

Le Lien

Bulletin
de liaison de

La Commanderie des Costes du Rhône



Patrick Galant - Grand Maître de la Commanderie

Un élan de renouveau prend force sur 40 années d'existence

En 2013, la Commanderie fêtera son quarantième anniversaire et l'enthousiasme créatif de ses pionniers et de son grand Maître, fondateur Max Aubert, qui ont permis cet ancrage professionnel, assumé à présent par une équipe vouée à la civilisation du vin. Poids historique et volonté d'aller de l'avant pour la plus grande gloire de la Commanderie et dans l'intérêt de la famille vigneronne dans toutes ses composantes.

À la fin du mois de Juin, nous inviterons tous les amis et Commandeurs à venir nous rejoindre pour défendre l'Union, l'amitié, la transmission avec comme seule ambition : faire connaître les Villages, les terroirs et les crus de tous les Côtes-du-Rhône. A bientôt, bonne année à tous

Le Grand Maître Patrick GALANT

Les dessous d'un chapitre

Pour bien réussir un chapitre les Commandeurs savent depuis longtemps que chaque détail compte. Cela va de la tenue de chaque Commandeur, qui, du chapeau aux chaussures, se doit d'être irréprochable mais aussi au déroulement de la soirée dont le cérémonial ne doit être ni trop long, ni trop décontracté pour donner à chaque invité l'impression qu'il assiste à un événement peu ordinaire dont il est l'unique héros.



Le grand conseil a dégusté consciencieusement

C'est pourquoi des répétitions doivent avoir lieu avant chaque chapitre. Mais pour la Commanderie des Costes du

Rhône c'est le choix des vins qui se doit d'être toujours méticuleux, il en va de la crédibilité, du sérieux et à terme de la notoriété de l'Appellation toute entière. Cela est vrai pour tout chapitre en France ou à l'étranger mais cela est primordial pour le grand chapitre d'été au château de Suze, siège de la Commanderie. Donc après un premier choix dans toutes les catégories, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Crus, le grand conseil se réunit autour du Grand Maître pour choisir les vins en fonction de leur qualité et de leur propension à incarner, au cours du repas de gala, le meilleur accord mets et vins possible.

Celle année la dégustation a concerné une vingtaine de vins différents et nombre d'entre eux ont été retenus. Dans la liste de ceux qui ont été dégustés le vendredi 7 juillet on notait la présence des Crus Saint-Joseph, Châteauneuf du pape et Vin-sobres, des Côtes-du-Rhône Villages communaux de Saint Maurice et Saint Pantaléon les Vignes, des Côtes-du-Rhône Villages de Suze la Rousse, Bourg St-Andéol, des Côtes-du-Rhône de Sérignan, de Saint Hilaire d'Ozilhan, de Suze la Rousse, de Sainte Cécile et des vins doux naturels de Rasteau et Beaumes de Venise. Les vins servis venaient de caves coopératives, de négociants ou de caves particulières.

Soirée truffe à Roche-gude : 420^e chapitre

Il y a bien longtemps que la Commanderie des Costes du Rhône n'avait pas tenu chapitre à la table de Roche-gude, le restaurant du Château, là où tout a commencé il y a 39 ans ! Ce fut le cas ce vendredi 10 février, et c'était pour le Chapitre d'Hiver, celui qui permet aux vins des Côtes-du-Rhône d'aller à la rencontre de la Truffe, la « tuber Mélanosporum », celle qui sait si bien les mettre en valeur.

