges 2014 au Château du Plessis-Macé

Sarmiento conjunct

Cette année, le Docte Collège de notre Confrérie a choisi le cadre prestigieux du Château du Plessis-Macé, appartenant au Département de Maine-et-Loire, pour y tenir son Chapitre des Vendanges, le samedi 13 septembre dernier.

En effet, il est de coutume de se retrouver, chaque année à cette période, dans un lieu emblématique de l'Anjou.

Ainsi, en 2011, c'était au siège du Comité départemental du Tourisme (devenu depuis Anjou Tourisme) à Angers, en 2012 au Château de la Fresnaye à Saint-Aubin-de-Luigné et l'an dernier le Château de Serrant, à Saint-Georges-sur-Loire.

C'est l'occasion de découvrir ou de redécouvrir les éléments essentiels qui constituent notre beau patrimoine commun.

Le Château du Plessis-Macé est riche d'une longue histoire puisqu'il a été bâti, sous forme de château-fort au XII^e siècle.

En partie ruiné après la guerre de Cent Ans, ce monument médiéval fut transformé, au milieu du XV^e siècle en château de style gothique flamboyant par Louis de Beaumont, fils de Geoffroy et de Catherine de la Haye-Joulain, seigneur de Bressuire et chambellan de Louis XI.

Louis de Beaumont fut homme de guerre de grande valeur et de grand courage.

D'abord chambellan du duc d'Anjou, roi de Sicile, il devint conseiller et chambellan du roi de France et de 1451 à 1462 sénéchal du Poitou.

Le château devient alors un lieu de plaisance. Le château gothique flamboyant devient alors l'un des plus beaux de l'Anjou.

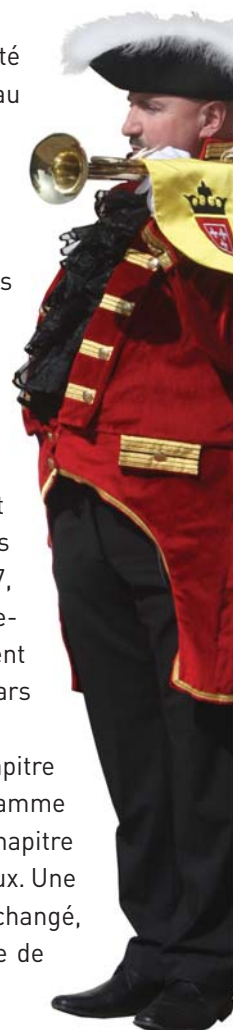
N'était-il pas appelé : « Le plus angevin de tous » ?

Louis XI, Charles VIII, François 1^{er} et Henry IV y ont

séjourné. En 1510, le château devient propriété de la famille Du Bellay jusqu'en 1678. C'est au Plessis-Macé qu'est révisé et mis au point, par lettres patentes du 3 septembre 1532, le traité de Vannes qui règle de façon définitive l'union de la Bretagne à la France.

Le château est ensuite la propriété des familles Bautru (1678-1749), Walsh (1749-1888), Gouraud d'Alancourt (1888-1908). En 1908, les propriétaires vendent le château à Charles-Victor Langlois (1863-1929), directeur des Archives de France, spécialiste du Moyen Âge, qui a épousé Camille Berthelot, fille du savant et chimiste Marcellin Berthelot. C'est à leur fils Philippe que revient le château. Il décide, en 1967, d'en faire donation au Département du Maine-et-Loire. Il est alors entretenu et entièrement remeublé avec des meubles qui étaient épars jusqu'alors.

C'est dans ce cadre exceptionnel que le chapitre des vendanges s'est déroulé avec son programme désormais habituel : assemblée générale, chapitre des dames et repas sans oublier la visite des lieux. Une journée sous le soleil où chacun a admiré, échangé, goûté, dégusté dans la pure tradition conviviale de la Confrérie.



Le trompette ouvre le chapitre

Intronisations

Convivialité oblige pour ces nouvelles intronisées.



