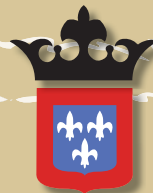


Juillet 2019

Lettre
d'information

N° 53

CONFRÉRIE
DES
FINS GOUSIERS D'ANJOU



Sarmento conjuncti

Liés par le sarment

SAINT VINCENT 2019 Un cru exceptionnel à Trémont



GEL 2019
TEMOIGNAGES



PAGE 3

L'IRLANDE
PASSIONNEMENT !



PAGE 8



La Saint Vincent 2020 se déroulera les 18 et 19 janvier à Coutures, commune déléguée de Brissac Loire Aubance.

Le
14 septembre
2019 :
Chapitre des
Dames



www.finsgousiers.fr



L'ÉDITO du Grand Maître

LE GEL A ENCORE SÉVI !

Pour la troisième fois en quatre ans, le gel a sévi sur le vignoble angevin. Pots de terre contre le pot de fer, les vignerons se sentent désemparés, doublement désemparés par la catastrophe qui, en trois

vagues (de début avril à début mai) vient s'ajouter aux deux autres de 2016 et 2017.

Aux dire de certains, des vignes qui ne gelaient jamais ont été touchées cette année. On comprend l'état d'esprit des vigneronnes et des vignerons qui, au début du printemps, se sentent fauchés dans leur travail. On comprend également leur désarroi face à cette menace qui semble s'installer sur le vignoble.

Ne soyons pas défaitistes mais cette répétition d'un scénario négatif a de quoi inquiéter.

Le journal des vignerons du Val de Loire, dans plusieurs éditions successives, a rendu compte avec beaucoup de précisions des initiatives prises ici ou là pour combattre ce fléau : de l'utilisation du feu à l'aspersion en passant par des machines produisant de l'air chaud, les hommes cherchent à agir et tentent des solutions. Réjouissons nous de cette quête

de solutions et de ce foisonnement d'initiatives dont on sait aussi qu'elles ont un coût.

A notre place, nous ne pouvons que partager l'inquiétude des vignerons, à la tête d'entreprises qu'il faut faire vivre. Nous devons exprimer notre solidarité avec tous ceux qui ont été impactés et parfois durement.

Nous devons aussi relayer auprès de nos confrères, de nos amis, de nos connaissances, les difficultés de la profession viticole pour faire comprendre au plus grand nombre que le vin qui coule dans les verres ne naît pas du hasard mais qu'il est parfois soumis à certains aléas, de plus en plus violents.

Il faudra bien aussi s'interroger sur notre responsabilité collective. Le changement climatique que nous connaissons a des conséquences sur le monde agricole, entre autres. D'aucuns affirment que parler seulement de transition énergétique, c'est ne pas prendre en compte la réalité.

Pour se préparer aux évolutions inéluctables, des changements de comportements s'imposeront. Choisissons-les avant qu'on nous les impose !

Nous savons tous ce que les territoires où s'épanouit la vigne doivent aux hommes et aux femmes qui la cultivent.

**Pierre Cesbron,
Grand Maître**

À Aubigné sur Layon, on s'active pour le Chapitre des Dames

Le Chapitre des Dames se déroulera le 14 Septembre 2019 prochain et comme tous les ans la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou choisi un site retenu pour son atout patrimonial et insolite.

Pour 2019, c'est plus qu'un site qui vous reçoit, c'est un village : AUBIGNE sur LAYON, village de charme, petite cité de caractère qui ne laisse aucun visiteur indifférent.

C'est au coeur de ce vignoble, dans la salle de réception du DOMAINE de MIHOUDY, que notre chef de cuisine aura mitonné pour vous ses meilleurs mets choisis par la Confrérie

A très bientôt à Aubigné sur Layon...



Remerciements pour le don caritatif

Moi, Sœur Odette, de Madagascar, en mission en France et conseillère générale dans la congrégation des sœurs de Jeanne Delanoue depuis juin 2017, suis heureuse de la rencontre avec vous hier à l'AG d'EMA.

