

Compagnie Du Sarto

" Sabaudiae Animus Robur Terrarum Orbis"



Souffle de Savoie Force du monde

Le Lien Sartorien

Bulletin d'information de la Compagnie du Sarto

* MANIFESTATIONS à VENIR Pour l'Année 2022 *

10 Septembre 2022	P. de Tarentaise	FRAIRIE annuelle du Portique à MOUTIERS
10 Septembre 2022	P. d'Albertville	Forum des Associations à Albertville
29 Septembre 2022	P. de Chambéry	Conférence « A la recherche des cépages oubliés »
1 ^{er} Octobre 2022	P. de Tarentaise	TERRE, TERROIR, TARENTAISE
1 ^{er} Octobre 2022	P. d'Albertville	Foire d'Automne à Albertville
8 / 9 Octobre 2022	P. d'Albertville	Salon des sites remarquables du Goût à Beaufort
11/13 Novembre 2022	P. d'Albertville	Salon du Vin et de la Gastronomie

Le Portique de Tarentaise monte le SARTO au sommet !!!!



67, Rue Saint François de Sales, BAL M5, 73000 CHAMBERY 2: 06 76 86 65 37 –

Courriel et correspondance: <u>gayanro7@orange.fr</u> - Site Internet: <u>www.compagniedusarto.org</u>

Directeur de Publication: Roger GAY - Réalisé et IPNS: Roland COVAREL



Compagnie Du Sarto



"Sabaudiae Animus Robur Terrarum Orbis" Souffle de Savoie Force du monde

10 SEPTEMBRE 2022 FRAIRIE TARINE

Programme de la Frairie

9 h 00: Accueil des Compagnons

9 h 30 : Intronisations et élévations au Dignitariat

11 h 30 : Défié dans Moûtiers

12 h 00 : Apéritif

13 h 00 : Repas au Restaurant « La Cabrière » à La Léchère.

Prix: 60 euros

Réservations avant le 5 septembre auprès de :

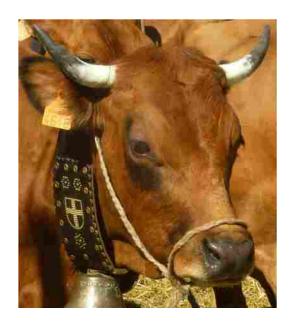
Monique Clot 180 Allée de la Muraille 73200 MERCURY 04 79 32 35 38 - 06 60 37 55 64 - andre.clot123@orange.fr

Pour ceux qui viennent de loin :

Possibilité d'accueil pour camping-cars (voir la mairie de Moûtiers).

Hôtels (Sélection):

La Cabrière La Léchère 04 79 22 63 04 Auberge de Savoie 04 792 4 20 15 Hôtel Terminus 04 79 22 92 94





Le Maitre du Greffe Véronique Bertin

ATTENTION ANGEMENT de SITE

Programme de la Frairie

La Frairie se déroulera le samedi 10 septembre la frairie aura lieu à La Communauté de communes Cœur de Tarentaise, quai Saint Réal.

9h00 : Accueil des Compagnons à la salle des fêtes 9h30 : Intronisations et élévations au Dignitariat

11h30: Défilé dans Moûtiers

12h00: Apéritif

13h00 : Repas au Restaurant La Cabrière à La Léchère (sortie 37 de la RN)

MENU

Amuse-Bouche

Œuf en Coque, Lentilles du Puy, Foie Gras, Écume de Cèpes

Paleron Braisé, Réduction Mondeuse, Gratin Dauphinois, Assortiment de Légumes

Surprise du Berger

Café Gourmand

Chignin-Bergeron Gamay

Prix: 60 euros

Réservations et chèque avant le 5 septembre auprès de :

Monique Clot 180 Allée de la Muraille 73200 MERCURY 04 7932 35 38 06 60 3755 64 andre.clot123@orange.fr

Pour des raisons d'organisation, nous demandons aux Majors Primes de chaque portique de nous donner le nombre de dignitaires présents.