Impressions d'intronisations

Sous un beau soleil de Septembre, j'ai beaucoup apprécié la gentillesse, la convivialité, l'organisation et le choix du lieu pour cette cérémonie. En même temps impressionnée par tout le "decorum" et mise en confiance par Pierre et d'autres membres et futurs membres de la Confrérie que je connaissais déjà, c'est avec simplicité que j'ai fait mon entrée dans cette nouvelle "famille". J'espère avoir le plaisir de me joindre aux réunions et autres événements à venir et être utile à la vie et à l'avenir de notre Confrérie. J'ai d'ores et déjà noté dans mon agenda la St Vincent à Juigné/Loire.

Liliane Duseaux

Clos des 3 Rois Maison d'hôtes
et Gîte Anjou Val de Loire

"Dans ce cadre magnifique du Plessis Macé,
au pied du château, je fus intronisée.

L'instant de surprise passé,
je savourais pleinement ces moments de convivialité.

Tout en dégustant ces vins délicieux de notre Anjou,
j'étais ravie d'être parmi vous.

Cette belle journée ensoleillée fut tout à fait réussie.

Merci pour ces instants passés en si bonne compagnie."

Christiane Verstraete

Ravie et très honorée d'avoir le titre de Chevalier des Fins Gousiers depuis le 13 Septembre de l'an de Grâce 2014.

La cérémonie fut très chaleureuse, empreinte d'émotion, le tout dans un cadre exceptionnel et merveilleusement accompagné de mets et vins savoureux !

Réserver une journée d'intronisation pour dames est une belle idée qui vous honore « Grand Maître » !

Bravo pour l'organisation !

Bien cordialement.

Michèle David

Il y a peu, une confrérie, c'était pour moi, une affaire d'hommes dans des temps anciens. Je sais maintenant que des femmes peuvent devenir chevalier des Fins gousiers. La cérémonie d'intronisation avec costumes de velours, musique, formules, interrogatoires, et même un peu de latin, poursuit un but bien sympathique et le vin célébré, goûté, plus que consommé, est un bon prétexte à convivialité.

Dans ce cadre historique du Plessis Macé, mis en valeur par la lumière d'une belle journée de fin d'été, tout contribuait à faire de cette solennité, une belle parenthèse dans le quotidien des jours.

Françoise Stéphan



Les intronisées du Chapitre des Dames au Plessis-Macé

Michelle David,
Liliane Duseaux,
Corinne Hubsverlin-Lovens,
Marguerite Rolland.
Christiane Verlet,
Nicole Baffet,
Françoise Granier,
Cathy Loaëc Rousseau,
Huguette Moron,
Françoise Stéphan,
Christiane Verstraete,

5



LA TRANSLAYON

Installé dans le paysage du Loire Layon, cet événement n'est possible que grâce à l'implication de plusieurs centaines de personnes : élus, habitants, responsables d'associations, responsables de sites touristiques. Il est coordonné par la Commission Tourisme de l'agence de Loire en Layon, commission dont Pierre Cesbron, notre Grand-Maître, a été réélu président, le 12 juin dernier.

Réparties sur deux week-ends, de nombreuses activités invitent les participants à découvrir la vallée du layon et les bords de la Loire.

Randonnées, Nature, Patrimoine, produits du Terroirs, sont les maîtres mots de ce rendez-vous désormais annuel, fixé aux deux premiers week-ends de juin, auquel notre Confrérie est désormais associée.

En 2014, elle était présente à la pesée de la barrique à Martigné-Briand, aux étapes de la grande Descente du Layon, à Cléré sur Layon, à Thouarcé puis à Chalonnes sur Loire. Rappelons que cette Grande Descente du Layon, à pied ou à cheval, a accueilli, cette année encore, près de 200 participants venus de toute la France

Véritable fil rouge de la Translayon, la barrique de Coteaux

du Layon circule sur le territoire et fait halte également lors des activités, comme à Beaulieu sur Layon pour la tablée belloquoise.

On sait que l'hymne des Fins Gousiers ponctue de nombreux vins d'Honneur ou verres de l'Amitié. Il a résonné de nombreuses fois, durant la Translayon. Et l'on a bien compris qu'il résonnerait désormais ailleurs, en Bretagne ou dans le Nord de la France. C'est aussi une manière de parler de l'Anjou et de ses vins.



