

SARMENTO CONJUNCTI

Liés par le sarment.



LETTRE N° 62 DÉCEMBRE 2023

Hommage à Philippe Gilardeau

Actualités

Les 2 et 3 Juillet 2023 la Confrérie des Rillauds d'Anjou et Vins de Brissac fêtait son 50^e anniversaire.

Un week-end festif et convivial a été organisé sur les deux jours :

le samedi une soirée dans les salons du magnifique château de Brissac, siège de la Confrérie ;

le dimanche, un grand défilé dans les rues, à l'occasion de la Rillaudée, suivi d'un repas et d'un spectacle dans la salle des Greniers St Jean à Angers.

Plusieurs membres du Docte Collège ont participé à ces moments exceptionnels pour faire vivre, connaître et fêter les terroirs de l'Anjou.



Olivier LECOMTE, membre du Docte Collège, a été élu **maire de Passavant sur Layon**, une commune historique pour les Fins Gousiers.

Dominique PAIROCHON, qui représente notre confrérie au sein de l'ambassade régionale des confréries des Pays de la Loire, avec notre consœur Chantal COUTILLARD, a été élu président de cette structure.



Pierre-Antoine PINET, vigneron du domaine de la Clartière, à Nueil-sur-Layon, a été élu, pour trois ans, **Président de la fédération viticole de l'Anjou**.

Le Grand Maître et les Vice-Grands Maîtres ont participé, le 8 octobre dernier, à l'inauguration d'Anjou'R&Nuit, un événement piloté par l'Office de Tourisme Anjou Vignoble et Villages que préside notre confrère Pierre CESBRON.



Marche gourmande à Falaën en Belgique.

Huit chevaliers, emmenés par notre confrère Christian LEFEBURE, ont participé à la Marche Gourmande organisée par la confrérie des Li Crochon, près d'Onhaye, en Belgique, le 9 septembre.

Cette balade de nuit, d'environ 8 kilomètres, était ponctuée d'arrêts tous les kilomètres, le temps de déguster un plat finement préparé, le temps aussi de danser grâce aux orchestres installés sous les chapiteaux. Une très belle organisation qui a rassemblé sur 3 jours près de 9000 marcheurs. Que du plaisir.

Bravo aux Li Crochon !



Date à retenir :

- La Saint-Vincent le **20 janvier 2024** aux Garennes-sur-Loire

Edito

Grains de folie.

Ce titre reflète les quelques mois vécus par les vigneronnes et les vignerons.

Ce n'est pas de tout repos !

Leurs témoignages dans ce numéro 62 de votre Lettre sont éloquentes : une récolte pléthorique qui nécessite une technicité de haute volée pour contrer une période climatique désordonnée.

Les vendanges récompensent une année de labeur dans les vignes. Impactées par le climat du printemps et de l'été, leurs dates n'ont cessé d'être plus précoces depuis plusieurs décennies.

À l'heure où ces lignes s'écrivent, rien n'est joué, alors permettez-moi de reprendre l'expression de l'ancien Grand Maître, Gibert Delaunay, il y a tout juste 20 ans : « Cultivons l'espoir »

La St Vincent 2024, lieu d'échanges incontournables, se prépare pour notre confrérie. Le samedi 20 janvier, les membres du Docte Collège et moi-même vous y donnons rendez-vous aux Garennes-sur-Loire.

La soirée de gala aura lieu dans la prestigieuse salle des Greniers St Jean à Angers.

« Demandez le programme »

Sans nul doute, nous chanterons nos refrains préférés avec à la main un verre d'Anjou réputé.

Jacques LECOMTE
Grand Maître



Sommaire

02

• ACTUALITÉS

03

• EDITO DU GRAND MAÎTRE

04

• ECHOS DU VIGNOBLE

06

• CHAPITRE DES VENDANGES
CHAPITRE DES DAMES AUX PONTS-DE-CÉ

09

• LES FINS GOUSIERS À MONTMARTRE

11

• HOMMAGE À PHILIPPE GILARDEAU

12

• LA SAGA DES FINS GOUSIERS



Echos du vignoble

2023 : Une année compliquée... une année de vignerons !