Merci de m'avoir rappelé le don de 300 € que vous avez fait, par Mgr Defois, pour le projet de forage à BELANITRA, aux profits des paysans qui sont au cœur de nos œuvres dans la région d'AMBATOFINANDRAHANA, Madagascar. Ce projet qui coûte autour de 90.000€, nous le portons avec l'Association AIDER depuis quelques années. C'est pourquoi, nous faisons appel à tous ceux qui peuvent s'associer à nous pour le porter ensemble, et vous en faites partie.

La congrégation vous est très reconnaissante et remercie tous les membres de la confrérie. Très fraternellement.

Sœur Odette

« Nous n'avons pas d'eau pour l'arrosage des plantations de géranium, la distillation d'huile est compromise. Nous avons formé les paysans, ils vont récolter des tagettes, des feuilles de camphriers; nous nous sommes engagés à les acheter. Si nous ne sommes plus en mesure de les aider les paysans n'auront plus confiance en nous ».



GEL 2019 TÉMOIGNAGES

À la suite du redoux du mois de février 2019, les bourgeons ont déjà éclot dans les vignes de l'Anjou. Une éclosion prématurée.

Depuis ce vendredi 12 avril au matin, des bottes de foin sont apparues dans le vignoble de Juigné-sur-Loire, près d'Angers. Plusieurs centaines, selon Christophe Moron, copropriétaire du domaine de Gagnebert. « **Tu peux en disposer une au bout de cette ligne de vigne, puis une autre quelques mètres plus bas** », lance-t-il à l'éleveur qui est venu lui prêter main-forte. Pour cette opération de grande envergure, les vignerons ont travaillé en collectif. Une première dans l'histoire du vignoble.

Pour protéger leurs domaines, les cinq vignerons de Juigné-sur-Loire étaient prêts à tout : installer 50 tonnes de foin et enfumer leurs vignes, à l'heure la plus froide de la nuit. C'est la technique de l'enfumage. Une méthode qui devrait empêcher les rayons du soleil de griller les bourgeons, gelés par les températures négatives. « **C'est empirique. Nous ne l'avons jamais fait auparavant, mais nous préférons tenter de sauver les bourgeons encore vivants** », explique l'exploitant.

M. Brossay



L'enfumage en pleine nuit



14 avril 2019 - 9h30

	Actuel	
	4,64 °	
Aujourd'hui		Hier
Moyenne	2.57	6.71
Min	-1.75	-0.68
Max	5.67	12.70
Hygrométrie	%	
Actuel	57.49	
Aujourd'hui	68.99	Hier
Hier	60.35	

6 mai 2019 - 7h30

	Actuel	
	-0,92 °	
Aujourd'hui		Hier
Moyenne	0.63	7.78
Min	-1.31	0.56
Max	5.06	13.96
Hygrométrie	%	
Actuel	99.99	
Aujourd'hui	97.56	Hier
Hier	69.47	

Le Gel a frappé les vignes de l'Anjou le matin du 4 avril. Il y avait beaucoup d'humidité au sol la veille. La température est descendue en dessous de 0°C dès 23h00. Nous constatons que ce sont les cépages les plus précoces qui ont été le plus touchés comme le Chardonnay. Il y a de grandes disparités entre les domaines qui pour certains sont gelés à plus de 50%. L'enquête menée par la fédération viticole annonce des pertes à minima de 15 à 20% d'une année moyenne.

**Benjamin Grandsart, Château de Brossay
Cléré sur Layon**

Les gels de printemps sont devenus malheureusement coutumiers au Domaine Les Grandes Vignes.

En effet, après 2016 et 2017 les dégâts occasionnés par les épisodes du 04 avril et du 06 mai ont anéanti, nous les pensions, 70% du potentiel de récolte.

Depuis, cette estimation a été revue à la hausse grâce à des bourgeons secondaires voir le troisième qui pour une partie sont fructifères plus particulièrement sur les Groslots et cabernets francs ce qui nous rends un peu plus optimistes. Ainsi, si les conditions météorologique d'ici la récolte sont favorables, nous pensons faire une récolte d'environ 60 à 70% d'un potentiel d'une année normale.

Plus qu'une anomalie des gelées de début de printemps ce qui est à mettre en cause c'est davantage la très grande précocité du débourrement de la vigne suite aux hivers doux et secs et par là-même le dérèglement climatique !