Pesée de la barrique

6

« Noute Grand Soleil »

*On est bein pû souvent d'bout,
L'soir, pour regarder le soleil se coucher
Que l'matin pour prendre le temps de l'vouère se r'lever
Quand i'part le soir à toute vitesse
Quand on l'argarde s'enfoncer derrière la terre
Quand i r'flète encore dans l'azur, su'les nuages
Quand il est su' l'point d'nous couper la lumière
Cré nom de nom, qu'on l'trouve beau !
Il est pourtant en train d'nous tourner l'dos...*

*Mais,
Quand l'matin tout d'bonne heure
Que l'ciel a doucement ouvert les rideaux
Qu'i a les premiers cris et chants d'oiseaux
Ar'agardez bein du côté d'sa chambre
Au bout d'l'horizon,
Là ! Juste derrière, d'son lit
Il a déjà mis un pied à terre.
Remplissez-vous les yeux de tout c'qui s'passe
Le grand peintre là haut,
A mis partout du rouge su'l'ciel
Pour qu'la fête commence avant que tout s'éveille
Y'a l'vent qui s'calme,
L'coq qu'a fini d'chanter...*



Jacques Gilabert « Le Colporteur »
« Les carnets du Père Jacques » 2008

Premières vendanges à TERRA BOTANICA

Le 28 septembre 2014, des confrères ont participé aux premières vendanges de la vigne plantée à « Terra Botanica ». La récolte fut certes limitée mais elle augure des lendemains qui chantent. Le slogan du parc : « Vivez en Anjou la grande aventure du végétal » ne pouvait s'envisager sans la présence de la vigne et les Fins Gousiers ont bien sûr leur rôle à jouer dans ce domaine !

LE CHOC'O ROI et les Fins Gousiers

Ce 13 novembre, les Fins Gousiers ont intronisé Nicolas et Cécile Bécam et Mathilde Quemener au Château de la Perrière à Avrillé. Les confrères présents ont pu apprécier la tenue de ce chapitre privé et l'impact positif pour la confrérie lors des échanges qui ont suivi avec des invités de cette soirée. Les époux Bécam ont souligné, lors de leur intervention, l'importance qu'ils accordaient au lien entre gastronomie et vins en Anjou : n'est-elle pas sommelière et lui pâtissier !

JALLAIS

La Confrérie a patronné deux courses à Jallais le 15 juin 2014. Le vainqueur des deux épreuves nous exprime sa gratitude.

"Je tenais à remercier et féliciter la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou pour leur soutien au Monde Hippique... Associer le Vin & le Monde Equin c'est Divin !

Oui, le Grand Prix des Fins Gousiers a du Succès, puisque cela a nécessité deux Groupes ...

Oui, j'ai eu la chance de gagner les deux courses...

Tout simplement, je voulais ramasser tous les lots réservés par votre Confrérie... Lol...

Votre couverture est Magnifique et d'une Grande Qualité ! Je m'engage à la sortir pour le Meeting d'hiver sur Paris et sur toute la France... Vos Jérobahams sont "petits", alors deux c'était le minimum... Vos Vins sont fins et je vais les partager au sein de mon équipe à l'écurie avec une petite pensée pour votre association...

Un grand MERCI au président des courses, Gérard SAUTEJEAU, à Monique BRONGNIARD de la Société SES Racing Team et aux deux Confrères Daniel BELIN et Dominique BENESTEAU. Je vous donne rendez-vous sur les Hippodromes et à Jallais en 2015... Je suis fier de porter vos couleurs qui sont très soyeuses...

Bravo ..."

Sébastien HARDY, éleveur, propriétaire, entraîneur et trotteur

Écurie Sébastien HARDY à Vrigny (61)



©Carole Faucheux

Sorties



© By Terra Botanica



Nicolas et Cécile Bécam

Premières vendanges à SEGRÉ !

Fin Mars 2012, le Maire de Segré, Monsieur Gilles GRIMAUULT, demande aux Fins Gousiers d'étudier le projet de replanter de la Vigne, sur une parcelle en plein cœur de Ville.

Le Vendredi 19 Septembre 2014 eut lieu la première vendange. Jérôme Berthelot, adjoint, dit que « c'est une belle manière de valoriser le paysage ». Aujourd'hui, la falaise est superbe. Les Fins Gousiers ont donné le coup de main pour transformer la falaise en champ de vigne et les agents de la Ville ont entretenu le tout, avec soin, pendant trois ans. « C'est le temps nécessaire pour avoir une bonne récolte ». Tous les présents : officiels, fins gousiers et personnels communaux étaient ravis de la qualité du raisin planté sur « un sol excellent », mais, surtout, de la qualité de l'entretien : « les agents ont vraiment bien travaillé ».