Tout d'abord, peu de gel, une bonne nouvelle après trois années difficiles.

Mais une météo capricieuse, succession d'épisodes de temps médiocre, puis de fortes chaleurs, le tout entrecoupé de pluies : un pur bonheur pour les escargots et les champignons ! (sic Pierre-Antoine Giovannoni, Château de la Viaudière). Et, hélas, le mildiou !

En fait, cet été tempéré a favorisé la minéralisation dans les sols et donc l'absorption par la vigne de tous les oligo-éléments disponibles.

En conséquence, des volumes incroyables...trop... trop...effeuillages, vendange en vert, rien n'y a fait.

Et ces chaleurs anormales qui ont perduré en septembre et début octobre, favorisant la pourriture acide, ont imposé des tris sévères pour ne pas produire du vin aigre.

À l'heure où sont écrites ces lignes, il est trop tôt pour qualifier le millésime.

Que dire de la difficulté à trouver du personnel ! Tout le monde court mais tout le monde est en retard faute de personnel, y compris pour les vendanges. Alors avec ces volumes... !

Une année Chaos-Climat-tique ou Climat-Chaos-tique

Le 6 septembre, des membres du Docte Collège sont allés à la rencontre de Jean-Carl DESSEVRE cueillir la première grappe au Domaine de Lucet.

Depuis 1928, quatre générations se sont succédé pour travailler et animer avec passion ce domaine situé dans le Haut-Layon sur l'un des trois monts du village de Trémont.

Jean-Carl y a pris la succession de Jean, qui est un membre éminent du Docte Collège.

Depuis quelques années maintenant, le domaine s'est engagé à réduire son impact sur l'environnement. Ainsi depuis Mars 2020, il a obtenu la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).





Cueillette de la première grappe au Domaine de Lucet à Trémont.

Jean-Carl apprécie l'année 2023 :

« Le millésime 2023 s'annonce prometteur. Les pluies de début septembre ont fait avancer la maturité et gonfler fortement les raisins. La récolte est particulièrement abondante, comme en 2018, avec des degrés un peu moins élevés, début septembre, mais qui ont ensuite bien progressé, avec les températures exceptionnelles qui ont suivi. La difficulté majeure résidait, cette année, dans les tries de Coteaux du Layon. Il a fallu sacrifier un certain nombre de grappes pour obtenir un produit de qualité.

Pour résumer, avec le millésime 2023, on obtient des rosés et des blancs secs très fruités, des rouges structurés accompagnés de tanins soyeux ainsi que des Coteaux du Layon liquoreux avec une certaine fraîcheur. »

Le 7 septembre, des membres du Docte Collège sont également allés à la rencontre de Benoit GUERET cueillir la première grappe au Domaine de Tartifume à Coutures.

Tartifume, de « tard tu fumes » (expression utilisée pour les auberges ou les fours à poterie car la cheminée fumait tard) est nommé ainsi depuis 1992 mais l'exploitation existe depuis le 17^e siècle.

Le domaine de Tartifume à Coutures est producteur de vins d'Anjou. A l'origine, sur ce domaine, on y travaillait la terre, élevait du bétail en plus de la culture de la vigne, comme dans de nombreuses exploitations de la région. C'est au début du 20^e siècle que le domaine s'est plus orienté vers l'élaboration du vin. Actuellement, l'exploitation s'étend sur 25 hectares de vignes. Le sol est argilo-calcaire sur toutes les parcelles.

Benoît nous conte l'histoire du domaine :

« Celui-ci a démarré à l'époque de mon arrière-grand-père, Henri. Mon grand-père Edouard a succédé à son père. Mon père Henri (et oui !) s'est installé en 1978. Mon tour est arrivé en 2001, en société avec mon père. Depuis 2009, je suis seul aux commandes. »

L'année 2023 lui a donné quelques inquiétudes mais se termine avec une forte note d'espoir :

« L'année 2023 nous a fait très peur à cause du temps capricieux. Heureusement, nous n'avons pas eu de parcelles grêlées ni malades. La fin des vendanges se déroule à merveille grâce à l'ensoleillement. »



Cueillette de la première grappe au Domaine de Tartifume.

