

L'Anysetier



Ordre
International des
Anysetiers

Nummer 92
Juli 2023

Aider et donner de l'Espoir



INHALT

Seite 2

- Die Spirulina
- Feuerwehr in der Türkei

Seite 3

- Ein Tag in der Camargue
- Die Lyoner Korken

Seite 4

- Ein Pilon in Mosaikversion
- Unser Leid
- Agenda der magistralen Kapitel

Diese Publikation wurde vom Redaktionsausschuss mithilfe von Material erstellt, das von den Komtureien zur Verfügung gestellt wurde.

Leiter der Veröffentlichung :
Herr Jean-François Brebion

Der Redaktionsausschuss besteht aus:

Frau Martine Désirant, Präsidentin,
Frau Michèle Boquillon,
Frau Evelyne Godan,
Frau Catherine Jaouen,
Frau Magali Siguenza,
Herr Jean-Luc Chassigneux,
Herr Patrick Henry,
Herr Jean Le Grand.

Der Redaktionsausschuss ändert seinen Namen in :

**KOMMISSION FÜR
KOMMUNIKATION**

Dieser Ausgabe Nr. 92 Ihrer Zeitschrift L'Anysetier liegt eine Sonderausgabe bei, die einem ausführlichen Rückblick auf den Kongress 2023 gewidmet ist, der vom 18. bis 21. Mai 2023 in der guten Stadt Orléans stattgefunden hat.

Das Interview mit dem Präsidenten

Vom Redaktionsausschuss gesammelt

- Wie hast du die Anysetiers kennengelernt?

Meine Mutter, Monique, wurde 1991 auf Anraten eines befreundeten Buchhalters, der bereits Anysetier der Commanderie du Choletais war, in die Gesellschaft eingeführt. Sie fiel hinein und zog mich mit! ... Die monatlichen Abende folgten einander in einer besonders sympathischen Atmosphäre. Alle Mitglieder kamen fröhlich zusammen, ohne dass es einen Generationenkonflikt gab. Ich war der Jüngste... Ich hatte die Ehre, am 5. Oktober 1996 zusammen mit dem ersten Bürgermeister der Stadt Cholet in die Gesellschaft eingeführt zu werden. Meine Paten waren Chantal Breteaudou und Maurice Joyeux.

- Wie lange bist du schon in das Kapitel investiert?

Seit 1999 als Maître de Cérémonie (Zeremonienmeister). Monique war zu dieser Zeit Heroldin. Sie wollte sich zurückziehen, um mir einen vollen Platz im Kapitel zu geben. Ich wurde 2003 Konnetabel und 2010 Großmeister. Ich habe dieses Amt bis zur Generalversammlung der Commanderie im Jahr 2023 mit Freude ausgeübt, als ich den Pilon an meine Freundin Sylvie Bouchonneau-Blot übergab.

- Dein Engagement für deine Commanderie war schon immer wichtig?

Sehr schnell habe ich an der Organisation der verschiedenen Veranstaltungen teilgenommen, insbesondere an der Organisation von Wochenenden mit der Cinéscénie du Puy du Fou, indem ich die Reservierungen, Hotels usw. verwaltet habe. Diese Investition war ganz natürlich, denn ich schätzte unsere monatlichen Treffen und fühlte mich dort wohl.

- Wann hat sich der Plan, Präsident des Ordens zu werden, herauskristallisiert?

Ausschlaggebend war der Kongress, der 2022 in Bron stattfand. Ich wurde von zahlreichen Großmeistern angesprochen. Diese kamen der Reihe nach zu mir, um mich



davon zu überzeugen, dass ich bei den Wahlen 2023 für das Amt des Präsidenten kandidieren würde. Nachdem sich Daniel Hamelin und Michel Grimaud bereit erklärt hatten, erneut zu kandidieren, blieb mir nur noch eine "harte" Person übrig, die ich überzeugen musste.