Pour ceux qui viennent de loin, possibilité d'accueil pour camping-cars! (voir la mairie de Moûtiers)

Hôtels (Sélection):

La Cabrière La Léchère 04 79 22 63 04 Auberge de Savoie 04 792 4 20 15 Hôtel Terminus 04 79 22 92 94

Le Maitre du Greffe Véronique BERTIN

*Nos Joies * Nos Peines*

. Portique De Tarentaise.

C'était notre Anglais ...

Alexander Carling nous a quitté ce jeudi 25 août...

Notre anglais, qui avait encore malgré toutes ces années, un accent à couper au couteau!!



Comme l'a dit notre compagnon Jean Paul Bergeri : « gentleman, dandy et So British. Avec lui pas de Brexit mais la rencontre des cultures, donc naturellement Sartorien »

Un anglais qui a fait sa vie en France à Tignes.

Compagnon, dignitaire, chancelier, il aimait le Sarto et la Savoie.

Toujours le sourire, toujours élégant et le mot pour rire. Nous lui avions remis le cœur d'or ce printemps à Bourgoin.

Surprise pour lui!! Bonheur et fierté pour nous!!!

Ce dimanche à Villandry, il est arrivé superbe! Costume rayé bleu, nœud papillon, bretelles aux iris de France!!

Ce jeudi nous avons appris son départ ...

Le portique de Tarentaise est en deuil et pleure un homme qui, malgré la maladie et la perte de sa compagne Tania, a toujours fait face.

A ses enfants et sa famille, nous adressons nos plus sincères condoléance et lui dédierons notre Frairie du 10 septembre.



Le Maitre du Greffe

Véronique Bertin

. Portique De Tarentaise.

Terre, Terroir, Tarentaise



Samedi 1er octobre se tiendra la 15ème édition de Terre, Terroir, Tarentaise organisée par notre compagnon Yvon Rocca.

En 2022, c'est à Albertville que se dérouleront la 3 T afin de célébrer les 30 ans des Jeux olympiques.

Cette fête, désormais traditionnelle, rassemble chaque année une foule importante et célèbre traditions et patrimoine de la Tarentaise.

Cette année, elle se produit en même temps que la foire d'Albertville : le défilé traversera donc les 3T puis les stands de la foire qui feront suite.

Au programme artisans et producteurs locaux proposeront leurs productions :

Sculptures sur bois, création de bijoux, couteaux de montagne, confection de pâtisseries ou confiseries ... Et surtout le défilé qui rassemble de nombreux groupes patoisants ou en costume savoyard, la Route des Tommes, musiciens ...

Tous les portiques sont cordialement invités afin d'être le plus nombreux possible à défiler et aussi de rencontrer notre moitié de mule qui sera présente!!

Pour se garer prendre direction Ugine par la voie sur berge, puis au rondpoint direction centre-ville, parking à gauche.

Rendez-vous au plus tard vers 9h30 à la mairie pour se changer

Défilés à 10h 30 et 15 h

Repas sur place par l'organisation ou dans les nombreux restaurants d'Albertville.

Repas sous chapiteau: jambon au madère/crozets, tomme, tartelette.

Inscriptions avant le 28 septembre



La Saint Cochon à Peisey Nancroix

Samedi 19 novembre : Journée festive autour du cochon



Journée organisée par notre compagnon Raphaël Bonne et l'association « Envoie le

De bon matin vous pourrez assister à la découpe et à la préparation d'un cochon: (boudins, cochon de lait à la broche, grillades ...).

Repas midi et soir sur place buvette, achat de viande et animations.

Le Farçon de Lili

Une des traditions culinaires de la Tarentaise, c'est le Farçon.

Connu généralement sous forme de recette salée, avec du lard.

En juillet, au Meiller, nos hôtes de la Rupérie nous ont concocté un farçon sucré!!!

D'où de grands débats sur la recette!

En fait, chaque famille a sa recette...

Pour les amateurs nous vous proposons celle de notre compagnon Lili Chardonnet : c'est plus que bon !!!

Ingrédients:

- 10 pommes de terre moyennes
- 10 œufs
- 300 g de sucre
- Une flûte de pain trempée dans du lait
- 200 g de raisins secs trempés
- 40 g de beurre
- Un paquet de biscuits « Brun »
- 1 g de safran
- 1 paquet de levure
- 1 paquet de sucre vanillé
- Fleur d'oranger : facultatif

Faire cuire les pommes de terre dans leur peau.