Merci à Pierre-Antoine GIOVANNONI (Château de la Viaudière), Tony ROUSSEAU (Domaine Rousseau), Didier DELAUNAY (Domaine Delaunay) et Olivier LECOMTE (Château de Passavant) pour leurs témoignages.

Le Chapitre des Vendanges



Visite de l'entreprise Baudonnaire

C'est en 1990 que Denis a repris l'entreprise familiale, avec son père qui l'a épaulé à ses débuts.

À la fin des années 70, cette exploitation a migré de la culture maraîchère à l'horticulture ornementale comme de nombreuses exploitations du secteur.

Elle se déploie actuellement sur une surface de 23 000 m² de serres en verre, 300 m² de surfaces plastique (tunnel) et 6 500 m² de terrain pour des cultures extérieures (chrysanthèmes).

Denis emploie 12 personnes à plein temps. L'effectif se renforce au printemps (février à juin) et à l'automne (septembre à octobre) d'une quinzaine de saisonniers.

La serre
Baudonnaire



L'entreprise produit des jeunes plants d'essence ornementale pour ses propres besoins et aussi par contrat pour un acteur majeur de la filière.

La production des autres végétaux est destinée aux jardins amateurs. Le canal de diffusion est la société « Jardin de Loire » dont vous pourrez repérer les étiquettes dans les meilleures jardineries.

Il s'agit de plantes à massif, de géraniums, de plants de légumes, de quelques aromatiques pour le printemps et de cyclamens et chrysanthèmes à l'automne.

Les participants ont pu découvrir les facettes du métier d'horticulteur.

Au programme de la découverte il y avait également l'outil de



Un public attentif et impressionné.



Le Docte Collège après la visite.

travail et des nombreuses machines nécessaires à l'activité d'horticulteur.

Comme pour les Vignerons, la main d'œuvre peine à se trouver.

Merci à nos hôtes pour cette belle découverte et pour le petit cyclamen que chacun a pu emporter...



LERAY SÉCURITÉ

Fournisseur de sérénité depuis 30 ans



Installation et maintenance
détection d'intrusion &
vidéosurveillance

- Détection intrusion
- Vidéo surveillance
- Détection incendie
- Contrôle d'accès Automatismes



Dépannage 24h/24 02 41 74 90 10

8 avenue Jean Robin - 49290 CHALONNES S/LOIRE - Fax : 02 41 78 09 77 - service-client@leraysecurite.fr - www.leraysecurite.fr

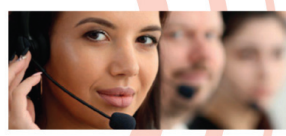


RELAIS SÉCURITÉ

Un regard sur votre sécurité

TÉLÉSURVEILLANCE

Surveillance Vidéo



Interventions 24h/24 02 41 44 30 30

Autorisation n° AUT-049-2112-11-12-20130356334 - ANGERS - Fax : 02 41 44 30 31 - service-clients@relaissecurite.fr

Le Chapitre des Vendanges

Les Ponts-de-Cé : Fille de la Loire !

Bienvenue au chapitre de la confrérie des Fins Gousiers d'Anjou en ce 9 septembre 2023 :

Chapitre des vendanges bien nommé car un certain nombre de vigneronnes et de vignerons ne peuvent se joindre à nous pour cette journée. Ils sont retenus par leurs occupations professionnelles.

Chapitre des dames bien nommé également car, comme de coutume, elles sont mises à l'honneur en cette journée. Les Fins Gousiers d'Anjou ont bien compris l'importance des femmes dans l'activité professionnelle viticole et leur force dans notre société.

Les Fins Gousiers d'Anjou au bord de la Loire ce n'est pas exceptionnel.

Nous étions, il y a un an, à quelques kilomètres en amont, à Saumur et Saint-Hilaire-Saint-Florent, pour ce même chapitre. Plus en aval enfin à Montjean-sur-Loire, en janvier, pour fêter la Saint-Vincent, notre saint patron.

