

L'Anysetier



Ordre
International des
Anysetiers

Numéro 92
Juillet 2023

Aider et donner de l'Espoir



SOMMAIRE

Page 2

- La Spiruline
- Pompiers en Turquie

Page 3

- Une journée en Camargue
- Les bouchons Lyonnais

Page 4

- Un Pilon version mosaïque
- Nos peines
- Agenda des Chapitres magistraux

Cette publication a été réalisée par le **Comité Éditorial** au moyen des éléments fournis par les Commanderies

Directeur de publication :
Mr Jean-François Brebion

Le Comité Éditorial est composé de :

Mme Martine Désirant sa présidente,
Mme Michèle Boquillon,
Mme Evelyne Godan,
Mme Catherine Jaouen,
Mme Magali Siguenza,
Mr Jean-Luc Chassigneux,
Mr Patrick Henry,
Mr Jean Le Grand.

Le Comité Éditorial change de nom et devient :

COMMISSION COMMUNICATION

Joint à ce numéro 92 de votre journal L'Anysetier, vous trouverez un hors série consacré à une rétrospective détaillée du Congrès 2023 qui s'est tenu du 18 au 21 mai 2023 dans la bonne ville d'Orléans.

L'interview du Président

Propos recueillis par le Comité Editorial

- Comment as-tu connu les Anysetiers ?

Ma maman, Monique, a été intronisée en 1991, sur les conseils d'un ami comptable, déjà Anysetier de la Commanderie du Choletais.

Elle est tombée dedans et m'a entraîné dans sa chute !...

Les soirées mensuelles se succédaient dans une ambiance particulièrement sympathique. Tous les membres se côtoyaient joyeusement sans conflit de génération. J'étais le plus jeune... J'ai eu l'honneur d'être intronisé le 5 octobre 1996 en même temps que le premier édile de la Ville de Cholet. Mes parrains étaient Chantal Breteau et Maurice Joyeux.

- Tu es investi dans le Chapitre depuis longtemps ?

Dès 1999 comme Maître de Cérémonie. Monique à cette époque était Héraut. Elle a souhaité se retirer afin de me laisser une place entière au sein du Chapitre. Je suis devenu Connétable en 2003 et Grand-Maître en 2010. J'ai assuré avec bonheur cette charge jusqu'à l'assemblée générale de la Commanderie de 2023 où j'ai passé le Pilon à mon amie Sylvie Bouchonneau-Blot.

- Ton investissement au sein de ta Commanderie a toujours été important ?

Très vite, j'ai participé à l'organisation des différentes manifestations notamment en organisant des week-ends incluant la Cinéscénie du Puy du Fou en manageant les réservations, les hôtels, etc...

Mes relations me permettaient d'organiser aussi des activités dans plusieurs châteaux de la région. Cet investissement était naturel car j'appréciais nos rendez-vous mensuels et je m'y sentais bien.

- A quel moment le projet de devenir président de l'Ordre s'est-il imposé ?

Le Congrès organisé à Bron en 2022 a été déterminant. J'ai été sollicité par de nombreux Grands-Maîtres. Ceux-ci sont venus me trouver, tour à tour, pour me convaincre



d'accepter de me présenter au poste de président aux élections 2023.

Daniel Hamelin et Michel Grimaud ayant accepté de se représenter, il ne me restait plus qu'une seule personne « coriace » à convaincre.

- A présent que tu es Président, la charge te paraît-elle plus importante que tu ne le pensais ?

Nous étions tous les quatre bien préparés avec un programme bâti sur les trois ans à venir.

Je ne conçois pas présider, « en regardant les mouches voler » et sans redonner des couleurs à l'OIA, ce qui demande un travail important pour lequel je suis disposé à mettre toute mon énergie.

Très jeune, j'étais déjà engagé associativement.

Je suis plutôt dans l'action. Je souhaite, par-dessus tout, que chaque Maître Anysetier prenne la parole pour œuvrer collectivement à l'avenir de l'Ordre.

Tous ensemble, bâtissons notre Avenir !

Comment abordes-tu l'avenir de l'Ordre ?

Avec 100 % d'optimisme !

Si tout le monde joue le jeu ; on ne peut que réussir :

« La victoire appartient aux plus opiniâtres ».

- Ta conclusion :

« La victoire n'est belle que si elle est collective ».



Commanderie de Penthièvre en Armor

Remise d'un don aux Pompiers Humanitaires des Côtes d'Armor.

Après 3 ans de disettes, la Commanderie de Penthièvre a organisé son Chapitre Magistral à Plérin.

Tout d'abord un grand merci à Théü Monthuley, Grand Maître de la Commanderie du Penthièvre, qui a osé essayer d'organiser son Chapitre Magistral, malgré une baisse significative d'adhérents suite à la crise sanitaire.