Épluchez les encore tièdes et faîtes une purée.

Quand vous aurez obtenu une pâte lisse, incorporez le sucre en poudre ainsi que les jaunes d'œufs, le pain et les biscuits.

Remuez encore pour obtenir une pâte homogène!

Ajoutez les raisins, la levure, le sucre, la fleur d'oranger, le safran.

Incorporez les blancs battus.

Beurrez un plat allant au four, cuire à 200 °.

Servir tiède.



bois de la Rupérie

le farçon cuit au feu de

Le Maître Cuisinier Véronique Bertin

Portique Ducal de Chambéry

INAUGURATION de la FOIRE de SAVOIE

VENDREDI 9 SEPTEMBRE



Comme toutes les années, la Compagnie du Sarto est invitée à l'inauguration de la foire de Savoie avec une représentation de Dignitaires en costume.

Cette inauguration aura lieu **le** *vendredi* 9 *septembre à 17 heures* en présence des personnalités officielles.

Une déambulation sera organisée pour faire le tour des exposants.

Elle sera suivie par les interventions des personnalités et la réception officielle.

Les membres de la Chancellerie des différents Portiques ont fait l'objet d'un préavis adressé par courriel.

Une autre manifestation est envisagée le *13 Septembre* au sein de la Foire pour soutenir les activités plus spécifiques à la *Savoie*.

Le détail de ces journées est en cours de mise au point avec les responsables. Des informations plus précises vous parviendront par courriel séparé dès que possible.

Les tickets d'entrées vous serons remis sur place.

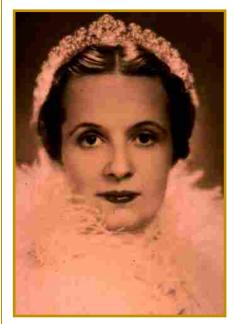
Contact: Gilbert BERRUEZO



Portique Ducal de Chambéry

LA PRINCESSE ANDREE AGA KHAN

ou le destin d'exception d'une Chambérienne



Le Vice-Président de l'Association des Amis du Vieux Chambéry, **Jacques VIOUT**, animera une conférence le jeudi **29 septembre 2022 à 18h30**,

> Salle de spectacle Saint Jean, 252 avenue Saint Exupéry à La Motte Servolex sur le thème

"Comment une jeune femme née place des Éléphants a pu devenir l'épouse de l'homme le plus riche du monde qui de plus était le chef spirituel des Ismaéliens".

Parcours surprenant d'une chambérienne qui portera le titre officiel de *Bégum* mais qui restera pour la postérité : *la Princesse Andrée*.

Cette conférence sera illustrée par les archives photographiques exceptionnelles de la famille *Aga Khan* ainsi que des témoignages recueillis auprès d'elle.

La conférence est accessible au public avec libre participation aux frais.

Elle sera prolongée par un diner au restaurant Vacavant.

Merci de nous indiquer votre participation et votre règlement au repas

30 € par personne avant le 23 septembre.

Avec le plaisir de vous recevoir pour partager cette belle histoire



Contact:

Gilbert BERRUEZO

gilbertberruezo@hotmail.fr

tel: 0479629309 Port: 0648532911

Portique D'Aix Les Bains les Bauges

VISITE DE L'ATELIER D'UN SCULPTEUR LOCAL 23 SEPTEMBRE 2022

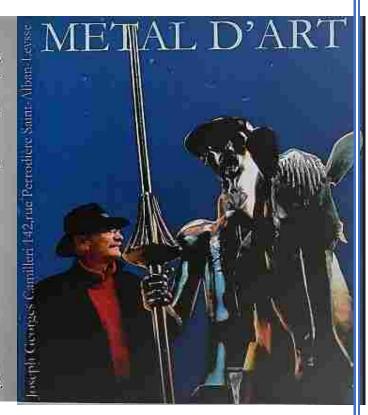
Joseph Georges CAMILLERI artiste Don quichottesque du Fer, valorise ses œuvres pour en dégager de la finesse et même de la douceur. Pour cela quoi de plus simple que le Fer. Agissant comme un artisan de la culture, le Fer est sa matière première de prédilection.

