

# Ganymède

*Bonum vinum laetificat cor hominum*



## La lettre du Conseil des Echansons de France

N°18 Décembre 2011

### LE MOT



### DU PRESIDENT

J'avais, il y a près d'un mois, pensé aux quelques mots pour l'éditorial de la lettre de fin d'année, vous souhaitant pour l'année à venir, de très bons vœux pour une année qui s'annonçait difficile. A ce jour l'avenir s'obscurcit et j'ai décidé de changer mes propos

Comment adoucir les problèmes, affronter ces temps austères? Je n'ai pas la solution miracle, mais partager reste pour moi le maître mot : partager quelques moments avec les confrères, partager le même vin, partager un repas. Ecouter les autres, pour partager les joies, partager les peines. Notre Confrérie a récemment parrainé la Confrérie du Brie de Montereau. Nous avons préparé un texte rappelant l'importance des mots entraide, disponibilité, patience, gentillesse au sein des Confréries. Je le dis à nouveau, c'est une forme de soutien qui tisse ces liens d'amitié qui peuvent faire passer quelque tourmente.

N'oubliez pas que les choses simples de la vie peuvent faire plaisir : offrir des jonquilles, des violettes, du muguet cueillis dans les bois est la preuve que l'on a pensé à vous. Alors avec un peu de chaleur humaine, un peu de chaleur du vin, bu avec modération, l'année vous semblera moins triste.

Ainsi en cette fin 2011, nous vous offrons un « Ganymède » rajeuni et coloré. Cette présentation plus aérée et donnant toute sa place à l'image, vous plaira certainement. Merci à toute l'équipe!

**Joyeux Noël et Bonne Année à Tous**

Claude JOSSE

### Les dates à retenir

**Dimanche 29 janvier 2012**

#### ► « GRAND CHAPITRE DE LA SAINT VINCENT »

Messe et intronisations, animées par la chorale de la Confrérie, l'après midi à l'église Saint Dominique à Paris.

Dîner au Musée du Vin sur le thème: « Saveurs d'enfance ».

Pour plus de détails et pour les réservations, s'adresser au Musée du Vin.

**Et tous les samedi de 10h à 12h**

#### ► « CONNAÎTRE LE VIN »

Cours de dégustation de Monique Josse, au Musée du Vin. L'inscription auprès de Mme Josse est obligatoire ; par téléphone au : 06 12 93 94 80, ou bien par mail : [mjceps@museeduvinparis.com](mailto:mjceps@museeduvinparis.com).

### Nos nouveaux échansons

#### Les intronisations du Chapitre de la Saint Vincent

Le 30 janvier 2011 sont devenus Echansons, Mesdames et Messieurs :

<b>M. Aubineau,</b>	<b>R. Hubert</b>	<b>A. Ascencio,</b>
<b>M-F Jourdan</b>	<b>D. Gogos,</b>	<b>R. Maleville</b>
<b>S. Hajjar</b>	<b>A. Picq,</b>	<b>H. Tchuente.</b>

# Du Côté de la Confrérie...

Septembre 2011 Une Vendange Exceptionnelle



Le 23 septembre, sous un soleil radieux, en présence de **Madame l'Ambassadrice** de Slovénie ainsi que du Député - Maire du 16<sup>ème</sup> arrondissement, Monsieur **Goasguen**, de plusieurs personnalités et d'une délégation de notre Confrérie en tenue d'apparat, le Grand Intendant de la Treille des Echansons, **Yves Boulesteix**, aidé par quelques volontaires de l'assistance, a récolté 32 grappes magnifiques (dont une pesant 930 grammes), pour un poids total de 14 kilos.

Cette belle vendange fut ensuite bénie par l'aumônier du Conseil des Echansons de France, le **Père Xavier Ley** et un buffet dressé devant l'entrée du Musée clôtura la cérémonie dans une ambiance très conviviale. ■



## Du Côté de la Confrérie...

---

### Juillet 2011 Visite du Député Maire au Musée du Vin



**A**u début du mois de juillet, **Monsieur Goasguen**, député-maire, avait choisi le Musée du Vin pour inviter ses proches collaborateurs à un déjeuner amical clôturant une année de travail avant les congés d'été. Il fut ensuite convié par **Marie-Lise Carabeuf** et **Jean-Jacques Hervy** à visiter le Musée qu'il ne connaissait pas encore et qu'il a découvert avec beaucoup d'intérêt, promettant d'y revenir au moment des vendanges. ■

---

### Les échos des Prévostés

**N**otre **Grand Connétable, Claude Dupin**, chargé de la coordination de nos représentations en Afrique et dans les DOM TOM, se propose, à l'occasion de prochains voyages professionnels, de rechercher des Ambassadeurs pour représenter notre Confrérie en Guyane française, à la Martinique, en Guadeloupe et dans le Pacifique Sud !