Si l'on parle de Truffe et de Côtes-du-Rhône, avec un repas de gala à Roche-gude comprenant Truffe croque en sel, escalope de foie gras de canard et noisette d'agneau, on ne peut être plus au cœur du sujet. En préambule au repas, un chapitre d'intronisations de personnalités ouvrit magnifiquement la soirée. Tour à tour furent donc intronisés Gilles Dominique, assureur, Esclangon Christophe, Responsable Agriculture-Viticulture au CIC, Jurquet Olivier Directeur des



Les intronisés du chapitre d'hiver

relations consulaires de la CCI 38, Machurot Jacques, Président de sociétés, Pellat Finet Roger, Chef d'entreprise, Yves Mengin, Vigneron à Brézème, ancien contrôleur des impôts, Ryder Laurent, gérant de « Camargue diffusion Presse » et écrivain. L'animation musicale a été assurée avec classe par Eric Sombret, musicien et professeur de musique entouré d'élèves du Conservatoire d'Avignon.

Le grand Maître Patrick Galant concluait ce 420^e Chapitre en conviant à l'issue du repas le chef, et Chevalier de la Commanderie des Costes du Rhône, Thierry Frebout avec sa brigade pour les remercier et remettre aux gérants de l'établissement, Xavier et Christine Dochez, le diplôme d'amitié de la Commanderie. La soirée s'est terminée par une « Coupo Santo » reprise avec entrain par la centaine de convives présents.

**LE GRAND MAÎTRE ET LES COMMANDEURS VOUS SOUHAITENT
DE JOYEUSES FÊTES DE NOËL ET UNE BONNE ANNÉE 2013**



Chapitre d'été: l'avenir est assuré

La Journée du 6 juillet a été consacrée aux goûts et aux terroirs, à l'amitié, au vin. et à ceux qui le servent. En effet en présence de nombreux consuls venus de Québec, d'Allemagne, de Belgique et de Suisse le Grand maître Patrick Galant a pu nommer nouveau Consul de la Baronnie de Montreux Gérard Carrel, succédant ainsi à Serge Ronchi qui a tant donné pour les vins de notre Région. Il a aussi accueilli avec joie cinq nouveaux Commandeurs, deux Français, deux Allemands et un Belge. Avec eux la Commanderie prend une assurance sur l'avenir: le vin des Côtes-du-Rhône aura encore et toujours des défenseurs.



Les intronisés du 6 juillet 2012

Cette manifestation populaire dans les ruelles provençales de ce village vigneron est désormais un événement incontournable au cœur de l'été et a attiré cette année encore énormément de touristes français et étrangers. La Commanderie y a ajouté la légitimité de la tradition et du folklore vigneron.



Les intronisés du 6 juillet 2012

Après le vin d'honneur servi sous l'ombre du cèdre centenaire, la soirée s'est poursuivie par un chapitre exceptionnel et un dîner de gala. Sous le signe de la « convivialité » la Commanderie a donc honoré et reçu comme Chevaliers de nombreux serveurs et défenseurs du Vin, comme Laurent Abitbol, Scénariste-Réalisateur, Marc Béchet, Directeur général de Rhône-Alpes Tourisme, Jacques Cambuzat, Consultant en Marketing et à l'exportation, Président du musée de Cavailhon, Anne Derse, Diplomate, Ambassadeur des Etas unis en Lituanie, Olivier Foussard, Consultant d'entreprises à Montréal, Jean-Michel Mignonac, Œnologue, conseiller du Commerce extérieur, Brice Ohayon, Journaliste, Vincent Senequier-Rozet, chef d'entreprise à Domène (38), Patrice Jérôme, vigneron et Dominique Lacroix, Préfet de l'Ardèche. Un repas animé par la Chorale des Côtes-du-Rhône et réunissant plus de 300 convives mettait un point d'orgue aux festivités.

Nécrologie: Serviteur fidèle du vin qui nous a quitté cette année

Pierre Descour, Commandeur et directeur de la cave de Rochegude de 1974 à 1997.

Fête du Rosé à Sainte-Cécile

Dimanche 5 août 2012 a eu lieu la 4ème fête du Rosé à Sainte Cécile les vignes, la bien nommée. Après la bénédiction de la pyramide de vins rosés sur la place de l'église, La commanderie des Côtes-du-Rhône, emmenée par le grand chancelier Andéol Pommier a procédé à l'intronisation de trois nouveaux chevaliers sur la place de la Mairie. Parmi eux l'animateur radio David Bérard, Le père Jean-Marie Gérard vicaire épiscopal de Carpentras et gente dame Valérie Bonnet .