Sa formation dans le domaine de la chaudronnerie, a permis à Joseph Georges CAMILLERI de se forger un caractère bien trempé. Très rapidement il a réalisé des pièces difficiles demandant de l'habilité et une bonne représentation des volumes dans l'espace.

Dès 2003, l'artiste se révèle et se met à créer et à réaliser de véritables chefs-d'œuvre, des autoportraits, des bestiaires de plus en plus stylisés voir chimériques.

Des espaces prestigieux, comme le Carrousel du Louvre his ouvrent les portes, séduits par sa technique personnelle qui apporte aux sujets du mouvement la légèreté, de la douceur et même une connotation musicale.

Joseph Georges CAMILLERI artiste passionné, ouvre son espace expo permanent sur rendez-vous à ST ALBAN LEYSSE.



PROGRAMME

17H30: Rendez-vous devant l'adresse de l'atelier

142 Rue Perrodière

73 230

Saint Alban en Leysse

Puis découverte des œuvres de M. CAMILLERI avec explications sur la façon de les exécuter

19 h 00 : Apéritif sur place offert par M. CAMILLERI et son épouse.

20h15 : Repas convivial dans un restaurant proche de l'atelier (environ 35 €uros)

À ce jour, le lieu n'est pas encore arrêté et sera communiqué ultérieurement.

Le paiement se fera directement au restaurant



Les inscriptions sont à effectuer avant le 13 septembre 2022

par mail de préférence, auprès de :

Suzanne BOUCHER

06 07 30 44 03

s.boucher73@free.fr

Fête à Fanfoué

Sous un soleil radieux, la 52è Fête à Fanfoué s'est déroulée le dimanche 7 Août en présence de 16 compagnons du Sarto.

Après la messe en l'église Saint Martin des Allues, une foule nombreuse a suivi la procession en direction de l'oratoire de Sainte Appolonie.

Les participants ont ensuite accueilli la Route des Tommes revenant du glacier de Gébroulaz.

L'occasion de prendre des nouvelles de notre demie mule Maria de Jésus!!!



Les photos montrent qu'elle est en pleine forme et remplit bien sa mission !!! L'après-midi un grand défilé a réuni tous les participants de la fête.



Les compagnons ont ensuite profité des nombreux stands et animations qui ont fait la joie du nombreux public présent, locaux et touristes.



Mention spéciale à Robert Besson et son épouse qui se sont déplacés dans nos montagnes !!!

* Portique De Mulhouse Haute Alsace*

Sous le soleil du Treh des Hautes Vosges



La sortie pédestre estivale du portique a mené les compagnons dans les hautes Vosges au pied du dôme du Treh à 1139 m d'altitude. Un circuit léger à cause du soleil caniculaire malgré l'altitude, choisi par Jocelyne et Claude le major prime.

Départ au Markstein, sur la route des Crêtes D 431 qui serpente, comme chacun sait, d'Uffholtz au col du Bonhomme.

Chaussures légères, gourdes remplies, chapeau de paille, chemisette

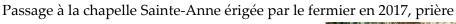
légère, c'est ce qui convenait pour cette marche, de *Emma*, *6 ans*, la plus jeune qui accompagnait ses grands-

parents la maitresse du greffe Marie-France et Jean-Jacques, à la doyenne *Madeleine*, *90 ans passés*, plus amicalement appelée "la marraine", celle de notre dignitaire Monique.



Sur les chaumes, les vosgiennes, (nous parlons des vaches) doivent se contenter d'un gazon brûlé par le soleil, des fleurs sèches, des herbes qui pendent leur tête. En forêt, les arbres font choir des feuilles pour préserver une certaine humidité au sol. Le sentier est poussiéreux.

Le soleil est chaud, si chaud qu'il provoque des hallucinations chez des compagnons qui voient les arbres à l'envers! Certains assurent y voir Vénus, ou du moins son mont!



pour ceux qui n'ont pu venir avec nous.