Voyage en IRLANDE album photo



Prêts pour le départ !



Pub oblige, premier arrêt !



Danses traditionnelles



Prêts pour faire déguster



Les femmes apprécient !



Concours de cuisine



Petit déjeuner irlandais



Le sourire malgré la pluie



À la découverte

Une délégation de la Confrérie s'est rendue en Irlande, du 2 au 5 mai, pour approfondir les liens et échanges avec nos amis du Conemara. Ce fut l'occasion pour des vignerons de mieux faire connaître et apprécier la qualité des vins d'Anjou".



Monsieur THEBAULT, ambassadeur de France en Irlande, et madame, nouveaux chevaliers.



Cinq nouveaux chevaliers



Nos amis Roberts



de la tourbe



L'abbaye de Kylemore



Chez Moran of the Weir

ECHANGES

avec Tony Rousseau et Cathy Loaec sur les vendanges 2014

Sarmento conjunct

L'évolution du Domaine

Le Domaine de La Chauvière est propriété de la famille Rousseau depuis 1904. C'est l'arrière grand-père de Tony qui a acheté l'exploitation alors en polyculture avec seulement 1 ha ½ de vignes. Mais n'était-ce pas le statut de beaucoup d'exploitations de la région à l'époque ? Le développement de la surface viticole s'est fait progressivement. Le tournant réel dans l'exploitation s'effectue après 1970 : les terres occupées par les vaches sont transformées en terres viticoles car en zone d'appellation ; un tracteur est acheté en 1972 pour remplacer les chevaux. Le père, qui a pris l'exploitation en 1972, arrête les vaches laitières en 1978 : Tony se souvient des habitants de la commune qui venaient chercher le lait à la ferme. Si son père, qui se retire en 2012, porte la surface des vignes de 17 ha à 25 ha, l'exploitation aujourd'hui en compte 30. La Chauvière est ainsi, dans la région, une exploitation de taille moyenne proposant différents cépages : Chenin, Cabernet, Grolleau, Gamay, Sauvignon, Chardonnay.

La récolte 2014

2014 est une année où la météorologie a évolué de façon assez particulière. La vigne n'aime pas les excès.

Le printemps et l'été, avec les alternances de périodes humides et plus sèches, ont rendu l'entretien des vignes difficile : mildiou, oïdium, herbes poussant trop vite... A la fin août, l'optimisme sur la récolte était très relatif. Puis le soleil de septembre a renversé la donne.

Les mois de septembre et d'octobre ont permis d'obtenir une maturité optimum du raisin pour les vendanges. On en a oublié les deux dernières années sous la pluie et les vendanges ont été presque idéales. On était sur des références qualitatives de bonnes années sans être sur l'année du siècle ! Mais chacun sait que la vigne a horreur des excès. Les vendanges se sont étalées entre le 22 septembre et le 29 octobre : chardonnay, sauvignon, gamay, chenin, cabernet se sont succédés pour finir entre le 18 et le 29 octobre par les vendanges à la main, en deux passages, pour les coteaux du layon.



Un viticulteur aujourd'hui

L'exploitation est dirigée par Tony qui prend les décisions. Une œnologue vient, pendant la période de vinification, une fois par semaine, plus pour avoir un regard extérieur que pour diriger le travail. Suivre les nouvelles techniques est important mais il faut être prudent : microoxygénation, thermovinification par exemple sont des méthodes sans doute intéressantes pour faire évoluer les vins mais cela



10

Le bon sens a de l'avenir.



ICI NOUS JOIGNONS L'UTILE AU RESPONSABLE

797 000 clients, 293 005 sociétaires, 1 303 administrateurs, 95 assemblées générales.

> Le Crédit Agricole Anjou Maine s'engage dans le développement du territoire.