Ban des vendanges: une quantité moindre

Le Ban des vendanges dans les Côtes-du-Rhône s'est déroulé du 25 août au 9 septembre. La Commanderie des Costes du Rhône comme chaque année est présente pour apporter sa caution à la tradition de Vinsobres à Sainte Cécile, de Nyons à Avignon ou Bouchet et pour participer à la proclamation. Le ban 2012 fait espérer une récolte de



les commandeurs pour le ban à Vinsobres

belle qualité avec une quantité moindre car les prélèvements faits par les vignerons dans tous les vignobles montrent une baisse de raisins par rapport à 2011 mais la récolte est très saine, les degrés peu élevés. La récolte a commencé un peu partout après la proclamation. Aux professionnels maintenant à tout mettre en œuvre pour produire le Côtes du Rhône tant attendu.

Chapitre à l'Université du Vin: La CGPME à l'honneur

Parce que Gérard Fournel est le président de la CGPME (Confédération générale des petites et moyennes entreprises) de la Drôme et qu'il connaît bien les lieux du Château de Suze la Rousse, il y a organisé cette année l'assem-



Patrons et Commandeurs entourent les nouveaux Chevaliers

blée générale de sa confédération. En effet G. Fournel, PDG de Gefcau Traiteur est celui qui, depuis de nombreuses années, assure l'intendance lors des grands chapitres d'été au Château. Chevalier lui-même de la Commanderie, il a eu la joie de voir 8 des ses collègues patrons et membres de la Confédération intronisés après l'assemblée générale par le grand Maître Patrick Galant.

Ces huit disciples de Bacchus sont: Gentes dames Rose-Odette Reysset (vice-présidente commerce), Anne Lepivert-Lebrun (vice-présidente services et avocate), Chantal Salvador (responsable de l'antenne Drôme provençale), Sylvaine Bouillon-Souty (société Soderec Pierrelatte), et Messires André SorDET (secrétaire et futur président du festival « Saoû chante Mozart »), Alain Roche (général de division aérienne), Gilles Desmarquoy (société HTM Tain-l'Hermitage). Le dernier intronisé était le vice-président national de la CGPME, Monsieur Roger Mongereau . Une bien belle soirée pour tous ces patrons qui ont allié l'utile à l'agréable.

La Commanderie au Pays de Jean Giono

La fête des vendanges à Pierrevert le dimanche 21 octobre fut l'occasion pour la commanderie des Côtes-du-Rhône de participer à une manifestation en plein cœur du pays de Jean GIONO . Après le défilé en ville et la traditionnelle messe en l'église du village, fidèle à son rituel, la commanderie a procédé à 4 intronisations de nouveaux chevaliers qui, en ses terres de Haute-Provence,



les Commandeurs à Pierrevert

ont jurés de défendre la noble cause des vins des Côtes-du-Rhône. En présence de nombreux élus et devant un auditoire conquis, la journée s'est poursuivie avec la découverte des produits du terroir pour les très nombreux visiteurs venus à la rencontre de cet événement.

« La Provence » fête le vin primeur des Côtes-du-Rhône

La Commanderie des Costes du Rhône a animé un chapitre avec le quotidien « La Provence », car le troisième jeudi de novembre il organise un concours des consommateurs des vins primeurs et ce depuis 30 ans, le même jour qu' Avignon fête le vin primeur. À l'issue du concours, la proclamation a toujours lieu après un chapitre spécial de la Commanderie . Cette année ont été intronisés: Gente dame Josée Franz d'Eurosud et Messires Remy Roux, président de l'Interprofession Salades de Provence, Gérard Vantaggioli, Metteur en scène et Directeur du



La Provence a fêté les amis de l'Appellation

"Chien Qui fume" en Avignon et Marc Auburtin, Directeur général de " La Provence». Le soir la Commanderie a participé, avec les autres confréries de l'Appellation, au défilé pour la fête Millévin, organisée par Inter Rhône à l'occasion de la sortie du primeur 2012.