De plus **Jean Pierre Mainardi**, qui fut notre tout premier **Prévost en Egypte**, sera, après une mission de quelques années en Chine, prochainement chargé par la chaîne Hilton de créer de nouveaux hôtels à Beyrouth. Il s'y installera en 2012 et se propose de réactiver notre représentation. ■

---

## Les Collections du Musée

---

### Le 20 Octobre 2011 François Rabelais entre au Musée du Vin

Par J-J Hervy



**B**euveurs très illustres », apprenez que **Maître Rabelais** a désormais son effigie au Musée. Nous lui devons bien cet hommage, lui qui a si merveilleusement glorifié les vertus bienfaites et ô combien esbaudissantes du divin nectar de la vigne.

Rappelez vous « les propos des Bien Yvres » :

« *Je bois pour la soif à venir. Je bois éternellement* »

« *Beuvez toujours, vous ne mourrez jamais* »

« *Beuvez toujours avant la soif, et jamais ne vous adviendra* »

« *L'appétit vient en mangeant ; la soif s'en va en buvant* »

Et méditez cette noble pensée inspirée par le vin :

« *En la tant divine liqueur ...tient toute vérité enclose* »

Relisez donc Rabelais, c'est le meilleur remède contre la morosité ambiante. Il l'affirme d'emblée à ses lecteurs :

« *Mieux est de rires que de larmes écrire, Pour ce que rire est le propre de l'homme* ». ■

# Les Collections du Musée

## Une nouvelle acquisition **Un Nouveau Saint au Musée**

Par J-J. Hervy

**Non, rassurez vous, ce n'est pas le conservateur.....**

**A**près St François de Paule, fondateur de l'ordre des Minimes et du couvent de Passy dont les celliers abritent notre Musée ; après **St Vincent**, star incontestée du panthéon des vigneron ou, selon certains chercheurs, on compte jusqu'à 37 saints patrons, voici que St Vernier fait son entrée dans nos collections par l'acquisition d'une statuette en bois de la fin du XIX<sup>e</sup>me siècle.

Werner, car tel était son vrai nom, est né dans la région de Trèves, en Allemagne, en 1272. Très tôt orphelin d'un père vigneron, il est élevé à la dure par son beau-père qui le place à quinze ans chez un vigneron des bords du Rhin, dans une communauté juive, à Oberwessel. La dite communauté n'appréciant pas la venue de ce chrétien le presse de renier sa religion, ce que Werner refuse. Le malheureux se voit alors condamné, crucifié et saigné à blanc... car en 1287 on ne badine pas avec les questions d'appartenance religieuse.

Selon la légende, son corps, sans jamais se corrompre, fut soit jeté dans le Rhin mais remonta le fleuve au lieu d'en suivre le cours, soit jeté dans un buisson d'épines d'où jaillit une source. Avouez que, dans l'une ou l'autre version, les faits révélés méritaient d'être qualifiés de miracles et leur auteur d'être canonisé. Chose faite en 1428 où il rejoint le calendrier comme saint protecteur des vignerons.

Honoré d'abord en Allemagne (diocèse de Trèves), son culte est rapidement diffusé en Suisse, au Luxembourg et en France. En Franche Comté, il se répand à partir de Besançon où, en 1548, sont vénérées des reliques données par Charles Quint. Il s'étend au Jura et plusieurs confréries placées sous son patronage apparaissent dans

ces régions où il est nommé **Saint Vernier** et fêté le 22 janvier, se substituant à St Vincent.

Ailleurs, on le fête le 18 ou le 19 avril, voire le 20 mai en Auvergne où il est célébré dès le dix-septième siècle (à Brioude en 1672, à Clermont en 1675). Enfin on le retrouve en Bourgogne, surtout en Auxois, fêté le 2 janvier.

Les rares statues qui le représentent le montrent, comme celle que nous possédons, debout, vêtu d'un costume populaire, coiffé d'un chapeau plat, tenant une serpe dans une main et une grappe dans l'autre, un tonnelet (bousset) étant posé à ses pieds.

Et gare à lui s'il ne remplit pas son rôle protecteur : en Auvergne, en cas de gelée tardive, on immerge sa statue ou on l'exile dans un coin sombre de l'église et on lui ôte son chapeau...

Son culte se raréfie au XIX<sup>e</sup>me siècle et disparaît même dans certaines régions. En France, à notre connaissance, il ne s'est maintenu qu'en certains lieux de Franche Comté.



Il y a un peu plus de cent ans, à Monton, dans le canton de Veyre (Puy de Dôme), « les vignerons plaçaient une statue de St VERNY dans leur cave et lui faisaient des libations en versant devant lui quelques gouttes de vin pour le rendre favorable à la production de la vigne. Même rituel à Château-gay où un banquet très arrosé se tenait aussi dans la cave après les libations. Bel exemple de résurgence tardive des cultes païens de l'antiquité et des libations de vin offertes à Dionysos, cérémonies que clôturaient déjà de joyeuses beuveries ! ■

### **Bibliographie :**

*Le Folklore Français de A. van Gennep - chez R.Laffont, 1999.*

*Les Vignerons de C. Royer - chez Berger Levrault, 1980*  
*Histoire de la vigne et du vin en France de R.Dion - chez Flammarion, 1977*

## Du Côté du Château...

5 Mars 2011 Dans les vignes du château La Bastidié

Par Monique Josse



**D**eux cents tailleurs de vigne de toute la France, les représentants étrangers de sept nations, taillaient dans les vignes du Château de Labastidié, à Florentin, dans le vignoble de l'AOC Gaillac, pour le concours du meilleur tailleur de vigne. Grand moment des rencontres internationales pour les salariés agricoles organisées par le groupe Trame et la Fédération nationale des salariés de l'agriculture pour la vulgarisation du progrès agricole (Asavpa).