**Jean-François Vaillant, Domaine des Grandes Vignes
Thouarcé**



SAINT VINCENT 2019 À TRÉMONT

LE MOT DE BIENVENUE DU MAIRE

Bienvenue à TREMONT

C'est en 1995, au siècle dernier, que nous avons fêté le Saint patron des vigneron ! C'est donc avec une grande joie que nous l'accueillons à nouveau ce weekend du 19-20 janvier 2019. Notre vignoble se situe dans la zone géographique du Haut-Layon, où l'on peut déguster les appellations Anjou, Saumur et Loire. Les vignes façonnent notre paysage et permettent de très jolies balades sur les Trois Monts. Le territoire communal de TREMONT, tout en intégrant la commune de Lys-Haut-Layon, reste une identité forte du vignoble de l'Anjou par le dynamisme des hommes et des femmes qui vivent sur ce terroir. Je veux saluer leur travail et celui de leurs équipes de salariés.

Cette belle manifestation de la Saint Vincent préparée par les viticulteurs sera l'occasion de goûter le fruit de leur savoir-faire du vin d'Anjou de très grande qualité.

Je tiens à remercier tous les organisateurs et les participants à cette manifestation où tradition et convivialité sont des valeurs sûres de la confrérie des Fins Gousiers.

Le millésime 2018, exceptionnel, restera dans les annales viticoles.

Bonne saint Vincent,

D. Frappreau, maire de Trémont

UNE SAINT VINCENT PARFAITE

Il était difficile de passer après les vigneron de Chaudfonds organisateurs de la St Vincent 2018. Mais les vigneron de Trémont ont relevé le défi et ont été à la hauteur. Tout s'est parfaitement bien déroulé durant ce week-end, de façon quasi fluide : l'accueil dans les caves le samedi après-midi, la soirée festive, l'animation mêlant chansons, humour et poésie (rappelons-nous la tirade du Nez de Cyrano de Bergerac dites avec talent), la décoration de la salle.... tout avait été sérieusement pensé, soigneusement préparé et rigoureusement organisé. Soulignons la disponibilité d'une grande équipe associant vigneronnes et vignerons, leurs familles, leurs ouvriers, des élus de la commune, maire en tête, pour faire de cette Saint-Vincent un temps fort de valorisation non seulement des vins mais aussi de la commune de Trémont, toute mobilisée pour accueillir plusieurs centaines de personnes.

Merci à chacun d'eux pour cette belle mobilisation exemplaire et pour l'image dynamique qui a été donnée. A plusieurs reprises, des participants ont souligné la jeunesse des vigneronnes et des vignerons qui ont présenté leurs vins le samedi après-midi et le dimanche midi au cours du déjeuner aux Greniers Saint Jean. Cette jeunesse rappelle que les transmissions se sont bien faites à Trémont et qu'elle signe le dynamisme de la commune et plus largement du vignoble.

Les organisateurs de la St Vincent de 1995, il y a 24 ans, peuvent être fiers de leurs successeurs qui ont pris le relais et porté haut et fort les couleurs de Trémont. N'attendons pas 2043 pour retrouver cet esprit solidaire et festif.

Pierre Cesbron, Grand Maître



Extraits du mot du correspondant du relais paroissial, église Saint Fiacre de Trémont, le 20 janvier 2019.

Heureux et honoré d'accueillir la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou pour célébrer ensemble Saint Vincent.

Aujourd'hui, sur une terre essentiellement viticole, nous avons tous été invités à une célébration profonde. Que votre témoignage puisse nous transformer face à nos frères aux convictions par fois divergentes.

En ce début de semaine de prières pour l'unité des chrétiens, le groupe de préparation a placé cette cérémonie sous le signe du partage. Que notre prière en ce jour accompagne tous ceux et celles qui œuvrent pour l'unité des chrétiens et le dialogue entre eux.

L'Eucharistie a été célébrée par Monseigneur Defois, originaire de Neuil-sur-Layon, archevêque émérite de Lille. Quatre servants d'autel de la paroisse ont rempli leur mission avec enthousiasme. La musique de Mozé-sur-Louet ajouta une touche musicale très appréciée. Jo dirigea avec talent la chorale appréciée par toute l'assemblée.

