N°22 | JANVIER 2022

LES GASTRONOMES

de la Mer Compagnons du Vin

WWW.GASTRONOMESDELAMER.FR

EDITO

La gazette N°22

Le mot du Grand Maitre

Muscadet tu me plais

Retour en photo sur l'année 2021

La recette de Clovis Cristel

Nouvel Organigramme du Grand Conseil

Les prochaines dates

Renouvellement des cotisations 2022

LE MOT DU GRAND MAÎTRE

Le Grand Maître et les membres du Grand-Conseil de notre Confrérie vous remercient de la confiance que vous leur avez témoignée au cours de cette année 2021.

Pendant plusieurs mois, nous avons été privés de nombreux rendez-vous qui nous sont chers, mais un assouplissement des conditions sanitaires a permis à notre Grand Conseil de se réunir par deux fois :

- Le lundi 27 septembre pour élire un nouveau Grand Maitre, Messire Didier DELESSE

- Le vendredi 26 novembre pour élever deux officiers au grade de Grand Officier, Messires Benoit ROCH et Guilhem VUATTOUX les intégrant ainsi dans le Grand Conseil, organe de direction de la Confrérie.

Et c'est avec un réel plaisir, que le samedi 27 novembre, nous avons pu vous accueillir pour fêter le 100ème chapitre de notre Confrérie.

Dans l'attente de nous retrouver très vite pour de nouveaux chapitres et des journées découvertes, recevez chers Gastronomes nos meilleurs vœux à partager avec tous ceux qui vous sont chers.

Didier Delesse,
Grand Maître.

© Le Vieux Nantes Armel De Wismes

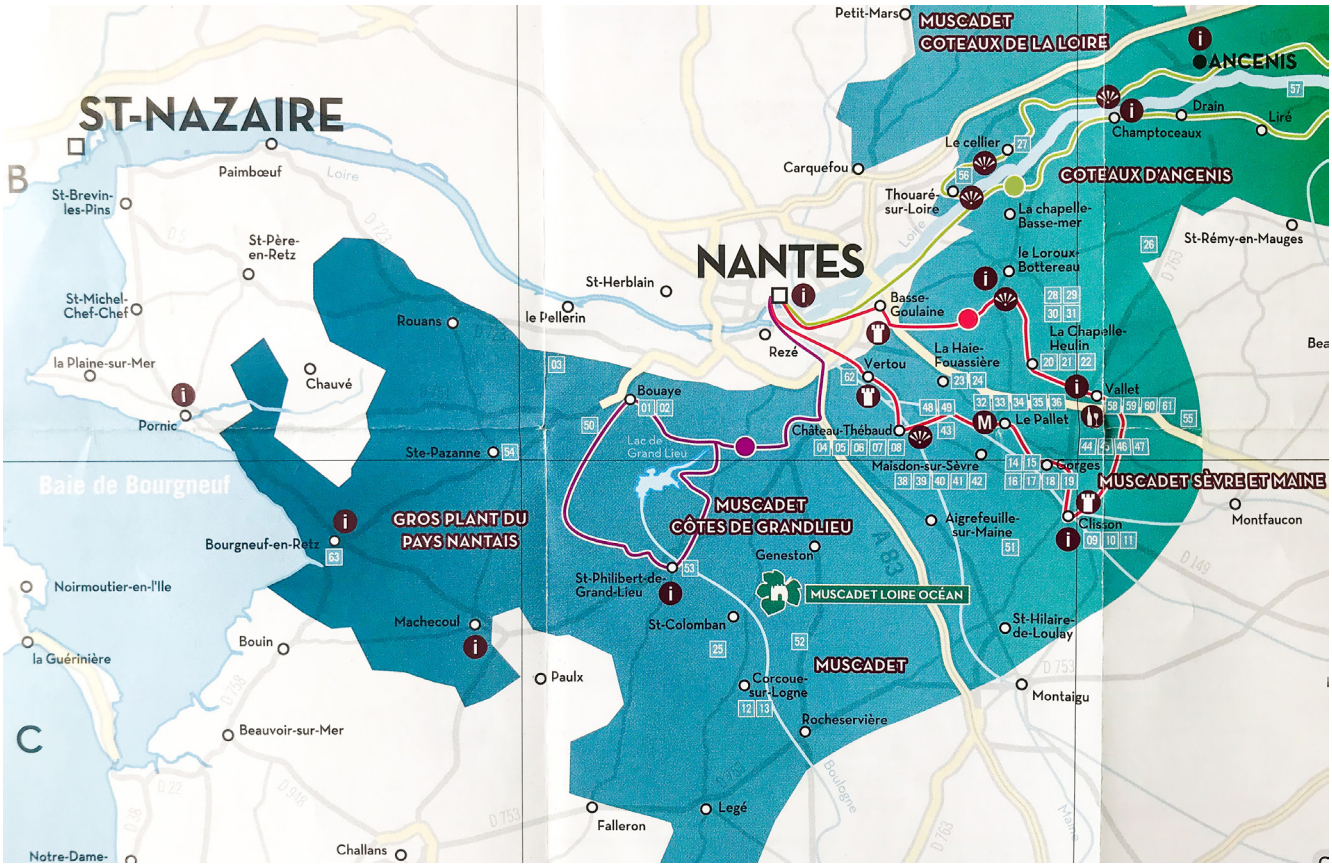
MUSCADET TU ME PLAIS.