Promotion du Territoire à TAIN

Les cinq Commandeurs qui se sont rendus le samedi 15 septembre à Tain l'Hermitage ont participé, au congrès de l'association AIREN-7, qui se tenait à l'espace Charles Trénet. Cet événement, animé par René-Louis THOMAS,



les Miss et les commandeurs présentent le "baton de pèlerin" qui va de ville en ville

regroupait de nombreux élus et délégations étrangères, placé sous la présidence de Gilbert Bouchet. Plus de 120 personnes étaient présentes autour de cette association désireuse d'amener et de promouvoir en priorité le territoire de terroir jalonné par l'ancienne route des vacances de Paris à Menton, la Nationale 7. Un moment symbolique et émouvant a eu lieu avec le passage de relais entre Tain l'Hermitage et Lapalisse. Une journée très chargée et au final le dîner des nationales 7 du monde, réunissant 7 nationalités, dans le magnifique établissement de la maison Jaboulet où le grand chef malgache Mariette et Inter-Rhône ont régalié les convives. Un grand moment de gastronomie, d'œnologie et de convivialité sans frontières.

Avec Vins en fête: les 25 ans de Voyer

Depuis 25 années, le comité des fêtes du village met les vins des Côtes-du-Rhône en avant au cours d'une manifestation alliant traditions et festivités. Chaque année à la même période, Voyer se transforme en village viticole. Une tradition née il y a 25 ans, lorsqu'une délégation de Lorrains s'est rendue en Provence, pour se souvenir. Durant la Seconde Guerre mondiale, c'est dans cette partie du sud de la France, bordée par le Rhône, que les familles du village ont été accueillies. Des

liens forts ont perduré, concrétisés après la rencontre entre les Lorrains et les membres de la dynamique association Vins en fête de la vallée du Rhône. Depuis, Lorrains et Provençaux ne se quittent plus. Et le premier week-end de septembre est traditionnellement réservé à l'arrivée à Voyer d'une délicate armada à l'accent chantant des cigales. Cette année, elle a débarqué donc en force les samedi 1er et dimanche 2 septembre, pour la 25ème fête des vins de la vallée du Rhône.



Ces Commandeurs et les Intronisés

Outre les 25 viticulteurs, la Commanderie des Costes-du-Rhône est aussi de la partie. Une confrérie destinée à la promotion des prestigieux vins de sa région : de Tavel, à Chateaufort, en passant par Beaumes de Venise, Gigondas, Vinsobres, Hermitage ou Côte Rôtie. La Commanderie importe sa tradition dans les valises qu'elle pose à Voyer chaque début septembre. Grâce à ses membres, les animations du Comité des fêtes du village revêtent un caractère autant festif que solennel: messe vigneronne, bénédiction du tonneau avec les bébés vigneron, intronisation de personnalités locales.

Cette année, ils ont été cinq à rejoindre très officiellement la Commanderie des amoureux des Côtes-du-rhône...(d'après le *Républicain Lorrain*). Vins en fête a également tenu un nouveau salon à Seyssins (Isère), fêté les 10 ans de St-Thégonnec (Finistère), participé au 16e salon à Bons en Chablais (74), au 22e salon à Salmagne (55), au 8e salon à Clermont (Belgique) et au 22e salon à Marignier (74).