Pour terminer, redisons un grand merci à tous ceux et celles qui ont préparé et animer cette cérémonie inoubliable, véritable temps fort de notre communauté paroissiale.



Personnes Intronisées Chevalier des Fins Gousiers à TREMONT

SAMEDI SOIR 19/01/2019

Algoët Philippe – Vihiers – 49310
Angibaud Gérard – Tancoigné – 49310
Berthome Claire – Vihiers – 49310
Bourdouleix Gilles – Cholet – 49300
David Christophe – Angers – 49100
Dessevre Pierre-Yves – Layos – 45123 (Espagne)
Guéneau Vincent – Trémont – 49310
Jaugin Christian – Saint-Paul-du-Bois – 49310
Laget Jérôme – Les Cerqueux-sous-P. – 49400
Martineau Jean-François – Trémont – 49310
Nouet Frédéric – Antoigné – 49260
Racineux François – Cholet – 49300
Tisserond Johan – Montilliers – 49310
von Bassewitz Gerd – Saint-Cloud – 92210

DIMANCHE MIDI 20/01/2019

Baudonnière Joëlle – Mozé-sur-Louet – 49610
Béat Hegi – Courroux – 2822 (Suisse)
Belot Christian – Loyers-Dinant – 5501 (Belgique)
Carrel Philippe – Les Rosiers-Sur-Loire – 49350
Chevrier Vincent – Trémont – 49310
Cramatte Lionel – Porrentruy – 2900 (Suisse)
Frappreau Daniel – Trémont – 49310
Lecuit Fabien – Les Bois d'Anjou – 49250
Lefort Patrick – Trémont – 49310
Malécot Annie – Mozé-sur-Louet – 49610
Morin Marc-André – St-Martin-de-la-Place – 49160
Porcher Jean-Hugues – Loudun – 86200
Sicot Marie – Clamart – 92140



CAVE 1

Anjou Blanc 2017 : Domaine de la Petite Roche, Vignoble Regnard.
Rosé d'Anjou 2018 : Maison Ackerman.
Cabernet D'Anjou 2018 : Domaine du Moulin, Vignoble Chevrier.
Crémant de Loire : Maison Ackerman.

CAVE 2

Chardonnay 2018 : Domaine de Trémousseau, Jean-Christophe Chevrier.
Rosé de Loire 2018 : Domaine de la Montcellière, Vignoble Guéneau.
Anjou Rouge 2017 : Domaine de Lucet, Jean Carl Dessevre.
Cabernet d'Anjou 2018 : Les Caves de la Loire.

CAVE 3

Sauvignon blanc 2018 : Domaine des 3 Monts, Sébastien et Nicolas Guéneau.
Saumur Rosé Fines bulles : Domaine de Villeneuve, Vignoble Lefort.
Coteaux du Layon : Domaine de Chantemerle, Vignoble Laurilleux.



Fins Gousiers d'Anjou - lettre n°53



G. Angibaud.



Le Grand Maître en compagnie de Monseigneur Defois



Le Grand Maître félicite l'équipe de restauration du Chef Antoine Bouyer

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.

CA
DE L'ANJOU ET DU MAINE

CASSIS RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL DE L'ANJOU ET DU MAINE. SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE À CAPITAL VARIABLE, AGRÉÉE 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 PRÉMARITIME - 72003 LE MANS CEDEX 9 - 414 993 990 RICS LE MANS - 042013.

LERAY SÉCURITÉ

- Détection d'intrusion
- Vidéosurveillance
- Détection d'incendie
- Contrôle d'accès

Installation et maintenance détection d'intrusion & vidéosurveillance*

Dépannage 24h/24 **02 41 74 90 10**

* Marques dérivées par CNPP (cnp.com) et AFNOR Certification (marque-af.com)

8 avenue Jean Robin - 49290 CHALONNES SUR LOIRE

RS **RELAIS - SÉCURITÉ**

TÉLÉSURVEILLANCE

Interventions 24h/24 **02 41 44 30 30**

AUT-049-2112-11-12-20130356334 - 49000 ANGERS

Votre partenaire vous accompagne

LVD

CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES

CONSEIL PACKAGING VIGNES
INGÉNIERIE DE CAVE
GÉNÉLOGIE VIGNES
MÉTHODE TRADITIONNELLE
PACKAGING INGENIERIE
CAPABILITE INNOVATION GÉOLOGIE
MATÉRIEL VIGNES SERVICE

