

RÉSERVATIONS

Inscriptions selon l'ordre arrivée, car les places sont limitées dans le M'Musée du Vin. Date limite d'enregistrement des réservations : le **6 Juin 2026**.

Mme, M

AdresseVille.....Code Postal

Tel.....Email.....

Souhaite être à la table de

Inscrit Personne(s) à **70 €** par personne

Ci-joint un chèque/virement de € à l'ordre du Conseil de Échansons

Choix de règlement des inscriptions :

- **Chèque** à l'ordre du Conseil des Échansons de France
- **Virement** au compte du Conseil des Échansons de France en précisant « Chapitre » et votre Prénom et Nom.

IBAN : FR76 3000 4008 9200 0210 5415 421

Bulletin de réservation à retourner avant le 6 Juin dans tous les cas à :

➔ **Thierry SUTTER, Grand Héraut, 72 Rue de Lévis, 75017 Paris**

Les bulletins non accompagnés de paiement ne seront pas pris en considération.

*En cas d'empêchement au dernier moment, nous vous conseillons de vous faire représenter, **les places ne pouvant être remboursées 5 jours avant la date du Chapitre.***

Les participants sont susceptibles d'être photographiés et leurs photos visibles sur le site des Échansons. Si vous ne souhaitez pas être pris en photo, cochez cette case et signalez-le au photographe

INTRONISATIONS

Pour un parrainage ou une intronisation, les demandes doivent être adressées par courrier au plus tard le 1 Juin 2026 à **Thierry SUTTER, Grand Héraut, 72 Rue de Lévis, 75017 Paris** (et non au Musée) accompagnées :

- du CV de l'Impétrant et du texte de présentation (maximum 10 lignes)
- du règlement de 250 € par chèque à l'ordre du Conseil des Échansons

CONSEIL DES ÉCHANSONS DE FRANCE
CHAPITRE DE LA FLEUR DE VIGNE

SAMEDI 13 JUIN 2026

La LOIRE, de sa source à l'Océan



Au M'Musée du Vin
5 Square Charles Dickens 75016 Paris



CHAPITRE DE LA FLEUR DE VIGNE

PROGRAMME DU SAMEDI 13 JUIN 2026

18h30 Accueil par les Dignitaires du Conseil des Échansons de France
19h00 Cérémonie d'Intronisation suivie de l'Apéritif
20h00 Dîner gastronomique sur le thème de la LOIRE

Tenue correcte souhaitée

Rendez-vous au Musée du Vin
5 Square Charles Dickens – 75016 Paris



Menu

Apéritif
Bouchées apéritives

Entrée
Terrine de Sandre
à l'Anguille fumée et fenouil fondant

Plat
Quasi de Veau, jus au romarin,
poêlée de champignons, écrasée de
pommes de terre et pois gourmands

Fromages
Trilogie de fromages de la région

Dessert
Tarte Tatin de pommes
du Bourbonnais, glace vanille

*Le menu est conçu et préparé par le chef du M' Musée du Vin.
Les plats sont accompagnés des vins sélectionnés par le Grand-Pipetier*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.