Si tu vas à Rio

Du 23 au 25 octobre, une délégation de Rhône Alpes Tourisme était au Brésil pour participer au salon ABAV à Rio, principal salon du Tourisme d'Amérique du Sud dont c'était la 40e édition. Dans ce cadre le 24 octobre a eu lieu une soirée au Sofitel de Rio pour célébrer les 30 ans du tourisme français au Brésil. Rhône-Alpes était hôte d'honneur avec un partenariat Commanderie et vins des Côtes-du-Rhône. C'est un Chapitre exceptionnel, le 430e de la Commanderie, qui a été célébré en présence des Commandeurs Jean-Pierre Arnaud, Jacques Avril, Marc Béchet, Bruno Domenach et Laurent Charreyre.

Les personnalités locales intronisées font partie du monde du Tourisme et des affaires, tous amoureux de la France et de ses vins, des

Côtes-du-Rhône notamment: il s'agit de Renata Franco (Directrice GI- Agence Incentives), de Guilherme Paulus (Chairman CVC), de Teresa Perez (Directrice Teresa Perez Tours), de Silvio Cioffi (rédacteur en chef du supplément tourisme quotidien Folha de Sao Paulo), de Véronique Masi (Directrice Biarritz Turismo - Tour Opérateur), de Gabriela Aguerre (rédactrice en chef- Viagem & Turismo - Magazine Voyages Grand Public), de Roland de Bonnadonna, directeur général du réseau hôtelier Accor Hospitality en Amérique latine, de Tasso Gadzaniso (Vice-président Sao Paulo Turismo - ancien Air France- ancien président ABAV), de Gilbert Stein (chanteur - acteur - présentateur d'une émission de radio consacrée depuis 20 ans à la France), d'Ana Villaca (Directrice Formula way) et de Jean Philippe Pérol, Directeur Amériques d'Atout France.



Une belle soirée à Rio

À l'issue de la soirée un diplôme d'amitié a été remis à Roland Villard chef du restaurant du Sofitel Copacabana le Pré Catelan, et à sa brigade par le Sénateur Jean Besson président de Rhône Alpes Tourisme et chevalier de la Commanderie. C'est sûr notre Région et ses vins ont marqué ce soir-là de nombreux points dans la course à la notoriété.

Deux Préfets dégustent

Le chapitre d'été a bénéficié de présences exceptionnelles le Vendredi 6 juillet à Suze. De notre région nous retiendrons deux présents dont un impétrant qui, chacun à leur place, ont une importance auprès de nos concitoyens, l'un préfet de l'Ardèche, M. Dominique Lacroix, l'autre préfet de la Drôme Messire Dominique LACROIX était parrainé par le Grand Chancelier Andéol POMMIER. Celui-ci a défini le préfet de l'Ardèche comme un « Ardent défenseur de la ruralité... proche de ce monde agricole que vous soutenez résolument, je le sais, dans ses efforts, souvent ses sacrifices, en lui permettant d'une oreille attentive, d'être aiguillé dans la voie de son adaptation nécessaire pour atteindre ses objectifs d'excellence ! ». L'autre M. Pierre-André Durand, préfet de la Drôme, chevalier depuis 2011 l'a guidé dans ses nouvelles attributions, bien épaulé par les conseils de Jean Besson, sénateur de la Drôme.



Les deux Préfets ont trinqué au Côtes-du-Rhône

Baronnie de Montoux

Vendredi 26 octobre une grande dégustation s'est déroulée à Blonay : plus de cent cinquante visiteurs ont pu apprécier une soixantaine de vins de toutes les Côtes du Rhône. L'appellation Vacqueyras était à l'honneur et cinq vignerons du village étaient présents, répondant avec intérêt aux multiples questions et remarques des dégustateurs.

Le chapitre du lendemain fut à nouveau un succès. cent-huit convives appréciant un repas par-



Les trois intronisés et les Commandeurs.

fait avec les vins des invités d'honneur. Trois intronisés ont reçu les honneurs de la Baronnie : Messires Olivier Zava, biologiste, William Wyssmüller, fromager et commerçant et Marcel Mottaz, technicien d'entretien. Le chapitre du 20ème anniversaire de la Baronnie qui aura lieu au château de Chillon le 25 mai prochain s'annonce d'ores et déjà somptueux...!