A la ferme-auberge du Treh l'amer, le vin frais,

le panaché, la bière, viennent étancher une soif et une gorge qui avait besoin d'un soutien humide, liquide, désaltérant. Repas marcaire traditionnel : tourte crudités, *Roïgabrageldi*, collet fumé, salade, *Munster*, *Bargkaas*, et *Siesskaas*, complété par un café. Imaginez goûter tout ça dans l'ambiance chaleureuse de la ferme-auberge avec le marcaire Jean-Paul, fils, petit-fils et arrière-petit-fils de marcaire et les clarines rutilantes qui rappellent les ans. Après ce repas



campagnard, retour vers les voitures. Mais la chaleur commandait plus : arrêt à la

Ferme Belchenhütte 1928 au Grand Ballon au bord de la

route des Crêtes, pour les compagnons assoiffés. Les touristes sont là, de toutes les régions, de tous les pays et ne cessent de contempler le paysage de la Plaine d'Alsace et de la Forêt Noire en face.



Une si belle journée pour entamer les vacances.

Tharcise Meyer

Portique Des Dauphins.

Une belle journée d'amitié le 21 août à Saint Alban de Roche



Le dimanche 21 août, nous étions 24 compagnons et amis du portique des Dauphins dans l'enceinte du stade municipal de St Alban de Roche.

Pas d'émotion!!

restons calmes, il ne s'agissait pas d'une équipe de rugby Sartorienne.

Non, nous étions réunis pour notre traditionnelle journée plein air.

Roger, le grand chancelier, et Nanou étaient excusés, Dany notre maître du greffe l'était également.

Comme à l'accoutumée, chacun a profité du convivial apéritif pour échanger les dernières nouvelles et bien entendu se désaltérer (avec modération).

Gilles, notre futur intronisé à Moutiers, a tenu à marquer son arrivée dans le Portique et a offert à boire, ce qui a prolongé l'événement et augmenté le volume sonore!

Les présents, ensuite, pouvaient apprécier les grillades et les diverses salades qui les accompagnaient, se régaler des fromages secs, fromages blancs, de la fameuse « cervelle des canuts » et des tartes aux fruits.

Traditionnelles parties de pétanque, mölky, jeux de société ont fait passer le reste de l'après-midi dans une ambiance toujours festive évidemment.

Après les saucisses grillées du soir, nous nous sommes quittés, tous heureux de cette belle journée où convivialité et amitié ont été conjuguées à la règle Sartorienne.



Alain Grauss Major-Prime

Portique De Mulhouse Haute Alsace*

Vous ici? Je vous croyais au zoo!

Effectivement, les compagnons du portique y étaient le 28 juillet 2022.

Une visite très agréable dans un parc zoologique de 25 ha "fermé aux visiteurs le soir et



ainsi pour nous tout seul" comme l'affirma Marie, chargée de l'accueil des "groupes privilèges" et l'une des guides de cette virée quasi nocturne. Les autres soigneurs, Alexandre et Christophe, étaient aussi à nos petits soins. Ils sont là surtout pour les 1200 animaux que possède le parc zoologique et botanique fondé voilà 154 ans en 1868. 1200 animaux "ce sont aussi 1200 régimes

alimentaires différents. Nous avons besoin d'une tonne de poulets par mois. Le foin

vient d'Alsace mais la bonne luzerne du Poitou". En suivant les soigneurs, on ne s'imagine pas ces détails : Des animaux qui ne mangent que des courgettes, d'autres de la viande fraîche, d'autres encore des poissons. Les compagnons purent entrer dans le lieu hypersécurisé des carnivores: deux clefs pour ouvrir la porte et n'entre pas qui veut!

Les Compagnons, si! Nous voyons là le rare lion d'Asie

né en 2010 dont 200 subsistent encore en liberté en Asie.

La très rare panthère nébuleuse. La



rarissime panthère de l'amour, ou le vieux tigre de Sibérie âgé de 18 ans. Le zoo est aussi partenaire pour la conservation des espèces et en relations avec d'autres zoos et parcs du monde. Plus loin, les compagnons ont pu toucher, précautionneusement "car ils peuvent mordre ou happer fort" selon le soigneur, qui propose à nos mains des carottes à

donner aux zèbres de Grévy (oui, oui, en l'honneur du Jurassien Jules Grévy) espèce menacée de disparition, avec ses 80 rayures. Après le nourrissage des animaux, vint celui de

l'apéritif servi avec le sourire par le personnel de l'Auberge du zoo : vin blanc, vin rosé, bière, eaux gazeuse, panachés, rien ne manqua. Puis les gourmandises délicieuses.