Après une partie théorique (25 questions), les 200 tailleurs de vigne n'ont eu qu'une demi-heure pour s'occuper de 20 cep de vigne chacun.

Les juges ont pris en compte la charge, la qualité du travail, la propreté. Le palmarès du concours international de taille de vigne (Ceps d'or) a été dévoilé au parc des expositions d'Albi-Le Séquestre lors de la clôture des rencontres internationales.

Les résultats des Ceps d'or :

Premier prix féminin : **Monique Machinet** (Marne).

Prix du meilleur jeune : **Romain Hénin** (Marne).

Prix du meilleur tailleur de Midi-Pyrénées : **Dominique Poupard** (Tarn).

Prix d'équipe : **équipe de la Nièvre**.

Sécateur d'or international : **République Tchèque**.

Sécateur d'or français : **Dominique Wignanitz** (Nièvre). ■

## Le Carnet des Echansons



Nous félicitons notre aumônier, **le Père Xavier Ley**, pour sa nomination comme curé de la paroisse Sainte Colette, dans le 19<sup>ème</sup> arrondissement, et lui souhaitons toutes les satisfactions possibles dans ses nouvelles fonctions. ■



Nous saluons ici la mémoire de notre Compagnon **Roland Nungesser** - commandeur de la Légion d'Honneur, ancien ministre du Général de Gaulle, député-maire honoraire de Nogent-sur-Marne, président honoraire du Conseil Général du Val-de-Marne - dont nous avons appris avec tristesse le décès, survenu le 30 mars dernier. ■

Nous adressons nos chaleureuses félicitations à notre Compagnon d'Honneur, **Jean-Pierre Mellier**, promu à la rare distinction de Commandeur dans l'ordre des Palmes Académiques. ■

# Une Escapade Pimentée à Espelette

Par Monique Josse



**A**u village d'Espelette, au Pays Basque, l'Atelier du piment propose une visite gratuite des champs de piment et une dégustation gratuite de plusieurs produits à base de cette appellation d'origine contrôlée. Un jeu de questions remis à l'arrivée permet de tout apprendre sur le Piment. Le territoire de l'A.O.C du Piment d'Espelette ne concerne pas uniquement le village d'Espelette mais s'étend sur 10 communes. Aujourd'hui, le Piment d'Espelette est la première et seule épice labellisée en France.

Le piment venu du Mexique arrive en France au XVI<sup>e</sup> siècle par Christophe Colomb. Vers 1650, retrouvant le climat de ses origines, le piment prend racine autour d'Espelette, dans la majorité des fermes. Séché sur les façades des maisons, le Piment d'Espelette est un des emblèmes du Pays Basque. Au Pays Basque, on sale et on **Espelette** !

En poussant les portes de l'atelier, derrière la façade ornée de Piments, Francis, « **l'aïtatxi** », corde avec doigté les fruits. Le piment d'Espelette : en corde et en poudre est à consommer sans modération.

La dégustation suit la visite des champs : caviar de piment, poudre de piment, chocolats au piment....**Au Musée du Vin** on découvre les chocolats à l'orange, ou à la fleur de sel , et au Piment d'Espelette. ■

A l'œil, au nez et en bouche, le Piment d'Espelette AOC AOP est une épice sous haute surveillance

## EN BOUCHE

### QUALITÉ DU PIQUANT

Sensation de chaleur  
Piquant progressif  
Long en bouche

### INTENSITÉ DU PIQUANT

Moyen à intense

### QUALITÉ GUSTATIVE

Sucré Pointe d'amertume



## AU NEZ

### QUALITÉ AROMATIQUE

Arôme de « foin » (foin séché)  
Arôme « fruité » (tomate mure, poivron rouge)  
Arôme « grillé » (torréfaction, pain grillé...)  
Equilibre aromatique  
Intensité aromatique : moyenne à intense

## A L'ŒIL

**MOUTURE** Inférieure à 5mm

**COULEUR** Orangé-Rouge-Orangé/Brun

Syndicat AOC AOP du Piment d'Espelette

**Ganymède** : Siège Social : Musée du Vin , Rue des Eaux, 75 016 Paris-Tel.: 01 45 25 63 26 - Fax : 01 40 50 91 22 - www.museedevinparis.com - info@museedevinparis.com

**Responsable de la publication** : Jean Jacques Hervy

**Rédaction** : Monique Josse et Jean-Jacques Hervy

**Conception et réalisation** : Michel Brunner

**Photos** : Musée du Vin