Baronnie de Liège : Voyage au cœur des vins de Visan

Ils étaient sept à avoir fait le voyage depuis les coteaux du Rhône jusqu'aux bords de Meuse: Louis-Pascal Boucard (Domaine les Grands Devers), Xavier Combe (Domaine Art Mas), Olivier Cuilleras (Domaine la Guintrandry), François Fabre (Domaine la Florane), Marianne Fues (Domaine Coste-Chaude), Philippe Plantevin (Domaine Philippe Plantevin) et Vincent Rochette (Domaine Roche Audran) ont animé le salon au Château de Brunsode, à Tilff. Le soir, c'est à nouveau dans les Fourons, dans les superbes installations du Golden Horse que la Disnée de gala et le Chapitre du Printemps de la Baronnie liégeoise réunirent plus de 200 convives.



Nouveaux Chevaliers et Officier de Liège

Au cours du repas, à nouveau rehaussé des vins de Visan, un nouvel officier a été nommé en la personne de Jean-Louis Renson, fidèle et régulièrement au service de la Baronnie. L'occasion aussi d'introniser de nouveaux chevaliers : Marie-Christine Maillard (ex-animatrice de RTL, aujourd'hui chanteuse), Marie-Ange Rapsat (veuve du bien trop tôt disparu chanteur Pierre

Rapsat), Alain Coutelier, Michel Duchene et Erwin Froment, tout trois grands défenseurs des vins des Costes du Rhône. Une nouvelle soirée sous le signe d'une « large soif », fort appréciée de chacun. Après un nouveau chapitre organisé traditionnellement pour les festivités du 14 juillet à Liège (la plus francophile des cités belges), la Baronnie liégeoise de la Commanderie des Costes du Rhône a tenu également son Chapitre d'Automne, le samedi 10 novembre. Pierre Martin, Epistolier.

Baronnie de Montréal

Faisant suite à la 19e édition des sélections mondiales des vins du 29 mai AU 3 juin 2013 qui s'est déroulée à l'hôtel Delat de Québec au Canada, la Baronnie de Montréal, en présence du Grand Maître, Patrick Galant et du Consul de la Baronnie de Montréal, Claude Foussard, a organisé un chapitre au cours duquel deux personnalités d'importateurs ont été honorés : Benoit Maurer d'Importation Epicurienne et Erwan Pors d'AOC and Cie. Cette intronisation a été suivie d'une dégustation de Côtes du Rhône dont des Châteauneuf du Pape qui a ravi les personnes présentes à ce chapitre. La prochaine édition de Sélections Mondiales des Vins, le plus



Intronisations à Montréal

grand concours international de vins en Amérique du Nord, car le Canada est un grand pays importateur de vin, dont notamment de Côtes du Rhône aura lieu du 29 mai au 3 juin 2013.

Baronnie de Gand : Vinsobres à l'honneur

Comme thème de son neuvième banquet, la Baronnie de Gand avait choisi l'appellation Vinsobres. En tant qu'appellation promue récemment (2005) au statut de 'Cru' du Rhône méridional, Vinsobres mérite absolument d'être mieux connu par le grand public. Pour faire une sélection représentative et qualitative des vins à faire déguster, nous pouvions nous baser sur les recherches effectuées sur le terrain par notre Commandeur Erwin Devriendt et notre Chevalier Etienne Van Steenberghe, qui parachevent pour le moment la préparation de leur publication d'un "Eigenzinnige gids van de beste Rhônewijnen". Six domaines ont généreusement collaboré à notre projet : Domaine Autrand, Coriançon, Jaume, du Moulin, Montine et Constant-Duquesnoy. Les propriétaires de ce dernier domaine, Gérard Constant et son épouse Denise Duquesnoy, ont été nos invités d'honneur et ont ainsi représenté dignement l'appel-