Les compagnons ne voulaient pas en rester là et l'on commanda des plats et une nouvelle tournée de boissons.

Ce n'est qu'à la nuit tombée que l'on se sépara sous les cris des derniers oiseaux nocturnes qui planaient au-delà des cimes des arbres.



Portique De Tarentaise

Le Portique de Tarentaise monte le Sarto au sommet !!!!

C'est à 2138m que 40 compagnons et membres des Vignes de Tarentaise se sont retrouvés le dimanche 21 août!

Après une montée en *6 mn* dans les nouvelles cabines de Vallandry, découverte du Musée de la Faune alpine de nos montagnes.

Un lieu remarquable et très bien inséré dans le site. Le soleil étant de la partie, les compagnons se sont régalé les yeux avec un magnifique point de vue sur le Mont Blanc et la Pierra Menta.

Dans le musée, très bien scénarisé, tous ont (re) découvert les nombreux animaux des Alpes : renards, loups, lynx, lagopèdes, cervidés, marmottes...

Et en exclusivité mondiale : un Dahu!!!! Rappelons que :

« le Dahu est un animal du bestiaire fantastique des Alpes, de la famille des chimères. Particulièrement bien adapté au milieu montagnard, il a la particularité de posséder 2 pattes plus courtes que les deux autres, soit les pattes de droite, (cf photo), soit celles de gauche. Il peut ainsi aisément monter et descendre en tournant autour de la montagne. Cela a pour inconvénient qu'il ne peut tourner que dans un seul sens. La chasse au Dahu est largement pratiquée dans la Alpes car elle ne nécessite aucun fusil. En effet, il suffit de repérer un Dahu, de se

placer derrière lui, puis de l'appeler en imitant son cri. Alors l'animal se retourne et tombe. Il n'y a plus qu'à le mettre dans un sac. Seuls les chasseurs expérimentés et sachant parfaitement imiter le cri du Dahu pratiquent cette chasse avec succès. » (fiche didactique du musée).

L'apéritif a été pris sur la terrasse panoramique au son du saxophone, surprise de notre compagnon Raphaël Bonne.

restaurant,
« La Bergerie de Raphaël »
que les compagnons ont
partagé un excellent repas,
avec en point d'orgue des
queues d'écrevisses aux

C'est ensuite dans son

Tous l'ont chaudement applaudi et félicité.

morilles!!



Comme l'a dit notre compagnon Guy Ducognon, cette journée a été l'occasion de mettre en avant nos territoires savoyards dont nous sommes si fiers.

Tous sont partis avec un petit souvenir fabriqué par notre compagnon Jean Robino.

Le Maitre du Greffe Véronique Bertin



*Portique D'Albertville et <mark>Alpe Dauphiné *</mark>

C'EST ARRIVÉ À LA MURE LE 15 AOUT 2022

Connaissez-vous le Murçon Matheysin?

C'est un saucisson à cuire à base de viande de porc, que l'on mangeait principalement autrefois au moment de la Toussaint, en Isère, plus précisément en Matheysine, dans la région de la Mure, quand messire cochon avait été sacrifié. Ce qui fait sa spécificité et son originalité, c'est le **charaiye**, le carvi sauvage de montagne, qui aromatise sa chair.



Après l'avoir fait cuire dans de l'eau salée, on le mange - ou plutôt on le déguste - froid ou chaud, accompagné de pommes de terre et de salade verte.

C'est un produit traditionnel probablement fort ancien que la Confrérie du Murçon Matheysin s'attache à valoriser et à promouvoir bien au-delà de l'Isère.

Et à présent, c'est le plat emblématique de toute réunion festive, quelle qu'en soit la date.

C'est ainsi que ce 15 Août 2022, cette Confrérie muroise a organisé la 9 ème fête du Murçon Matheysin, une grande journée conviviale, patrimoniale et joyeuse.

Eric Bonnier, Maire de la Mure et Frédérique Puisat, Sénatrice de l'Isère, ont donné le coup d'envoi des réjouissances en accueillant sur le parvis de la Mairie les confréries et

associations invitées.