DE TRADITION
DE CAVE F
VICE VIGN
CONNELLE
INGING
INNOVATION
GÉOLOGIE VIGN

www.linebiotech.fr ZA du Landreau - 49610 Mozé sur Louet
Tél. : 02 41 79 74 20 - Fax. 02 41 79 74 29 www.lvvd.fr

Bourrassé

Créateur de solutions de bouchage en Liège

L'IRLANDE PASSIONNÉMENT !

Sarmento conjuncte N° 53

C'est un déplacement de plus qui complète la longue liste des voyages en Irlande engagée par la confrérie depuis 2012.

Cette fois les membres du Docte collège se sont rendus dans le Mayo puis dans le Connemara pour promouvoir les vins d'Anjou.

Pour sa première étape, le groupe avait le privilège d'être accueilli au Breaffy House Hôtel situé à Castlebar au cœur du comté du Mayo. La destination est idéale si vous recherchez une pause bien méritée et relaxante ! Construit sur 90 hectares, le complexe hôtelier classé 4 étoiles dispose d'une architecture remarquable à couper le souffle.

Pour l'heure, l'Hôtel proposait de célébrer la cuisine française raffinée accompagnée de vins d'Anjou.

La soirée a débuté par une présentation des vins afin de permettre aux résidents de faire leur choix pour le dîner de la St Valentin et de passer commande pour conserver le souvenir d'un grand moment.

L'un des temps forts a été la remise du titre de Chevalier des Fins Gousiers à M. Wilson BIRD, Directeur général de Breaffy House Resort qui a porté fièrement la cape rouge et or tout en clamant sa préférence pour les vins d'Anjou. L'Hôtel avait fait venir une délégation de « Humbert's footsteps » groupe qui commémore l'engagement du Général Français Humbert en 1798 à côté des Irlandais pour repousser les Anglais.

« L'événement était superbe dans sa conception et sans faille dans son exécution marquant encore une autre étape importante dans la série de célébrations gastronomiques et vinicoles » peut-on lire dans la presse.

Le docte collège était ensuite attendu pour le Week-end par Ronnie COUNIHAN Manager Directeur de Renneville House, Hôtel 4 étoiles dans le connemara comté de Galway.

Ouvert pour la première fois en tant qu'hôtel en 1883, cet établissement est situé idéalement en bordure de mer dans un domaine naturel sur les rives du Wild Atlantic Way. Il dispose d'un lac d'eau douce privé pour la pêche et la navigation de plaisance, une plage, des forêts, des jardins et de nombreuses activités sur le site. C'est un lieu privilégié par les Irlandais pour s'y reposer et s'y détendre ne serait-ce qu'un week-end.

Renforcé par des confrères arrivés par avion, le groupe s'employa tout d'abord le vendredi soir à présenter les vins d'Anjou avec la complicité d'Elizabeth Fox professeuse œnologue du GMIT - école hôtelière de Galway. Pour beaucoup d'invités, ce fut une première dégustation et découverte de l'Anjou et l'occasion d'assister au chapitre d'intronisation d'Andreas MULDOWNNEY et Elizabeth FOX

Fins Gousiers d'Anjou - lettre n°53



Breaffy House Resort

Personnes Intronisées Chevalier des Fins Gousiers en Irlande

SAMEDI SOIR 19/01/2019

Monsieur BIRD Wilson
Monsieur BIONDI Roger
Monsieur COYLE John
Madame FOX Elisabeth
Monsieur MULDOWNNEY Aindreas

Intronisations



Wilson Bird



Présentation des Vins - Breaffy House

Le lendemain, avant le Dîner de Gala un chapitre exceptionnel s'est tenu dans le salon d'honneur. Notre confrérie a remis le titre de chevalier à John COYLE propriétaire de Renneville Hôtel et à Roger BIONDI.