lation Vinsobres. Nous avons d'ailleurs déjà pu introniser Gérard en 2007, à l'occasion de la publication d'un autre livre où il figurait: "Vignerons belges en France", de Peter Jacobs et Erwin De Decker. La dégustation préalable des vins de Vinsobres a eu lieu dans le décor tout à fait approprié de la cave voutée médiévale du Marriott. Elle était suivie du Chapitre où nous avons intronisé Bart Van Canegem, futur Commandeur de notre Baronnie, L'ubomir Rubint, vigneron-amateur slovaque et Johan Vandenberghe, chef de l'ensemble musical ("Eddy's Room") qui a encadré la soirée musicalement et professionnellement, avec un mix réussi de chansons françaises, jazz, pop et gipsy. Un public nombreux et de toute évidence rajeuni a pu apprécier les excellents vins de Vinsobres dans une ambiance conviviale, voire romantique, à la lueur de petites chandelles. Une soirée fort réussie selon les réactions et une belle promotion pour le Cru Vinsobres.

Baronnie de Drummondville

Le 13 avril 2012 avait lieu la soirée d'intronisation du 19e chapitre de la Baronnie de Drummondville. Lors de cette cérémonie, qui a eu lieu à la salle de dégustation du IGA Extra de Drummondville, Mme Liette Demanche et M. Yves Henri, tous deux membres assidus de notre confrérie bachique, ont été admis dans l'Ordre à titre de Chevalier. Mme Liette Demanche est une dégustatrice assidue à nos activités et ce, depuis plusieurs années, où elle analyse les vins avec rigueur. Sans compter sa participation à plusieurs cours sur les vins où elle s'est particulièrement fait remarquer. M. Yves Henri est né à Victoriaville et il est le 4e d'une famille de 10 enfants : 8 garçons, 2 filles. Il a suivi des cours d'initiation puis de perfectionnement de dégustation. Il est également épicurien et il prépare lui-même régulièrement pour sa famille des menus



Les nouveaux Chevaliers et les Commandeurs de Drummondville

gastronomiques accompagnés de bons vins, selon les principes de l'alliance des mets et des vins appris lors de ses cours à l'Amicale des sommeliers. Les nouveaux chevaliers ont eu la chance de partager le vin d'honneur « Dimanche d'octobre en famille, Domaine la Présidente ».

La cérémonie fut suivie d'un souper gastronomique accompagné de bons vins. Sur la photo : Dr. Gilles Otis et Me Philippe Chevrette (commandeurs), Mme Liette Demanche (chevalier), Me Marc Boisselle et Mme Julie Laplante (commandeurs), M. Martin Ruel (consul), M. Yves Henri (chevalier) et M. Germain Allard (commandeur).

Prochaines Dates 2013

15 février: Chapitre « TRUFFE ET VINS »

Du 27 au 30 juin: 40 ans de la Commanderie

Samedi 29 juin: Chapitre d'été à Suze

Réservations au : 04.75.97.21.31 et
château@universite-du-vin.com

Baronnie de Québec

25 janvier: Restaurant La Fenouillière

Mars: Date et lieu à déterminer

26 avril: Restaurant Michelangelo

Baronnie de Liège 28 février: Dégustation à thème
"Le Ventoux"

25 mai : 46e Chapitre de printemps, Chillon
(20e anniversaire)

14 juillet: Chapitre des festivités du 14 juillet
(Liège)

26 octobre: 47e Chapitre d'automne Blonay

Le Lien

Bulletin de liaison de la confrérie • Décembre 2012

Directeur de publication: Patrick Galant

Rédaction: Marc Olivier, Jacques Avril.

Maquette PG Création / Impression Exaprint 1500 ex

Commanderie des Costes du Rhône

Château de Suze - 26 790 Suze la Rousse

Tél.: 04 75 97 21 31 - Fax: 04 75 98 24 20

www.commanderiecotesdurhone.fr