- Fühlt sich das Amt des Präsidenten jetzt größer an, als du gedacht hast?

Wir waren alle vier gut vorbereitet und hatten ein Programm für die nächsten drei Jahre. Ich kann mir nicht vorstellen, als Präsident "den Fliegen beim Fliegen zuzusehen", ohne der OIA wieder Farbe zu verleihen, was eine Menge Arbeit erfordert, für die ich bereit bin, meine ganze Energie einzusetzen. Ich war schon in jungen Jahren in Vereinen engagiert. Ich bin eher ein Mann der Tat. Ich wünsche mir vor allem, dass jeder Maîtres Anysetier sich zu Wort meldet, um gemeinsam an der Zukunft des Ordens zu arbeiten.

**Alle zusammen,
bauen wir unsere Zukunft auf!**

- Wie gehst du an die Zukunft des Ordens heran?

Mit 100 % Optimismus! Wenn alle mitspielen, kann man nur Erfolg haben: "Der Sieg gehört den Hartnäckigsten".

- Deine Schlussfolgerung :

**"Ein Sieg ist nur dann schön,
wenn er gemeinsam errungen
wird".**



Commanderie de Penthièvre en Armor

Übergabe einer Spende an die "Pompiers Humanitaires des Côtes d'Armor" (Humanitäre Feuerwehr der Côtes d'Armor).

Nach drei Jahren der Durststrecke veranstaltete die Commanderie du Penthièvre ihr Hauptkapitel in Plérin. 1. Ein großes Dankeschön an Théü Monthuley, Großmeister der Commanderie du Penthièvre, der es gewagt hat, das Hauptkapitel zu veranstalten, obwohl die Zahl der Mitglieder aufgrund der Gesundheitskrise deutlich zurückgegangen war. 2. Aber vor allem ein großes Lob an Ghis, seine Frau, die bei der Vorbereitung und Organisation dieser Veranstaltung, deren Erfolg selbst die optimistischsten Erwartungen übertraf, die treibende Kraft war. Vielen Dank an alle und an Philippe, der sich unseren Freunden angeschlossen hat und ebenfalls dazu beitragen wird, der Commanderie du Penthièvre zu helfen und Hoffnung zu geben. Dank der 14 anwesenden Komtureien, von denen einige

von sehr weit her kamen: Artois, Champagne, Saint Etienne en Forez und Val de Metz sowie aus der Region 8, wurden mehr als 30 Kleider zur Freude aller und zur Zufriedenheit unserer Gäste vorgeführt. Der Höhepunkt des Abends war die Übergabe einer gemeinsamen Spende von zwei befreundeten Komtureien an die Humanitäre Feuerwehr der Côtes d'Armor. Am 6. Februar erschütterte ein schreckliches Erdbeben die Türkei und Syrien und forderte mehr als 50.000 Todesopfer. Ein Team aus sechs Rettungshelfern und zwei spezialisierten Hunden der humanitären Organisation "Pompiers Internationaux des Côtes d'Armor" (PICA) war vom 9. bis 20. Februar in Hatay in der Türkei im Einsatz, um Leben zu retten und dem notleidenden Volk zu helfen. Bastien Bizieux, Feuerwehrmann