Nous remercions notre consœur Catherine Gagneux, consul honoraire de France dans l'Ouest de l'Irlande pour son accompagnement et sa contribution au succès de cette action de promotion des vins d'Anjou dans le Mayo et le Connemara.

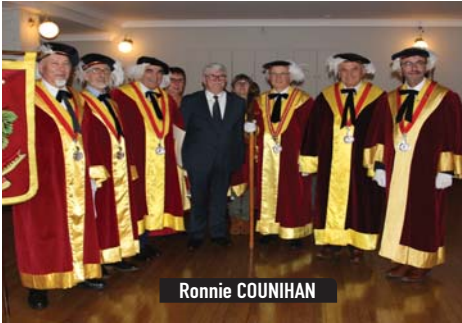
Dominique PAIROCHON
Vice-Grand Maître



Humbert's footsteps



Présentation des vins - Renneville House



Ronnie COUNIHAN



Intronisation Aindreas et Elisabeth



Anne Tijou, Winemaker - Château de Bellevue

UN CHAPITRE EXCEPTIONNEL POUR UN ANNIVERSAIRE

La 60^e Fête des Vins d'Anjou a battu des records de participation les 18 et 19 mai derniers à Chalonnes sur Loire... Plus de 15 000 personnes sont venues faire un tour sur les quais. Beaucoup ont profité du temps ensoleillé, alors que la météo n'était pas optimiste, pour déguster les vins proposés par une quarantaine de vignerons et acheter. Les échos des vignerons sont très positifs. Temps fort de cette manifestation œnologique : la photo de famille des

nombreux vignerons présents, une bouteille de rosé à la main et coiffés d'un chapeau rose ainsi que des confréries et des personnalités présentes pour l'inauguration, le samedi matin.

Cette année, il revenait à notre Confrérie d'introniser. Ce sont 28 personnes qui sont devenues Chevaliers dans notre Confrérie au cours d'un chapitre dynamique (Photo). La prochaine Lettre rendra plus amplement compte de ce week-end festif.



60 ANS
FÊTE DES VINS
ANJOU SAUMUR

Personnes Intronisées Chevalier des Fins Gousiers à Chalonnes sur Loire

Madame MAUSSION Patricia
Monsieur RIVALLAIN Thomas
Monsieur RANGHEARD Alexis
Monsieur ROYOL Etienne
Monsieur GREGOIRE Gerald
Professeur TUCKER Arthur
Monsieur CHURLAUD Christian
Madame DANDEL Caroline
Monsieur ETIENNE Jacky
Monsieur LUCAS Paul
Monsieur ROUILLIER Joseph
Monsieur DAVY Pierre
Monsieur OGER Philippe
Monsieur MADDEN Tom
Madame SCHAFER Margarete
Monsieur HOLLENBERG Björn
Madame GLOWACKA Aleksandra
Madame KUTLIK Karol
Monsieur PROCHAZKA Alexander
Monsieur CHMELINA Pavol
Monsieur VITEK Lubomir
Monsieur RIGAN Mickal
Monsieur SZALAY Mikulas
Monsieur MICHLOVSKY Milos
Monsieur VDOLCEK Jiri
Monsieur STASTNY Antonin
Monsieur HOLUB Pavel
Monsieur KRAJCIK Peter
Monsieur TREGUER SYLVAIN

LES SORTIES DE LA CONFRÉRIE

Sarmento conjuncte

N° 53

Sorties



DÉPART EN RETRAITE

Notre Confrère, Dominique Pairochon, Vice-Grand Maître, a pris sa retraite en novembre dernier. Cadre du Crédit Agricole, et membre de l'équipe de direction de la Caisse Régionale, depuis plusieurs années, il avait convié de nombreux collaborateurs à la cérémonie organisée à l'occasion de son départ le vendredi 23 novembre, dans les locaux de la Caisse Régionale du Crédit Agricole, à Angers. Il avait également souhaité qu'une délégation des Fins Gousiers, membres du bureau, soient présents pour colorer ce dernier rendez-vous. Convivialité, émotion et humour résument cette soirée au cours de laquelle le Grand Maître et quelques membres ont rappelé l'engagement de Dominique au sein de la Confrérie. Si la plupart des personnes ont découvert notre Confrérie, un certain nombre de responsables, déjà intronisés, et heureux de l'être, ont rappelé leur attachement aux Fins Gousiers. Bonne retraite, Dominique !