Mais surtout bravo à Ghis son épouse, cheville ouvrière dans la préparation et l'organisation de cette manifestation dont la réussite a dépassé les espérances des plus optimistes.

Merci à tous et à Philippe l'impétrant qui a rejoint nos amis et va contribuer lui aussi à Aider et Donner de l'Espoir à la Commanderie du Penthièvre.

Grâce aux 14 Commanderies présentes, dont certaines venues de très loin : l'Artois, la Champagne, Saint Etienne en Forez et le Val de Metz et celles de la région 8, plus de 30 robes ont défilé pour le plus grand plaisir de tous et la satisfaction de nos hôtes.

Le temps fort de la soirée a été la remise d'un don commun de deux Commanderies amies aux Pompiers Humanitaires des Côtes d'Armor.

Le 6 février un terrible séisme a secoué la Turquie et la Syrie, faisant plus de 50 000 morts. Une équipe de 6 secouristes et 2 chiens spécialisés de l'association humanitaire des Pompiers Internationaux des Côtes d'Armor (PICA) sont intervenus à Hatay en Turquie du 9 au 20 février pour sauver des vies

et aider ce peuple en détresse. Bastien Bizieux pompier et Prévost Hérault de la Commanderie de Haute-Bretagne était parmi les 6 secouristes. Samedi soir, il était accompagné de Nadia Georges, Présidente de l'association PICA et médecin chef du service réanimation de l'hôpital de Guingamp. Bastien a commenté un diaporama de leur intervention en Turquie, expliquant sur chaque photo ce qu'ils faisaient, comment ils le faisaient et les résultats obtenus. Il a tellement captivé l'attention de tous que certains avaient les larmes aux yeux. Nadia et Bastien ont été longuement applaudis.

Les deux Grands Maîtres Théü Monthuley pour le Penthièvre et Jean-René Babonneau pour la Haute-Bretagne ont remis un chèque de 1 000 € à Nadia Georges, qui les a remerciés en expliquant leurs importants besoins ; le déplacement en Turquie leur a coûté 15 000 €, ils n'ont que les dons pour faire vivre PICA. A noter aussi que chaque secouriste bénévole part en mission sur ses jours de congés personnels.

Encore bravo à cette association, c'est la deuxième fois que nos deux Commanderies les aident, ils le méritent car eux aussi, ils « Aident et Donnent de l'Espoir ».

La soirée s'est déroulée dans une excellente ambiance. Rendez-vous en 2024 pour un nouveau Chapitre Magistral avec plusieurs intronisations et vive la Commanderie du Penthièvre.



Commanderie de Basse Normandie

La Spiruline des Vikings

C'est grâce à un botaniste belge, Jean Léonard, qui, lors de ces expéditions en 1965, découvre sur les marchés Tchadiens des galettes bleues-vertes très appréciées de la population autochtone. Analysées en Belgique, le botaniste découvre qu'il s'agit d'une bactérie comestible la Spiruline et que c'est l'aliment le plus complet au monde par sa composition et tous les bienfaits qu'elle recèle. C'est donc à partir seulement de cette date que la spiruline arrive en France.

Aujourd'hui, il y a en France 500 petits producteurs. La production industrielle est principalement en Chine et en Amérique.

L'institut Pasteur et le centre des algues en Bretagne commercialisent la cellule-souche de la spiruline.

Le principe de production est simple. Chaque bactérie souche va grandir en se nourrissant de nombreux minéraux présents dans le bassin. Puis elle se casse en deux. Les deux petits bouts grandissent à leur tour et se cassent en deux. Cette croissance exponentielle réussit dans la mesure où toutes les conditions sont réunies (Chaleur, lumière, PH de l'eau à 10).

La récolte se fait d'avril à octobre, car la bactérie hiberne en hiver. Afin d'optimiser les échanges gazeux entre l'air et l'eau et que la photosynthèse de la spiruline s'effectue, des

roues à eau brassent l'eau. La récolte s'effectue après arrêt des roues à eau lorsque la spiruline flotte à la surface. À l'aide d'une pompe on filtre l'eau de surface puis la spiruline est mise l'hiver sur une table pour favoriser l'évaporation naturelle afin qu'elle ne présente que 20 % d'eau. Mise en forme de spaghetti puis de granulé, la spiruline est commercialisée en boîte de 100 gr.

La spiruline s'utilise comme un condiment à raison de 3 gr (une cuillère à café) par jour. Tous les Anysetiers présents ont acheté une à deux boîtes de spiruline.

Commanderies du Bas Languedoc et de la Côte bleue

Une journée en Camargue

Les Commanderies du Bas Languedoc et de Côte-Bleue Martigues se sont unies afin de proposer une journée en Camargue le samedi 1er avril, et ce n'était pas un poisson d'avril. Cette journée à l'initiative des 2 commanderies était initialement prévue en 2020 mais la pandémie en avait décidé autrement.