Certes, la cité des Ponts-de-Cé qui nous accueille n'est pas une commune viticole mais son nom de « **Fille de la Loire** » mérite notre attention. Une ville assise dans le lit du fleuve, c'est unique.

La Loire est un marqueur géographique important dans bien des domaines comme la viticulture et aussi plus largement dans le monde du végétal. C'est une frontière naturelle nord-sud.

La Confrérie remercie chaleureusement la commune des Ponts-de-Cé et son maire d'avoir facilité l'organisation de notre chapitre des Vendanges et des Dames aux Ponts-de-Cé, d'avoir offert le vin d'honneur à Rive d'Art et d'avoir permis que le repas se tienne à la Salle Athlétis.



Le Docte collège devant le Château des Ponts-de-Cé.

Intronisés ce 9 septembre 2023

Jean-Paul PAVILLON - Maire des Ponts-de-Cé

Carole BECOT-DELAUNAY - Saint-Lambert-du-Lattay

Marie-Hélène LECOMTE - Les Ponts-de-Cé (49)

Mariyanna ZAHARIEVA - Angers (49)

Patricia QUETINEAU - Bressuire (79)



Le Chapitre des Vendanges (Suite)

Chapitre d'intronisations

Les Fins Gousiers d'Anjou inscrivent, aujourd'hui même, leur nom à la prestigieuse liste des personnalités qui sont passées en ce lieu, au port des Noues. **Dumnac** nous regarde, lui qui a gravé l'histoire, par sa force de caractère et son sens de la combativité. **Le Roi René**, pour qui les lieux étaient propices au repos, fit agrandir et embellir le château. Sa dépouille passa par le port des Noues en 1480. **Charles VIII, François 1^{er}, Henri IV et Louis XIII** visitèrent les lieux.

Pierre CESBRON présente Jean-Paul PAVILLON, maire des Ponts-de-Cé, à droite de la photo, sous le regard de Michel RABINEAU, Vice-Grand Maître et parrain de l'impétrant.



Le 9 septembre dernier, grâce à Liliane DUSEAUX, que je remercie encore chaleureusement de m'avoir fait confiance, j'ai eu l'honneur de pouvoir intégrer cette belle confrérie des Fins Gousiers !

Cette intronisation me permettra de continuer à parfaire mon humble connaissance des vins d'Anjou, et également de pouvoir partager avec nos homologues, lors d'événements, et de rencontrer d'autres confréries. J'espère aussi un jour avoir le plaisir de participer aux vendanges à Montmartre.

Merci à Liliane et merci les Fins Gousiers !

Carole BECOT-DELAUNAY

Le Docte collègue au cours du chapitre.



Madame de Sévigné aimait également trouver repos aux Ponts-de-Cé, près de la Loire, un emplacement unique qui a apporté joie et richesse mais aussi de sombres périodes lors de conflits guerriers comme l'a écrit **Aragon** dans « Les yeux d'Elsa » :

« J'ai traversé les Ponts-de-Cé
C'est là que tout a commencé »

Contemplons cette Loire, tantôt fougueuse et incontrôlable, tantôt endormie, comme en cette période de fin d'été. Je souhaite de tout cœur la meilleure harmonie possible entre ce délicieux fleuve et les hommes qui la côtoient.

Jacques LECOMTE
Grand maître



Les intronisés du jour :

Jean-Paul PAVILLON, Marie-Hélène LECOMTE, Mariyana ZAHARIEVA, Patricia QUETINEAU, Carole BECOT-DELAUNAY entourent le Grand Maître.

Les Fins Gousiers à Montmartre

Les Fins Gousiers présents à la 90^e fête des vendanges de Montmartre

Notre Confrérie a eu le plaisir de participer à la **90^e fête des vendanges** de Montmartre. Créée en effet en 1933, elle continue de célébrer cette parcelle située sur la butte Montmartre et plus largement de fêter, à la Capitale, la vigne, le vin et les vignerons. Neuf décennies et l'événement tient plus que jamais sa place au sein du XVIII^e arrondissement.

La délégation - 28 personnes - conduite par le Grand Maître était composée de membres du Docte Collège, de consoeurs et confrères portant pour l'occasion la cape des Fins Gousiers.