CHAPITRE EXCEPTIONNEL LE 30 NOVEMBRE 2018.

Invitée par les responsable de l'entreprise DROUET, installée à SAINT-MACAIRE EN MAUGES, la Confrérie s'est déplacée dans cette commune pour un chapitre exceptionnel, dont le PDG, monsieur Loïc MORISSEAU, qui avait repris l'établissement, deux ans plus tôt, associé à monsieur Lurent SICARD. 34 personnes travaillent dans cet établissement reconnu à Saint-Macaire et dans un large périmètre tout autour, au service des agriculteurs : vente de semences, collecte de céréales, livraison de fuel, alimentation animale. Devant plus de 600 personnes très attentives, les représentants du Docte Collège ont présenté la Confrérie et intronisé 7 nouveaux chevaliers qui, durant la soirée, ont porté fièrement le colliers jaune et or des Fins Gousiers. Une nouvelle occasion de faire parler de notre Confrérie.

Fins Gousiers d'Anjou - lettre n°53



CHAPITRE DES PÈLERINS DE BRION

Une forte délégation des Fins Gousiers a participé au Chapitre annuel de nos amis les Pèlerins de Brion qui s'est déroulé, le 9 février dernier, à SAULGE L'HOPITAL. Ambiance toujours aussi chaleureuse avec nos confrères qui promeuvent la Boule de Fort, un sport bien angevin, pratiqué par de nombreux sociétaires.

LI CROCHON : UN CHAPITRE DYNAMIQUE. UNE RÉCEPTION CHALEUREUSE.

Une délégation de 10 personnes, emmenée par notre Grand Maître, a fait le déplacement en Belgique, le dernier week-end de mars, pour participer au Chapitre annuel de la Confrérie du Li Crochon. Des liens amicaux unissent désormais notre Confrérie à la confrérie belge. Les Confrères du Li Crochon savent accueillir. Ils l'ont, une nouvelle fois prouvé. Tous les participants sont revenus enthousiastes des échanges qu'ils ont eus et des liens qu'ils ont développés avec les confrères.



Les Fins Gousiers d'Anjou, joyeux confrères

Is savent être sérieux mais ils savent aussi guindailier, les Fins Gousiers d'Anjou, emmenés par leur grand maître, Pierre Cesbron, présents depuis plusieurs jours en région mosane et moli-garde. En compagnie de leurs hôtes de la confrérie du crochon, ils ont visité la brasserie de la Caracole, à Falmignoul, une visite

dont ils sont sortis enchantés. Au programme également, dimanche après-midi, l'abbaye de Maredsous. Sans parler des soirées bien hydratées (mais pas à l'eau) entre confrères. Deux mots sur cette confrérie qui promeut le vignoble d'Anjou-Saumur. Elle a 67 ans. Le vin qui fait la célébrité du vignoble lo-

cal : le Cabernet, sous toutes ses formes et couleurs. Habits de cérémonie rouge et jaune somptueux, de la tête aux pieds pour cette confrérie issue de la région de la Loire. Lors du chapitre de samedi, ces joyeux lurons qui dégustent leur vin avec un très grand sérieux n'ont pas hésité à créer une certaine ambiance. ■ M. M.

Extrait d'un journal belge page de Onhaye

Extrait d'un journal belge page de Onhaye - Confrérie Li Crochon



Les nouveaux intronisés ou honorés pour ancienneté et leurs hôtes.

Un chapitre « enlevé » s'est déroulé dans l'église de la commune. On retiendra l'épreuve de « purification » à laquelle doivent se soumettre les postulants, avant d'être intronisés, une épreuve bien agréable puisqu'il s'agit d'une mise en bouche avec la dégustation d'un premier verre de bière : de la Li Crochon, évidemment ! René Verstraete et Pierre Cesbron s'y sont... soumis et ont ensuite été intronisés dans cette belle confrérie dont une nouvelle délégation envisage de participer à la prochaine Saint Vincent et que nous serons heureux d'accueillir.