Ces 2 commanderies, qui bordent le territoire de la Camargue, avaient à cœur de

faire partager les beautés et les traditions de cet îlot sauvage où bêtes et hommes épris de liberté et de vérité vivent en harmonie avec la nature.

A notre arrivée à la Manade Martini à Franquevaux, nous avons été accueillis par Gérard, un passionné qui nous explique, anecdotes à l'appui, la vie et le travail à la Manade. Au programme de la matinée, après une démonstration de ferrade, une

balade en charrette était prévue pour découvrir le domaine, le travail des gardians avec le tri des taureaux qui évoluent en liberté.

Pendant cette promenade, nous avons également pu assister à la gaze. Pour les non-initiés aux traditions camarguaises, la gaze consiste à faire traverser un cours d'eau à un troupeau de taureaux et/ou chevaux. Cette tradition vient du fait qu'autrefois, lors des déplacements de la manade (qui se faisait à pied et non en camion appelé "char" comme de nos jours) les gardians devaient franchir les nombreux cours d'eau et canaux. Aujourd'hui, les gazes restent un spectacle unique et assez rare dans les Bouches du Rhône, le Gard et l'Hérault.

De retour, nous avons dégusté à l'apéritif une brasucade de moules et partagé un repas au rythme des chansons traditionnelles de Régine Pascal, l'Ambassadrice de la Camargue avec démonstration de dressage de chevaux.

106 personnes, représentant 8 commanderies, avaient fait le déplacement en Camargue Gardoise pour partager un beau moment de convivialité et découvrir nos traditions camarguaises.



Commanderie du Lyonnais

Les Bouchons Lyonnais : Un Voyage Culinaire Traditionnel

Lyon, la capitale de la gastronomie française, est réputée pour ses "bouchons lyonnais", des restaurants traditionnels qui offrent une expérience culinaire unique. Ces établissements chaleureux et conviviaux sont emblématiques de la culture lyonnaise et proposent une cuisine riche en saveurs et en histoire.

Les bouchons lyonnais tirent leur origine des petits restaurants qui servaient autrefois les ouvriers et les canuts (ouvriers de la soie) au 19e siècle. Le mot "bouchon" était utilisé pour désigner les enseignes suspendues devant ces établissements, qui étaient souvent des morceaux de bois taillés en forme de bouchon de bouteille de vin.

L'ambiance dans un bouchon lyonnais est rustique et authentique. Les murs sont souvent ornés de vieux objets et d'affiches rétro, créant une atmosphère nostalgique. Les tables en bois sont souvent étroites et rapprochées, favorisant ainsi les échanges entre convives. Les propriétaires et les serveurs sont connus pour leur convivialité et leur



bonne humeur, ce qui contribue à l'atmosphère chaleureuse et décontractée des lieux.

La cuisine des bouchons lyonnais est généreuse et met en valeur les produits du terroir. Les plats emblématiques incluent des spécialités lyonnaises telles que la salade lyonnaise, composée de frisée, de lardons, de croûtons et d'un œuf poché, ainsi que les quenelles de brochet, un plat à base de pâte à choux et de brochet finement haché, servi avec une sauce Nantua.

Les amateurs de viande seront comblés par des plats tels que le boudin noir, les tripes à la lyonnaise ou encore le célèbre saucisson chaud. Les entrées, quant à elles, comprennent souvent des plats comme les grattons (des morceaux de porc grillés) et la cervelle de canut, un mélange frais de fromage blanc, d'herbes et d'échalotes.

Les bouchons lyonnais sont également ré-

putés pour leur large choix de vins. Les vins de la région tels que le Beaujolais, le Côtes-du-Rhône et le Bourgogne accompagnent parfaitement les plats traditionnels lyonnais. Les amateurs de vin pourront déguster des vins rouges, blancs ou rosés sélectionnés avec soin pour compléter les saveurs de la cuisine locale.

Au-delà de la gastronomie, les bouchons lyonnais sont des lieux où règne la convivialité et la joie de vivre. Les conversations animées entre convives, les rires et les anecdotes partagées contribuent à l'ambiance festive de ces restaurants traditionnels.

Si vous êtes de passage à Lyon, ne manquez pas l'occasion de vivre l'expérience d'un bouchon lyonnais. Vous découvrirez la richesse de la cuisine lyonnaise, le charme de ces établissements historiques et l'accueil chaleureux



Commanderie de l'Yssingelais

Magnifique Mosaïque

Le Grand-Maître, Martine Bertholon, a dévoilé et découvert en même temps que tous les participants un cadeau exceptionnel, dont l'emballage ne permettait pas de trouver ce qui était dedans.

Après quelques minutes d'attente, la surprise fut totale en découvrant une mosaïque d'environ 1 mètre sur 0.70 cm représentant notre Pilon.