Comme les années passées, **le défilé des confréries** est parti de la parcelle, après les discours officiels, notamment du maire du XVIII^e, Fin Gousier depuis 2 ans, et de la maire de Paris : **un défilé dynamique** très animé, ensoleillé même ! Les Fins Gousiers étaient presque en tête du cortège applaudi par des centaines (des milliers ?) de personnes réparties tout le long du parcours.



Le Grand Maître avec le président de la République de Montmartre et le garde-champêtre.

Ce fut à nouveau une belle opportunité de montrer l'Anjou, sa joie de vivre. Soulignons la participation de notre confrère Stéphan' qui, avec son accordéon, a « ambiancé » le début du cortège. Inutile de rappeler que « Verres en haut, Verres en bas » a retenti dans les rues du XVIII^e !

Participer à la fête des vins de Montmartre, c'est également avoir des contacts avec de nombreuses personnes : autres confréries, élus, représentants des structures montmartroises, parisiens... Beaucoup de questions ont été posées : c'est où l'Anjou ? Quels vins y sont produits ? Quelles sont les appellations ?

Tous les participants étaient fiers de représenter l'Anjou et son vignoble !



*En tête du défilé : Les Fins Gousiers !
Et le long du parcours, des milliers de personnes !*

Votre partenaire vous accompagne

CONSEIL PACKAGING VIGNERON
INGÉNIERIE DE CAVE
GÉNÉOLOGIE VIGNERON
MÉTHODE TRADITIONNELLE
PACKAGING INGÉNIERIE
CAPABILITÉ INNOVATION GÉNÉOLOGIE
MATÉRIEL VIGNERON SERVICE

LVVD
CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES

DE TRADITION
GÉNÉOLOGIE DE CAVE
SERVICE VIGNERON
GÉNÉOLOGIE
INGÉNIERIE
INNOVATION
GÉNÉOLOGIE VIGNERON

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

Bourrassé

Créateur de solutions de bouchage en Liège

Chapitre exceptionnel

La bonne Franquette (Paris XVIII^e)

L'entrée dans cet établissement a été un moment de calme fort apprécié après le brouhaha joyeux de la journée. Ce fut de courte durée puisque l'accordéon de notre confrère Stéphan' a résonné avec le guitariste des lieux puis avec le pianiste. Dans la rue, devant la « Bonne Franquette », des danses, farandoles, chants. Cela ne s'arrêtait pas... Vers 19h30, Jean-Luc JAMROSIK est arrivé, le chapitre put s'ouvrir ! Installé sur l'estrade du restaurant, le Grand Maître lui présenta la confrérie puis fit l'éloge de l'impétrant. Comme à l'accoutumé, ce dernier fut soumis aux questions du Grand Inquisiteur et à la générosité du Grand Sommelier. Un Coteau du Layon 2019 du Château de Brossay lui a été servi. Jean-Luc JAMROSIK en fit une description parfaite.



Intronisation à Montmartre.



Jean-Luc JAMROSIK

Maître Sommelier à la table de l'hôtel Baltimore et maître de cave à l'hôtel Lancaster...
40 ans de métier, président des Sommeliers de Paris depuis 2007 qui recense 250 membres.

Une fois intronisé, les insignes de la confrérie furent remis au président des Sommeliers de Paris qui apprécia notre belle prestation. Rendez-vous est à prendre pour une visite en Anjou : à nos Agendas !
« Verres en haut, verres en bas » clôtura de la plus belle manière ce chapitre exceptionnel.



La Bonne Franquette

Anciennement « Aux Billards en Bois », cette auberge est célèbre depuis 1890. Lieu de rendez-vous d'artiste, elle a accueilli DIAZ, PICASSO, SILEY, CEZANNE, TOULOUSE-LAUTREC, RENOIR, MONET, ZOLA...

Son jardin servit de modèle à VAN GOGH pour son tableau célèbre « La Guinguette » (1886) exposé au musée d'Orsay.