und Prévost Hérault von der Commanderie de Haute-Bretagne, war unter den sechs Helfern. Am Samstagabend wurde er von Nadia Georges, der Vorsitzenden des Vereins PICA und Chefärztin der Wiederbelebungsabteilung des Krankenhauses Guingamp, begleitet. Bastien kommentierte eine Diashow über ihren Einsatz in der Türkei und erklärte zu jedem Foto, was sie taten, wie sie es taten und welche Ergebnisse sie erzielten. Er fesselte die Aufmerksamkeit aller so sehr, dass einige von ihnen Tränen in den Augen hatten. Nadia und Bastien erhielten einen lang anhaltenden Applaus. Die beiden Großmeister Théü Monthuley für Penthièvre und Jean-René Babonneau für die Haute-Bretagne überreichten Nadia Georges einen Scheck über 1.000 €. Nadia Georges bedankte sich bei ihnen und erklärte ihre große Not; die Reise in die Türkei habe sie 15.000 € gekostet, sie hätten nur die Spenden, um PICA am Leben zu erhalten. Es sei auch darauf hingewiesen, dass jeder freiwillige Helfer an seinen persönlichen Urlaubstagen in den Einsatz geht. Nochmals herzlichen Glückwunsch an diese Organisation, es ist das zweite Mal, dass unsere beiden Komtureien sie unterstützen, sie haben es verdient, denn auch sie "helfen und geben Hoffnung". Der Abend fand in einer ausgezeichneten Atmosphäre statt. Wir sehen uns im Jahr 2024 für ein neues Magistralkapitel mit mehreren Inthronisierungen und es lebe die Commanderie du Penthièvre.



Commanderie de Basse Normandie

Die Spirulina der Wikinger

Dies ist dem belgischen Botaniker Jean Léonard zu verdanken, der bei seinen Expeditionen im Jahr 1965 auf den Märkten im Tschad blau-grüne Fladen entdeckte, die von der einheimischen Bevölkerung sehr geschätzt wurden. Bei der Analyse in Belgien entdeckte der Botaniker, dass es sich um das essbare Bakterium Spirulina handelte, das aufgrund seiner Zusammensetzung und all seiner Vorteile das kompletteste Nahrungsmittel der Welt ist. Erst ab diesem Zeitpunkt kam Spirulina nach Frankreich. Heute gibt es in Frankreich 500 kleine Produzenten. Die industrielle Produktion findet hauptsächlich in China und Amerika statt. Das Institut Pasteur

und das Algenzentrum in der Bretagne vermarkten die Stammzelle von Spirulina. Das Produktionsprinzip ist einfach. Jede Stammzelle wird wachsen, indem sie sich von zahlreichen im Becken vorhandenen Mineralien ernährt. Dann bricht sie in zwei Teile. Die beiden kleinen Enden wachsen wiederum und brechen in zwei Teile. Dieses exponentielle Wachstum gelingt, sofern alle Bedingungen erfüllt sind (Wärme, Licht, PH-Wert des Wassers von 10). Die Ernte erfolgt von April bis Oktober, da die Bakterien im Winter Winterschlaf halten. Um den Gasaustausch zwischen Luft und Wasser zu optimieren und die Photosynthese der Spirulina zu ermöglichen,

wird das Wasser mit Wasserrädern umgewälzt. Die Ernte erfolgt nach dem Anhalten der Wasserräder, wenn die Spirulina an der Oberfläche schwimmt. Mithilfe einer Pumpe wird das Oberflächenwasser gefiltert und die Spirulina wird im Winter auf einem Tisch gelagert, um die natürliche Verdunstung zu fördern, sodass sie nur noch 20% Wasser enthält. Spirulina wird zu Spaghetti und dann zu Granulat verarbeitet und in Schachteln zu 100 g verkauft. 3 g (ein Teelöffel) Spirulina pro Tag werden als Gewürz verwendet. Alle anwesenden Anysetiers kauften ein bis zwei Schachteln Spirulina.

Commanderies du Bas Languedoc et de la Côte bleue

Ein Tag in der Camargue

Die Komtureien Bas Languedoc und Côte-Bleue Martigues haben sich zusammengeschlossen, um am Samstag, den 1. April, einen Tag in der Camargue anzubieten - und das war kein Aprilscherz. Dieser von den beiden Komtureien initiierte Tag war ursprünglich für 2020 geplant, doch die Pandemie hatte sich anders entschieden. Den beiden Komtureien, die an das Gebiet der Camargue grenzen, lag es am Herzen,

die Schönheiten und Traditionen dieser wilden Insel zu teilen, auf der Tiere und Menschen, die Freiheit und Wahrheit lieben, in Harmonie mit der Natur leben. Bei unserer Ankunft auf der Manade Martini in Franquevaux wurden wir von Gérard, einem passionierten Hobbyreiter, empfangen, der uns mit Anekdoten das Leben und die Arbeit auf der Manade erklärte. Auf dem Vormittagsprogramm stand nach einer