La généreuse donatrice souhaitant rester anonyme, Martine tût son prénom et son nom.

Un petit mot accompagnait ce chef-d'œuvre :

"Cette réalisation a nécessité :

- 74 heures de travail
- 1,2 litre de colle,
- 1.5 kilo de joint
- environ 8800 pièces à couper

Ce qui correspond à :

- 15 heures d'opéra et musique classique,
- 26 heures de chants grégoriens,
- 22 heures de silence
- étonnamment, presque aucun propos grossier,
- 4 coupures sans gravité,
- 17 litres de tisane

Tout le mérite revient à mon cher et tendre époux qui a consenti, malgré lui, à m'accorder tout ce temps. À moins que cela l'ait

arrangé ! Vous lui demanderez vous-mêmes ! Je reconnais que cela n'est pas toujours facile de vivre avec un atelier au milieu de la salle à manger.

Cette œuvre est unique et je la dédie aux Anysetiers de l'Yssingelais avec toute mon amitié.

Un artisan anonyme"



AGENDA 2023

- 26 Août :
. VAL DE METZ
- 02 Septembre :
. TULLEVAL DE CORREZE
- 09 Septembre :
. LA MARCHÉ (IC)
. CREUSOT CRISTALLERIE
. REGION RHEIN RUHR
- 16 Septembre :
. COTE BLEUE
. ISLES ANGLOS NORMANDES
. NIVERNAIS
- 23 Septembre :
. BEARN BIGORRE
. CANNES ESTEREL
. ROANNAIS BRIONNAIS
. BASSE NORMANDIE
. VALAIS
- 30 Septembre :
. AUTUN LA ROMAINE
. PERIGORD (IC)
. ANJOU
- 07 Octobre :
. NORMANDIE ROUEN SEINE ET EURE (IC)
. LANDES
. VARNA DOBROUDJA MARITIME
. SAINT ETIENNE EN FOREZ
. PROVENCE
- 14 Octobre :
. SAVOIE
. GUYENNE OCCITANE
. LIMOUSIN
. TOURAINE
- 21 Octobre :
. HAUTE BRETAGNE
. BOURGOGNE
. SARRE (IC)
. BAHIA DE ROSES
- 28 Octobre :
. BAILLIAGE DELLE MARCHÉ
. MAINE ET PERCHE (IC)
. PAYS DE NEUCHATEL
- 04 Novembre :
. PAYS DE LEON ET CORNOUAILLE
. PAYS DE FRIBOURG
- 18 Novembre :
. CHOLETAIS MAUGES BOCAGE VENDEEN
. BAS LANGUEDOC
. LORRAINE
. FRANCHE COMTE
. TERRES PICARDES
- 25 Novembre :
. LYONNAIS
. INDRE EN BERRY
- 02 Décembre :
. NANTES LOIRE OCEANE
. HAUT-LANGUEDOC
- 16 Décembre :
. VALLEE D'AOSTE

Nos Heïnes

Avec une grande tristesse, nous avons le devoir de vous faire part de la disparition d'amis qui nous ont été très chers :



Notre ami Jacques Chabot Connétable Argentier de la Commanderie de Basse Normandie pendant 17 ans, nous a quittés très rapidement le 2 avril 2023 (Maladie de Charcot), après 28 ans de vie Anysetière au sein de notre Commanderie. C'était un homme d'engagement et de grandes rigueurs pour qui l'amitié était sacrée.

Anysetier un jour, Anysetier toujours à telle enseigne sur son cercueil son camail d'Anysetier était placé sur un coussin bleu à côté de sa médaille de l'Ordre national du Mérite. Dans les discours, ses enfants ont rappelé son engagement Anysetier. Merci Jacques tu auras été un modèle jusqu'au bout pour nous tous. Au revoir.



Originario di Settimo Tavagnasco, frazione di Tavagnasco, Brighen è stato ragioniere, ex dirigente della Cassa di Risparmio di Torino e Gran Maestro della Commanderie del Piemonte dell'Ordine International des Anysetiers, associazione internazionale che ha come scopi la promozione e la ricerca delle qualità dell'anice e del suo utilizzo e lo sviluppo di relazioni di carattere scientifico, culturale e sociale fra i suoi membri. Democristiano, Brighen si è spento all'età di 78 anni all'ospedale di Imperia, dove era ricoverato da qualche giorno per via di una forte influenza.

A leur famille et leurs amis, nous présentons nos sincères condoléances et l'assurance de notre profonde amitié. Leur départ nous cause une grande tristesse, que Saint Serge les ait en sa sainte garde !



Ordre International des Anysetiers

Siège social : 205, rue La Fayette - F - Paris 10^{ème}
Tél. +33 (0) 1 42 25 30 68 E-mail : secretariat@anysetiers.com
Site internet : <http://www.anysetiers.org>

Aider et donner de l'espoir