MUSCADET TU ME PLAIS, par tes Origines Bourguignonnes . D'une part, par respect pour la noblesse de tes terroirs de naissance, on te nomme « Melon de Bourgogne ». D'autre part, la rondeur de tes feuilles au printemps, rappelle la rondeur de ce délicieux melon, de la famille des cucurbitacées. C'est donc au XVIème siècle, que tu es parti clandestinement de Bougogne à la conquête de l'Ouest, pour ancrer définitivement tes racines dans le Pays Nantais.

MUSCADET TU ME PLAIS, par la conquête de ton territoire dans les Marches de Bretagne : Suite aux terribles gelées de 1709, tu as étendu ton domaine dans le Pays Nantais, et ainsi créé un vignoble, dont la surface est devenue, au siècle dernier, l'une des plus étendues de France. A cette époque, ton expansion géographique a su garder ton identité en Basse Bretagne, en ne répondant pas aux sirènes venues d'autres continents. Mais depuis quelques années ta surface de vignes diminue, pour atteindre en 2020, 6 700 hectares avec une production de 360 000 Hl, en améliorant remarquablement la qualité de tes terroirs.

MUSCADET TU ME PLAIS, par ton caractère. Le nectar issu de tes ceps (au nombre de 6 à 7000 pieds/hectare), doit très probablement ton nom, aux arômes primaires musqués de ton caractère.

A ce jour, les surfaces viticoles se concentrent autour de trois appellations d'origine contrôlée AOC : Muscadet Sèvre et Maine, Muscadet Cote de Grand Lieu, Muscadet Coteaux de la Loire,



dont l'élevage se développe principalement, sur « lie ». Au sein de ces appellations, se délimitent les crus communaux, au nombre de 10 : Clisson, Gorges, Le Pallet, Goulaine, Château-Thébaud, Mouzillon, Monnières, La Haye-Fouassière, Vallet et Champtoceaux. Actuellement, compte tenu de cette exceptionnelle diversité, nous pouvons affirmer qu'il n'existe pas qu'un Muscadet mais des « Muscadet ».

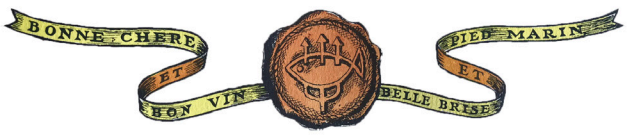
MUSCADET TU ME PLAIS, par la volonté de maîtriser ton avenir : Pour cela « Muscadet » réveille-toi. Grâce au travail de tes vignerons, tu as su rétablir tes titres de noblesse, pour te hisser parmi les meilleurs vins du monde : Certes en recherchant une identification, à tes terroirs, mais est-ce lisible auprès des consommateurs ? Certes tu as multiplié les niveaux des appellations, mais encore faut-il que les différences entre toutes ces appellations soient vraiment évidentes? Mais en fait, la vérité est dans le verre des consommateurs en passant par la qualité et l'esthétique de ta bouteille.

En Conclusion, MUSCADET TU ME PLAIS car la volonté actuelle de chaque vignerons, est formidable : En gardant la spécificité des vins de chaque producteur, et non des sols, il faut « jouer » collectif vis-à-vis des consommateurs, en assurant un marketing cohérent et efficace, et en contrôlant des réglementations administratives et professionnelles , souvent incompréhensibles.

MUSCADET, en reprenant en main ton destin, TU PLAIRAS aux consommateurs actuels et futurs.

Daniel GANICHAUD

Grand Maître Honoraire
des Gastronomes de la Mer
Compagnon du Vin.



100EME CHAPITRE LE 27 NOVEMBRE 2021

1.

2.

3.

4.

1. La table du Grand Maître, en présence de Madame Valérie OPPELT, députée de la seconde circonscription de Loire Atlantique.
2. Table du Grand Maître des Terres Découvertes, Vincent GANICHAUD.
3. Le Grand Maître Didier DELESSE et le Chevalier Clovis CRISTEL.
4. Marguerite et Christian BOITTEUX.

1.

2.

3.

4.

1. Élévation au grade d'Officier de messire Aimé CONIGLIARO.
2. Quatre Confréries des Pays de Loire nous ont honoré de leur visite.
3. Remise des diplômes aux Chevaliers et Officiers de notre Confrérie ! Thibaud SANS, Franck LOUVRIER, Aimé CONIGLIARO
4. Messire Benoît ROCH a été élevé au grade de Grand Officier de notre Confrérie des Gastronomes de la Mer, le samedi 27 novembre 2021 à notre Chapitre d'ordre.