Ferrade-Vorführung eine Planwagenfahrt, bei der wir das Anwesen und die Arbeit der Gardians mit dem Sortieren der frei laufenden Stiere kennenlernten. Während dieser Fahrt konnten wir auch der Gaze beiwohnen. Für diejenigen, die mit den Traditionen der Camargue nicht vertraut sind: Die Gaze besteht darin, eine Herde von Stieren und/oder Pferden über einen Wasserlauf zu treiben. Diese Tradition rührt daher, dass die Gardians früher bei den Umzügen der Manade (die zu Fuß und nicht wie heute mit einem Lastwagen, der "char" genannt wird, erfolgten) die zahlreichen Wasserläufe und Kanäle überqueren mussten. Auf der Rückfahrt genossen wir zum Aperitif eine Muschel-Brasucade und ein gemeinsames Essen mit traditionellen Liedern von Régine Pascal, der Botschafterin der Camargue, und einer Vorführung der Pferdedressur. 106 Personen aus 8 Komtureien waren in die Camargue Gardoise gereist, um einen schönen Moment der Geselligkeit zu erleben und unsere Camargue-Traditionen zu entdecken.



Commanderie du Lyonnais

Les Bouchons Lyonnais: Eine traditionelle kulinarische Reise

Lyon, die Hauptstadt der französischen Gastronomie, ist berühmt für seine "Bouchons Lyonnais", traditionelle Restaurants, die ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis bieten. Diese warmen und gemütlichen Lokale stehen sinnbildlich für die Kultur Lyons und bieten eine Küche, die reich an Aromen und Geschichte ist. Die Bouchons Lyonnais haben ihren Ursprung in den kleinen Restaurants, die einst den Arbeitern und Canuts (Seidenarbeitern) im 19. Das Wort "bouchon" wurde für die vor diesen Lokalen aufgehängten Schilder verwendet, die oft aus Holzstücken bestanden, die in Form eines Weinflaschenverschlusses geschnitzt waren. Das Ambiente in einem Lyoner Bouchon ist rustikal und authentisch. Die Wände sind oft mit alten Gegenständen und Retro-Postern geschmückt, was eine nostalgische Atmosphäre schafft. Die Holztische sind oft schmal und stehen dicht beieinander, was den Austausch zwischen den Gästen fördert. Die Besitzer und Kellner sind für ihre Geselligkeit und gute



Laune bekannt, was zu der warmen und ungezwungenen Atmosphäre beiträgt. Die Küche der Bouchons Lyonnais ist großzügig und hebt die Produkte aus der Region hervor. Zu den ikonischen Gerichten gehören Lyoner Spezialitäten wie der Salade lyonnaise, der aus Frisée, Speck, Croutons und einem pochierten Ei besteht, sowie die quenelles de brochet, ein Gericht aus Brandteig und fein gehacktem Hecht, das mit einer Nantua-Sauce serviert wird. Fleischliebhaber kommen bei Gerichten wie Boudin noir, Tripes à la lyonnaise oder der berühmten warmen Wurst auf ihre Kosten. Die Vorspeisen wiederum umfassen oft Gerichte wie Grattons (gegrillte Schweinefleischstücke) und Cervelle de canut, eine frische Mischung aus Quark, Kräutern und Schalotten. Die Bouchons Lyonnais sind auch für ihre große Auswahl an Weinen bekannt. Weine aus der Region wie Beaujolais,