CASSIS RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL DE L'ANJOU ET DU MAINE, SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE À CAPITAL VARIABLE, ADHÉRENT EN TANT QU'ÉTABLISSEMENT DE CRÉDIT - SOCIÉTÉ DE COURTAGE D'ASSURANCES IMMATRICULÉE AU REGISTRE DES INTERMÉDIAIRES EN ASSURANCE SOUS LE N° 07 023 736 - SIÈGE SOCIAL 40 RUE PRÉMARTEIN - 72063 LE MANS CEDEX 9 - 414 993 990 RCS LE MANS - 042013

Fins Gousiers d'Anjou - lettre n°44

Renseignements : Philippe THARREAU
Mobile : 06.11.18.51.22



Fabricant de solutions de bouchage en liège

BOURRASSE S.A. - B.P. 23 - 40230 TOSSE (France)
Tél. 05 58 49 99 20 - Fax 05 58 43 08 66 - Mèl. france@bourrasse.com
Site : www.bourrasse.eu



échanges



demande du suivi et il y a encore peu de spécialistes pour une mise au point acceptable sans trop de risques.

Le vigneron aujourd'hui doit exercer plusieurs métiers ; heureusement que Cathy est là pour assurer l'aspect accueil et administratif. Entretien des vignes, vendanges, vinification occupent toute l'année et il faut aussi prendre en compte le commercial et le relationnel avec les autres viticulteurs, sans oublier, bien sûr, les Fins Gousiers ! Il faut être, souvent dans la même journée, pluri-professionnel et cela n'est pas toujours très facile. En plus de nous deux (Tony et Cathy) l'exploitation compte trois salariés, 2 à temps plein et 1 à mi-temps sans compter les quelques saisonniers au moment des vendanges.

Renouvellement et inquiétudes

Pour renouveler la vigne, chaque année, un hectare est arraché et replanté ; l'exploitation compte donc peu de « vieilles vignes ». C'est un choix qui permet d'éviter

en partie les maladies du bois. Deux maladies posent problème aujourd'hui : l'« esca » dont on ne maîtrise pas bien ni l'évolution ni donc le traitement ; la « cicadelle » qui s'attaque aux feuilles mais dont l'extension est encore limitée dans nos régions. La crainte est que l'esca devienne aussi dangereux pour la vigne que l'a été le phylloxera à la fin du XIX^e siècle !

2014 : une belle année

Mais la récolte est belle, le marché est porteur. Nous soignons notre relation avec nos clients, surtout situés en France et Belgique : portes ouvertes, livraisons par nous-mêmes. Le contact direct avec le client est primordial et cela doit être compatible avec le reste du métier ! C'est compliqué d'être partout, sans oublier la famille, mais quel beau métier !

11

Mieux s'équiper,
c'est la clé du succès !



Bucher Vaslin
49290 Chalonnes sur Loire - Tél. 02 41 74 50 50
www.buchervaslin.com
Votre réussite est notre priorité

**BUCHER
vaslin**

Pressurage nouvelle génération
Pressurage sous gaz inerte
Filtration tangentielle Bourbes et Vins
Tri optique de précision
Eraflage à mouvement pendulaire

A l'écoute des évolutions du vigneron, Bucher Vaslin développe des solutions de vinification pour plus de performances, de valeur ajoutée et de retour sur investissement.

VISITE - DÉGUSTATION - BOUTIQUE
DEPUIS 1834
COMBIER

1 ENTRÉE GRATUITE
et 5% de réduction
sur vos achats sur présentation
de cet encart

LIQUORISTE PAR NATURE // LIQUEURS / ABSINTHES / SIROPS



Franck NIEL Traiteur
Rue de la Ferronnerie
Z.A. La Grosse Pierre
49220 LE LION D'ANGERS
niel.traiteur@hotmail.fr
Tél. : 02.41.27.06.65
Mobile : 06.68.88.78.22

Saint Jacques aux pommes safranées, chips de parmesan et jus de crémant de Loire aux fruits rouges.

Ingrédients pour 8 personnes :

24 St Jacques - 3 Pommes - Sel - poudre de safran -
beurre : 50g - bloc de Parmesan : 100g - Crémant de
Loire : 4 cuil. à soupe - coulis de Fruits rouges : 3 cuil.
à soupe - 8 pipettes - vinaigre balsamique lié - 8 tomates
cerise - huile d'olive

Dressage

- Coulis de Fruits Rouges
- Crème Balsamique

Progression

Tuile de parmesan : préchauffer le four à 200°C (thermostat 7),
pendant ce temps, à l'aide d'un économe, faire des lamelles
de parmesan et les poser sur un papier de cuisson. Enfourner
environ 8 minutes.