LA RECETTE DE CLOVIS CRISTEL

Chevalier

FRICASSÉE DE VOLAILLE AU MUSCADET ET AUX CHAMPIGNONS

pour 6 personnes
1 volaille coupée en 8 morceaux
200g de champignons de paris (ou morilles)
2 tablettes de bouillon de poule
4 échalotes
5cl d'huile d'olive
50cl de Muscadet
20g de beurre mou
20g de farine
400g de crème épaisse
1 branche d'estragon

Volaille : Demandez à votre boucher de tailler la volaille en 8. Salez le côté chair des morceaux de volaille. Pelez les échalotes et taillez-les en lamelles.
Faire rissoler de chaque côté les morceaux de volaille afin d'apporter une légère coloration. Verser 25c1 d'eau dans une cocote avec le muscadet, les pieds de champignons, les cubes de bouillon et les échalotes.
Plongez les morceaux de volaille et laisser cuire 10 minutes à découvert. Retirer les blancs puis prolongez la cuisson de 14 minutes.

Retirer les morceaux de volaille et passer la sauce à la passoire afin d'éliminer les résidus. Faire réduire le bouillon à feu vif de moitié. Une fois la réduction réalisée, Ajouter la crème, faire réduire pendant 10 minutes à nouveau et ajouter le mélanger de beurre et farine (préalablement mélangé).

© The Naturalist's Library par Sir William Jardine, 1834.

Faire prendre l'ébullition et remettre les morceaux de volaille. Laissez réchauffer pendant 5 à 10 min à feu doux et arrosez de sauce. Pendant ce temps-là, coupez les champignons en 4 et les faire sauter dans une poêle chaude avec un peu de beurre.

Dressage et présentation : Versez la blanquette dans une cocote ou un plat chaud. Ajoutez les champignons sautés et les feuille d'estragon fraîches. Dégustez sans attendre avec un verre de Muscadet ! (la cuvée unique par exemple ;))

Bon appétit

NOUVEL ORGANIGRAMME DU GRAND CONSEIL

Didier DELESSE
Grand Maître
Maître des Charrois
Grand Officier

Vincent GANICHAUD
Grand Maître des Terres Découvertes
Grand Officier

Jeanne AMELINEAU MOREAU
Grand Maître des Terres Recouvertes
Maître des Gazettes
Grand Officier

Daniel GANICHAUD
Grand Maître Honoraire - Maître des Écritures - Maître des Bâtiments
Grand Officier

Mady AUBRON
Chancelier
Maître de la Vêture
Grand Officier

Guilhem VUATTOUX
Maître Pipetier
Maître des Hanaps
Grand Officier

Michel GOFFART
Grand Maître Honoraire
Maître de Bouche
Grand Officier

Bertrand COTTINI
Maître des Cérémonies
Maître des Chapelles
Grand Officier

Benoit ROCH
Maître des Lumières
Grand Officier

Philippe GANICHAUD
Cellérier
Maître des Bondes
Grand Officier

Michel BERREUR
Maître des Ecuyers
Grand Officier

Henri OULIAC
Prévôt
Grand Officier

LES PROCHAINES DATES

10 Juin 2022 101eme chapitre
26 Novembre 2022 102eme chapitre
Date des découvertes : 19mars 2022 au Château de Guipière, 44330 Vallet - en Automne à précier.

Secrétariat de la Confrérie :
02 40 06 74 07
mail : contact@gastronomesdelamer.fr

Pour de plus amples informations sur la confrérie et le Muscadet consultez le site www.gastronomesdelamer.fr

Édition/Impression : Confrérie des Gastronomes de la Mer, Château de la Cassemichère, 44330 La Chapelle-Heulin.
Tout droits de reproduction strictement réservés à la Confrérie selon la Loi en vigueur. Dépôt légal : 1er trimestre 2022.

LES GASTRONOMES DE LA MER COMPAGNONS DU VIN

RENOUVELLEMENT DES COTISATIONS 2022

A votre bon cœur !

Chers amis membres ou nouveaux membres de notre confrérie,

Il est vrai que tout bonne association libre et sérieuse se doit d'être autonome à tous points de vue et d'abord sur le plan financier. Nous faisons cette année encore un appel à cotisation, inchangé à nouveau et qui reste à 40 € pour un membre et 60 € pour un couple d'adhérents.

Vous savez aussi qu'internet permet des possibilités immenses de communication et que si vous cherchez une quelconque information, vous pouvez la trouver sur :

www.gastronomesdelamer.fr

Toutefois, nous pouvons avoir besoin de vous joindre et pour ce faire, nous avons besoin de vos coordonnées récentes. Celles-ci resteront la propriété exclusive des Gastronomes et ne seront pas diffusées. Nous comptons sur vous.

Monsieur, Madame .....

Adresse .....

Code postal ..... Ville .....

Tél fixe ..... Mobile .....

Adresse mail .....

Ci-joint un chèque de ..... € à l'ordre des Gastronomes de la mer pour la cotisation 2022

A adresser à :
Gastronomes de la Mer
Château de la Cassemichère
44330 La Chapelle-Heulin
Tél : 02.40.06.74.07
Mail : contact@chateaucassemichere.fr
Iban : FR76 1027 8361 7000 0108 0260 130