Elles étaient venues de près, de loin, et même d'Italie, et étaient si nombreuses qu'il est impossible de toutes les citer!

Il y avait là par exemple, dans leurs habits d'apparat, mordorés et chatoyants, la Confrérie du Bleu de Solaize, celle des Cerises Précoces du Luc, celle des Escargots de la Narbonnaise, la confrérie du Saint Péray, celles de la figue de Solliès et celle des Talmeliers du Lyonnais, les Compagnons de la lentille du Puy, les membres de l'ordre Universel des chevaliers du Cep Dauphiné-Savoie, la Confrérie des échalas dauphinois, et bien d'autres ...



Et bien entendu étaient présents également cinq Dignitaires du Sarto :

Cathy Jay, notre photographe attitrée, et Michel Bernard, Chancelier, tous deux du Portique Albertville-Ugine, en compagnie de Chantal et Michel Grégoire ainsi que de Gilbert Ghelfi, du Portique de Grenoble. En habit de cérémonie comme il se doit, ils étaient venus apporter à tous les convives et participants le bonjour amical de la Savoie et du Dauphiné et le « souffle du Sarto ».





Après une soirée animée mise à profit pour faire plus ample connaissance, le coup d'envoi de cette belle journée du 15 Août a été donné vers 9 heures.

Au programme, messe solennelle dans l'Église paroissiale avec bénédiction des 29 Confréries et de leurs bannières et oriflammes.

Puis, en compagnie des formations musicales, déambulation dans les rues de la Mure, où les producteurs locaux étaient nombreux à présenter des étals alléchants, où des jeux, animations et ateliers avaient été organisés pour les enfants et où un vide-greniers a attiré de nombreux chalands.



Il y eut ensuite des intronisations et enfin l'agréable et incontournable moment gourmand autour de belle tablée où le fameux murçon a régné en roi.



Pour terminer cette journée amicale, imprégnée de solennité, ensoleillée, dynamique et gourmande, une promenade dans les wagons restaurés du petit train de la Mure a emmené les 124 participants jusqu'au lac du Monteynard, où ils ont pu admirer tout à loisir et sans réserve le paysage Matheysin.

Tous sont repartis en pensant déjà à l'an prochain!



Danièle POUCHOT et Gilbert GHELFI

Portique De la Dent du Chat



Apéro dînatoire au Bourget du Lac

En juillet, notre association du Sarto, Portique de la Dent du Chat, a été désignée par la commune du Bourget du Lac dont nous faisons partie pour assurer de 19 heures à 22 heures la buvette et le repas dînatoire de cette soirée animation dans la cour d'honneur des Jardins du Prieuré avec animation musicale gratuite de Mary G & the folk Orchestra.

Une première pour notre Portique avec appréhension commune pour réussir cette soirée. Bernard Foray, Gilbert

Pinatel avec la participation de Jean Pierre Dumont du portique d'Aix les Bains, ont bien assuré toute la logistique suite à la mandature du 5 juillet.

La commune prévoyait une centaine de personnes

La mise en place du barnum a été réalisé le samedi matin, puis, rendez-vous général à 17 heures. Les Compagnons étaient bien présents pour l'installation des tables et chaises, la réception des marchandises et des boissons.

Les habitants de la commune sont venus nombreux, auxquels se sont joints sûrement quelques estivants mais aussi une grande participation du Conseil Municipal accompagné de Monsieur le Maire Nicolas Mercat.

L'animation musicale a été très appréciée

Bon déroulement de la distribution des consommations!

Petit bémol

La forte chaleur a été un handicap pour le repas en effet nous avons surestimé la quantité de victuailles.

Ravis de l'ambiance conviviale de cette soirée, nous avons partagé le repas de l'amitié avec l'orchestre

Après rangement du matériel, dévorés par les

matériel, dévorés par les moustiques nous sommes tous rentrés fatigués mais heureux du résultat.