CONFRÉRIE DES RILLAUDS ET GRANDS VINS DE BRISSAC : INTRONISATION DE NOTRE GRAND MAÎTRE

C'est au cours du chapitre qui se tient chaque année dans le magnifique petit théâtre du Château de Brissac qu'eut lieu, le 2 mars, le chapitre annuel de nos amis de la Confrérie des Rillauds et Grands Vins de Brissac. Présidé par le marquis de Brissac, ce chapitre fut l'occasion d'introniser de nombreux impétrants, parmi lesquels

notre Grand Maître, Pierre Cesbron, également président de l'Office de Tourisme Loire Layon Aubance.

CONFRÉRIE DE L'ANDOUILLETTE AU LAYON : 30 ANS !

C'est en 1989 que fut créée, à Saint-Georges sur Loire, la Confrérie de l'Andouillette au Layon. Notre Confrérie en fut, à l'origine, la marraine. Comme chaque année, le chapitre d'avril, fut l'occasion de rassembler de très nombreuses confréries, venues de toute la France, et heureuses de fêter les 30 années de cette confrérie toujours aussi dynamique, pilotée par notre confrère, Dominique Saulais, Grand Maître.

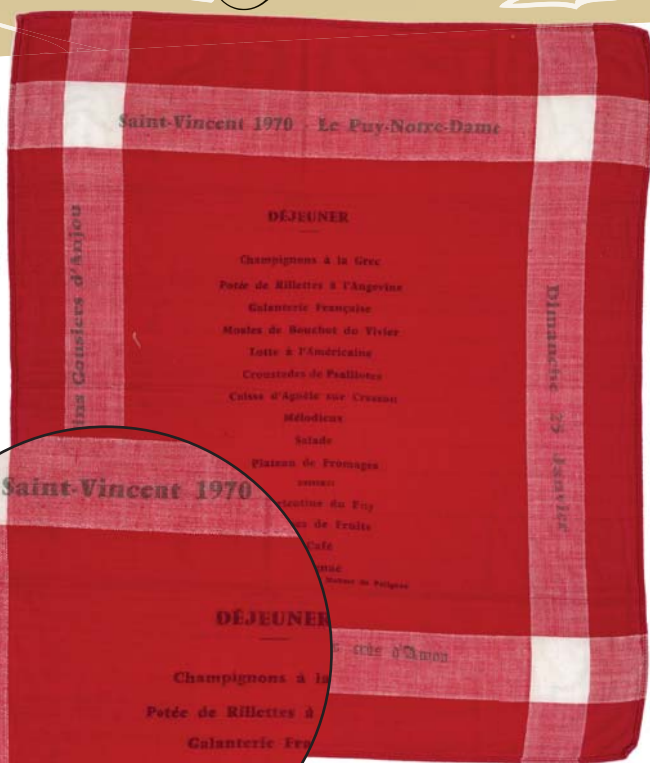
La délégation des Fins Gousiers s'est fait remarquer en chantant Verre en haut, Verre en bas ainsi que Fanchon, une occasion de proposer un nouveau couplet que l'on découvrira au Chapitre de septembre. Longue vie à nos amis qui, au-delà de l'andouillette au Layon, promeuvent la gastronomie angevine associée aux vins d'Anjou.



Les 30 ans de la Confrérie de l'Andouillette au Layon

Fins Gousiers d'Anjou - lettre n°53

INSOLITE



Mouchoir Menu de 1970 - St Vincent au Puy Notre Dame



La confrérie sur un plateau (30x40cm)

RESTEZ EN CONTACT !

Une page Facebook

Votre confrérie a ouvert une page Facebook. Vous y découvrirez l'actualité au quotidien. Rejoignez-nous et partagez les informations.



Un site internet

Le site internet est réouvert. Vous pourrez y déposer votre adresse mail et ainsi être informé sur les grands chapitres et les temps forts de votre confrérie.

Un espace privé sur votre site internet

Pour retrouver des photos, les lettres et des informations réservées aux chevaliers des Fins Gousiers dans l'espace privé à droite votre

- Identifiant : membre
- Code : bonnezeau2012

Ensuite cliquer sur : Mon espace
Confraternellement

La commission communication

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

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

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.

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