Côtes-du-Rhône und Burgunder passen perfekt zu den traditionellen Lyoner Gerichten. Weinliebhaber können sorgfältig ausgewählte Rot-, Weiß- oder Roséweine probieren, die die Aromen der lokalen Küche ergänzen. Neben der Gastronomie sind die Bouchons in Lyon Orte, an denen Geselligkeit und Lebensfreude herrschen. Die lebhaften Gespräche zwischen den Gästen, das Lachen und die geteilten Anekdoten tragen zur festlichen Atmosphäre dieser traditionellen Restaurants bei. Wenn Sie in Lyon auf der Durchreise sind, sollten Sie sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen, einen Bouchon Lyonnais zu erleben. Sie werden den Reichtum der Lyoner Küche, den Charme dieser historischen Lokale und die herzliche Gastfreundschaft entdecken.



Commanderie de l'Yssingelais

Wunderschönes Mosaik

Die Großmeisterin, Martine Bertholon, enthüllte und entdeckte gleichzeitig mit allen Teilnehmern ein außergewöhnliches Geschenk, dessen Verpackung es nicht zuließ, herauszufinden, was sich darin befand. Nach einigen Minuten des Wartens war die Überraschung perfekt, als sie ein etwa 1 m x 0,70 cm großes Mosaik entdeckte, das unseren Pilon darstellt. Da die großzügige Spenderin anonym bleiben wollte, verschwieg Martine ihren Vor- und Nachnamen. Eine kleine Notiz begleitete das Meisterwerk:

"Für diese Arbeit waren erforderlich:

- 74 Arbeitsstunden
- 1,2 Liter Klebstoff,
- 1,5 Kilo Fugenmasse
- ca. 8800 zu schneidende Teile

Dies entspricht:

- 15 Stunden Oper und klassische Musik,
- 26 Stunden gregorianische Gesänge,
- 22 Stunden Stille
- erstaunlicherweise fast keine unflätigen Bemerkungen,
- 4 harmlose Schnittverletzungen,
- 17 Liter Kräutertee

Die ganze Ehre gebührt meinem lieben, zärtlichen Ehemann, der gegen seinen Willen eingewilligt hat, mir so viel Zeit zu geben. Es sei denn, er hat es so gewollt. Das können Sie

ihn selbst fragen! Ich gebe zu, dass es nicht immer einfach ist, mit einem Atelier in der Mitte des Esszimmers zu leben. Dieses Werk ist einzigartig und ich widme es den Anysetiers de l'Yssingelais mit meiner ganzen Freundschaft.

Un artisan anonyme"



AGENDA 2023

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

Unsere Strafen

Mit großer Trauer müssen wir Ihnen mitteilen, dass Freunde, die uns sehr am Herzen lagen, von uns gegangen sind:



Unser Freund Jacques Chabot Connétable Argentier de la Commanderie de Basse Normandie pendant 17 ans, nous quitte très rapidement le 2 avril 2023 (Maladie de Charcot), après 28 ans de vie Anysetière au sein de notre Commanderie. Einmal Anysetier; immer Anysetier, so dass sein Anysetier-Camail auf einem blauen Kissen neben seiner Medaille des Ordre national du Mérite auf seinem Sarg lag. In den Reden erinnerten seine Kinder an sein Engagement als Anysetier. Danke Jacques, du warst bis zum Schluss ein Vorbild für uns alle. Auf Wiedersehen.



Originario di Settimo Tavagnasco, frazione di Tavagnasco, Bringhen 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, Bringhen si è spento all'età di 78 anni all'ospedale di Imperia, dove era ricoverato da qualche giorno per via di una forte influenza.

Ihren Familien und Freunden sprechen wir unser aufrichtiges Beileid aus und versichern sie unserer tiefen Freundschaft. Ihr Weggang bereitet uns große Trauer, möge der Heilige Sergius sie in seiner heiligen Obhut haben!



Aider et donner de l'espoir



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>