Hommage à Philippe GILARDEAU

Photo de la page de couverture prise lors du chapitre des Li Crochon le 25 mars 2023

Le Docte Collège était présent le 31 octobre à Thouarcé pour dire au revoir à Philippe GILARDEAU, décédé tragiquement une semaine plus tôt. L'émotion était forte parmi les très nombreuses personnes présentes et témoignait des liens qui les unissaient à notre confrère. Jacques LECOMTE rendit hommage, au début de la célébration, à Philippe et souligna notamment « ses qualités reconnues d'exigence, d'efficacité, de discrétion et d'infinie gentillesse ». Il déposa sur son cercueil son collier de Fin Gousier.

Philippe prit la suite de son père, en 1996, sur le domaine des Coqueries, à Thouarcé. Après ses études, il travailla quelque temps sur Bordeaux où il devint maître de chai à Saint-Emilion puis dans le vignoble des Graves. Ce fut une belle expérience qui le confirma dans son projet de reprendre l'exploitation familiale qu'il agrandit.

Il fut intronisé à Mozé-sur-Louet, en 1999, lors de la Saint-Vincent. Repéré par ses pairs, il prit la robe et entra dans le Docte Collège, lors du Chapitre de la Saint-Vincent à Nueil-sur-Layon, en 2016.

Depuis cette date, Philippe n'a cessé de s'investir pour la Confrérie. Membre de la commission « vins », il avait pris la suite de Daniel MORON, en 2021, comme responsable de la commission « repas ». Il assumait cette responsabilité avec beaucoup de sérieux. Tout récemment, il avait transmis le flambeau à nos confrères Antoine VAN DER HECHT et Philippe THARREAU, pour piloter, avec Tony ROUSSEAU, l'organisation de la Saint-Vincent.

Philippe était un homme du terroir, motivé par la promotion de celui-ci. Jovial, aimant les contacts, parfois facétieux, il assumait ses responsabilités avec beaucoup de rigueur et de détachement. La confrérie pouvait compter sur lui.

C'est également lui qui était le trait d'union avec nos amis de la confrérie belge des Li Crochon. Il représentait l'Anjou au salon des vins que nos confrères belges organisent chaque année, fin du mois de novembre, à Anthée.

Il avait été élevé au grade d'aspirant de cette confrérie, en mars 2023, lors de leur chapitre annuel, un chapitre où la délégation des Fins Gousiers avait tenu sa place. Philippe y entonna à plusieurs reprises « Verres en haut... ! » Il aimait chanter et « lançait » souvent notre refrain « international ».

Il était également membre de la Confrérie des Pèlerins de Brion qui promeut la boule de fort.

Il s'était aussi impliqué dans la création du GIE pour la promotion et la commercialisation des vins d'Anjou en Irlande.

Nous sommes tous « secoués » par le départ de Philippe, trop vite disparu, trop jeune aussi. Nous garderons de lui son sourire, sa disponibilité au service de la confrérie et du vignoble, son engagement désintéressé. Le sourire de Philippe demeurera dans nos esprits, dans nos couleurs, couleur jaune des Bonnezeaux qu'il aimait produire, couleur rouge des vins rouges qu'il aimait faire déguster comme sa cuvée DUO, réalisée en association avec son collègue bordelais.

La confrérie présente à ses trois fils et à sa famille toutes ses condoléances.



Le grand Sommelier, Daniel MORON, verse le cabernet d'Anjou dans le verre de Philippe, lors de sa prise de robe.

Lors de notre premier chapitre au sein de votre sympathique Confrérie, nous avons eu la chance de côtoyer des gens hyper sympathiques et, parmi eux, il y avait Philippe GILARDEAU.

Toute cette belle bande nous a mis « Verres en haut, Verres en bas » dans les oreilles. Cet air ne nous quitte d'ailleurs plus.

Suite à cette merveilleuse rencontre, Philippe a été choisi

pour représenter l'Anjou lors de notre Foire du Vin de fin novembre. Homme droit, il était toujours très soucieux d'apporter un conseil ou une amélioration.

Philippe était pour nous un exemple d'amélioration constante.

Ses produits qui plaisaient énormément à la clientèle de notre Foire du Vin en sont la preuve.

Sa largesse de cœur et son sourire faisaient que son stand n'était

jamais sans dégustateurs. Il se faisait un grand plaisir de parler de son amour du vin, de ses vins et de sa belle région.