La recette sera reversée à la commune sous forme de Don pour la réparation du toit du Prieuré

Maître du Greffe Chantal Bachasson

CONFRERIE QUENELLE SAUCE NANTUA



La Confrérie de la Quenelle Sauce NANTUA

A le plaisir de vous convier à la 13^{ème} Fête de Quenelle Sauce NANTUA

Samedi 1 er Octobre 2022

De 10h à 18h

Espace Malraux

32 rue du Docteur GREZEL

01130 NANTUA

PROGRAMME

10h à 18h

Grand marché de 30 producteurs pensez à vos sacs isothermes

Démonstrations, dégustations par les Confréries de la Quenelle, Châtaigne d'Ardèche, Noix de Grenoble, Rigotte de Condrieu, Gaufrette Maconnaise...

11h-11h45

Défilé des confréries dans les rues avec la bandas : ensemble harmonique de Bellegarde et son jumelage 100 musiciens 11h45

Inauguration de la fête

Découverte des produits du terroir par les confréries d'Auvergne Rhône Alpes en présence des élus, des confrères, des exposants.

Faites votre marché et installez-vous sur place pour partager un apéritif, un repas de produits locaux ou quenelle / accompagnement au Food truck (chapiteau)ou poulet de Bresse /gratin ou repas chez les restaurateurs locaux ou repas gastronomique à l'Embarcadère

15h Atelier osier pour enfants accompagnés (participation 7 €)













INSCRIPTION AUPRÈS DE CHANTAL GREGOIRE

Confrérie de la Quenelle Sauce Nantua

13^{ème} FÊTE DE LA QUENELLE Samedi 1 octobre 2022 de 10h à 18h A l'ESPACE ANDRE MALRAUX rue du docteur GREZEL 01130 NANTUA

La confrérie de la quenelle sauce NANTUA serait honorée de votre présence.

Le terroir, le goût et la gastronomie d'Auvergne Rhône-Alpes seront mis à l'honneur.

Au programme

9h30

1

-Accueil des confréries à partir de 09h30 pour celles qui tiennent un stand de 10h à 18h. Pour les autres confrères ,possibilité d'arriver plus tard ,la mise en place du défilé étant à 10h45

10h

- -Ouverture du grand marché de 30 producteurs.
- -Dégustations par les Confréries de la Quenelle, Châtaigne d'Ardèche, Noix de Grenoble, Rigotte de Condrieu, Gaufrette Maconnaise...

10h 45

-Mise en place du défilé

11h

-Défilé des confréries goût, terroir et gastronomie Auvergne Rhône Alpes accompagné de l'Ensemble Harmonique Bellegarde et son jumelage 100 musiciens

11h45

-Inauguration du marché puis

Apéritif : découverte des produits des confréries d'Auvergne Rhône Alpes servis par des confrères en tenue en présence d'élus, de sponsors, de confrères, d'exposants

Pour les confréries, merci de m'annoncer quels produits seront servis pour la découverte des produits (facture de 50 € au nom de l'Ambassade)

12h 45

- -Repas au restaurant l'EMBARCADERE 13 Avenue du Lac, 01130 Nantua pour un prix vins compris de 40 € vins compris. (la confrérie participe pour 2 € sur le menu à 42 €)
- -15h 30 retour Malraux
- -Intronisations

Une intronisation pour 4 confrères présents .L'identité du confrère à introniser et une petite présentation en rapport avec la gastronomie est à envoyer

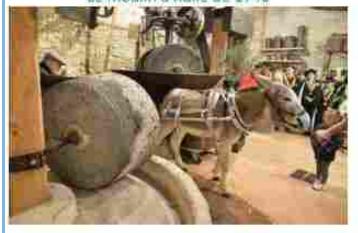
-18h00 -Fin du grand marché.

Journée mondiale de l'olivier 2021 : plantation d'un olivier avec les élèves des écoles de Bellegarde



Président et Grand-Maître Samuel ACCABAT

Le moulin à huile de 1740



30^{ème} Anniversaire

11^{ème} Grand Chapitre
Confrérie des Chevaliers
de l'Olivier du
Languedoc Roussillon
Occitanie



Samedi 24 septembre 2022 à Bellegarde

(entre Nîmes et Arles)

Vous pouvez garer vos voitures au parking des

Arènes (rue des Arènes 30127 Bellegarde)











INFOS ET RESERVATION AUPRES DE CHANTAL GREGOIRE