St jacques : nettoyer les st jacques puis faire chauffer une poêle.
Une fois chaude, huiler la poêle et saisir les st jacques de chaque
côté quelques secondes. Saler légèrement.

Les pommes : éplucher les pommes, les épépiner et les couper
en petits dés.

Faire chauffer la poêle, saisir les pommes avec le beurre, ajouter
un peu de sel ainsi que
le safran. Les cubes de
pomme doivent rester
fermes.

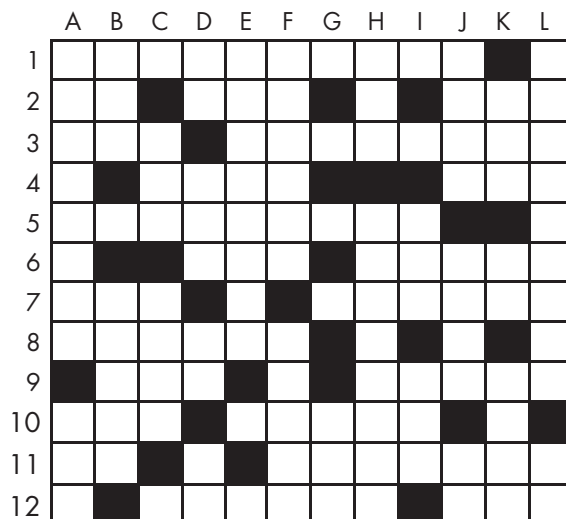
**Jus de crémant aux fruits
rouges** : dans un bol, verser
les 4 cuillères à soupe de
crémant et les 3 cuillères
de coulis de fruits rouges
puis mélanger. Remplir les
pipettes avec le jus.

Dressage : dans l'assiette,
disposer trois petits cercles
de pommes et dresser les
st jacques dessus. Y déposer une tuile de parmesan. Décorer votre
assiette avec la crème balsamique et le coulis de fruits rouges.
Planter la pipette de jus de crémant dans une tomate cerise.
Servir tiède.



Servir avec un Crémant de Loire bien frais ...

LES MOTS CROISES



Horizontalement

- 1 - Cépage blanc
- 2 - Fleuve côtier - Plus vite - Musique jamaïcaine
- 3 - Méthode de culture - Cépage
- 4 - Fête de fin d'année - Rendez-vous raccourci
- 5 - Cépage savoyard
- 6 - Consonne triple - Moitié d'un singe
- 7 - Le Moi - Cépage
- 8 - Sur la carte des vins -
- 9 - Douleur - Excellente avec un blanc sec
- 10 - Proclamation officielle - Cépage noir ou gris
- 11 - Ville de Champagne - Capitale de l'Iran
- 12 - Liqueur charentaise - Bière anglaise

Verticalement

- A - Cépage - Lieu de dégustation
- B - Détesté - Cépage
- C - Elle siège à New-York - Ville algérienne
- D - Initiales religieuses - Armée médiévale - Pronom -
Animal lent
- E - Alcool ou liqueur
- F - Repli cousu en bordure - Ce qui vient après
- G - Un âne mal bâti
- H - Très mauvais - Remue-ménage
- I - Longue période - Le temps du mûrissement
- J - Fleuve franco-belge - Relatif à l'anus - Dieu solaire
- K - Prénom d'un acteur chez les Ch'tis - Conjonction -
Examen non écrit
- L - Cépage - Heureusement arrivé

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1	F	E	R	M	E	N	T	A	T	I	O	N
2	A	R	E		N	O	R	M	A	L		
3	N		P	O	T		I	B		L	A	S
4	C	O	U	P	E	M	A	R	C			T
5	H	O	T	T	E		L	E	E		P	V
6	O		A	E		E				E	M	O
7	N	I	T	R	A	T	E	S		Y	E	N
8		N	I		G	E	L			E	C	C
9	A	R	O	M	E	S			N	O	C	E
10	T	A	N	I	N		P	I	N	S	O	N
11	R			E		A	R	G	U	E	N	T
12	E			I	N	T	R	O	N	I	S	E

Retrouvez ci-contre
le résultat de la grille
de mots-croisés parue
dans le n°43.