Philippe était devenu plus qu'un Confrère, plus qu'un vigneron de notre Foire du Vin. Il était vraiment devenu un Ami avec un grand A.

Patrick CHOQUET
Grand Maître de la Confrérie belge
du Li Crochon

La Saga des Fins Gousiers

Le collier des Fins Gousiers

Le collier, appelé aussi sautoir, est un élément essentiel dans la terminologie des vêtements d'une confrérie. Il permet d'en suspendre l'emblème (tastevin, sacavin, etc.). Il est souvent gardé, après l'enlèvement de la tenue car il est plus facile à porter et permet aux personnes présentes de mieux repérer les membres de la confrérie.

L'article 6 des statuts d'origine (1952) décrit la « tenue d'apparat du Docte Collège » : « Un tastevin en métal argenté, orné d'un écusson aux armes de l'Anjou et porté en sautoir par un ruban rouge et or constitue l'attribut de la Confrérie ». Avec la robe, le béret et la lavallière, ils constituent donc les « éléments distinctifs » des Fins Gousiers. D'ailleurs, lors de l'intronisation, la remise du collier avec le tastevin, marque l'entrée officielle dans la

Confrérie : le Grand Maître déclare alors : « Grand Chancelier, remettez les insignes de la Confrérie aux nouveaux Chevaliers ».

Pendant pratiquement 40 ans, les documents d'archives montrent que le collier était le même pour tous les membres, quelle que soit leur fonction. En 1992, une chaîne fut ajoutée sur le collier pour distinguer les membres du Docte Collège. La même année, d'ailleurs, fut créé le grade d'officier.

En 2019, de nouveaux colliers furent créés pour les membres du Docte Collège : Grand Maître, Vice-Grand-Maître, Membre ; celui des Officiers fut aussi modifié. Le collier des Chevaliers, lui, est toujours resté identique, signe de la permanence de la Confrérie.



Hommage à Colette HOYEAU

Voici l'essentiel des propos tenus par notre consoeur, Chantal COUTILLARD, à l'intention de Cyril et Fabrice HOYEAU, dont la maman a, pendant de nombreuses années, confectionné les colliers de centaines d'impétrants.

La Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou est aujourd'hui heureuse de recevoir Cyril et Fabrice, deux hommes que nous souhaitons mettre à l'honneur en parlant de leur maman : Colette HOYEAU, une dame qui a travaillé dans l'ombre de nombreuses années et qui, au travers de son savoir-faire, a fait briller notre confrérie par un attribut qu'elle a su confectionner par centaines : notre « collier », ce collier jaune et rouge qui est attribué lors d'une intronisation, ce collier qui vous a permis de rentrer dans notre grande famille des Fins Gousiers d'Anjou ; un collier haut en couleurs que nous portons et qui réhausse toujours et tellement bien notre tenue.

Pour faire un brin d'histoire, si je vous parle de colliers, il me faut remonter dans le temps... car votre oncle, Pierre HOYEAU, membre du Docte Collège et, suite au souhait du Grand Maître de l'époque de refaire un collier au goût du jour, a tout simplement demandé à sa maman, votre grand-mère, de relooker ce collier qui porte toujours à ce jour les couleurs de notre confrérie. Les années passent et, un jour, la mamie HOYEAU

a souhaité arrêter de confectionner ces colliers mais a demandé à sa belle fille si elle voulait bien continuer.

Voilà donc comment Colette, votre maman, a confectionné des centaines de colliers pendant une trentaine d'années.

Il y a quelques années, Colette est partie très brusquement et vous comprenez pourquoi, aujourd'hui, la Confrérie souhaite valoriser son travail réalisé durant des années devant deux petits garçons qui voyaient leur maman travailler ce ruban jaune et rouge .../...

Cyril et Fabrice, c'est bien de vous dont je parle. Soyez fiers de cette maman dont on ne peut oublier ni la gentillesse, ni le sourire.

Merci Colette



Chantal COUTILLARD rend hommage à Colette HOYEAU, en présence de Cyril et Fabrice ses deux fils.