

L'Anysetier



Ordre
International des
Anysetiers

Numéro 92
Luglio 2023

Aider et donner de l'Espoir



CONTENUTI

Pagina 2

- Spirulina
- Vigili del fuoco in Turchia

Pagina 3

- Una giornata in Camargue
- Les bouchons Lyonnais

Pagina 4

- Una versione a mosaico di Pilon
- I nostri dolori
- Calendario delle conferenze

Questa pubblicazione è stata realizzata dal Comitato Editoriale utilizzando le informazioni fornite dalle Commende.

Direttore della pubblicazione :
Jean-François Brebion

Il Comitato editoriale è composto da :

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.

Il Comitato editoriale ha cambiato nome in :

COMITATO DI COMUNICAZIONE

In allegato a questo numero de L'Anysetier 92, troverete un numero speciale dedicato a una dettagliata retrospettiva del Congresso 2023, tenutosi dal 18 al 21 maggio 2023 nella bella città di Orléans.

Intervista con il Presidente

Intervista a cura del Comitato editoriale

- Come ha conosciuto Les Anysetiers?

Mia madre, Monique, è stata introdotta nel 1991, su consiglio di un amico contabile che era già un Anysetier della Commanderie du Choletais. Si è iscritta e mi ha portato con sé!... Le serate mensili si susseguivano in un'atmosfera particolarmente amichevole. Tutti i membri si sono scambiati felicemente le spalle senza alcun conflitto generazionale. Io ero il più giovane... Ho avuto l'onore di essere introdotto il 5 ottobre 1996, contemporaneamente al primo sindaco di Cholet. I miei padrini erano Chantal Breteau e Maurice Joyeux.

- È coinvolto nel Capitolo da molto tempo?

Dal 1999 come Maestro di Cerimonie. A quel tempo, Monique era Araldo. Ha voluto ritirarsi per darmi un posto a pieno titolo nel Capitolo. Sono diventato Connétable nel 2003 e Grand-Maître nel 2010. Ho mantenuto felicemente questa carica fino all'Assemblea Generale della Commenda nel 2023, quando ho passato il Pilon alla mia amica Sylvie Bouchonneau-Blot.

- Il suo coinvolgimento con la Commanderie è sempre stato importante?

Mi sono subito impegnata nell'organizzazione dei vari eventi, in particolare nell'organizzazione dei fine settimana, tra cui la Cinéscénie a Le Puy du Fou, nella gestione delle prenotazioni, degli alberghi, ecc. I miei contatti mi hanno anche permesso di organizzare attività in diversi castelli della regione. Questo investimento è stato naturale perché mi piacevano le nostre riunioni mensili e mi sentivo bene.

- Quando si è concretizzata l'idea di diventare Presidente dell'Ordine?

Il Congresso organizzato a Bron nel 2022 è stato decisivo. Molti Gran Maestri mi hanno avvicinato. Sono venuti a trovarmi, uno dopo l'altro, per convincermi ad accettare la carica di Presidente per le elezioni del 2023. Avendo Daniel Hamelin e Michel Grimaud accettato



di ricandidarsi, rimaneva solo una persona "difficile" da convincere.

- Ora che è diventato Presidente, sente che la responsabilità è più grande di quanto pensasse?

Noi quattro eravamo ben preparati, con un programma costruito per i prossimi tre anni.

Non posso pensare di assumere la presidenza "guardando le mosche volare" senza dare all'OIA una nuova vita, il che richiederà molto lavoro, e sono pronto a metterci tutta la mia energia.

Ero già coinvolto nelle associazioni quando ero molto giovane, e sono più portato all'azione. Soprattutto, voglio che ogni Maître Anysetier parli e lavori insieme per il futuro dell'Ordine.

Costruiamo insieme il nostro futuro!

Come vede il futuro dell'Ordine?

Con il 100% di ottimismo!

Se tutti giocheranno, non potremo che avere successo :

"La vittoria appartiene ai più testardi".

- La sua conclusione :

"La vittoria è bella solo se è collettiva".



Commanderie de Penthièvre en Armor

Presentazione di una donazione ai vigili del fuoco umanitari della Côtes d'Armor.

Dopo una pausa di 3 anni, la Commanderie du Penthièvre ha organizzato il suo Chapitre Magistral a Plérin. Innanzitutto, un grande ringraziamento a Théu Monthuley, Grand Maître della Commanderie du Penthièvre, che ha avuto il coraggio di provare a organizzare il suo Chapitre Magistral, nonostante il notevole calo di iscritti dovuto alla crisi sanitaria. Ma soprattutto, bravo a Ghis, sua moglie, perno della preparazione e dell'organizzazione di questo evento, il cui successo ha superato anche le più rosee aspettative. Grazie a tutti e a Philippe, che si è unito ai nostri amici e contribuirà anche lui ad aiutare e dare speranza alla Commanderie du Penthièvre. Grazie alle 14 Comanderie presenti, tra cui alcune provenienti da molto

lontano: Artois, Champagne, Saint Etienne en Forez e Val de Metz e quelle della regione 8, sono stati fatti sfilare più di 30 abiti, per la gioia di tutti e la soddisfazione dei nostri ospiti.

Il momento clou della serata è stata la presentazione di una donazione congiunta da parte di due Comanderie amiche ai Vigili del Fuoco Umanitari delle Côtes d'Armor. Il 6 febbraio, un terribile terremoto ha scosso la Turchia e la Siria, causando la morte di oltre 50.000 persone.

Una squadra di 6 soccorritori e 2 cani specializzati dell'associazione umanitaria PICA (Pompieri Internationaux des Côtes d'Armor) sono stati sul campo ad Hatay, in Turchia, dal 9 al 20 febbraio per salvare vite

umane e aiutare le persone in difficoltà. Bastien Bizieux, vigile del fuoco e Prévost Hérault della Commanderie de Haute-Bretagne, era uno dei 6 soccorritori. Sabato sera era accompagnato da Nadia Georges, presidente dell'associazione PICA e primario del reparto di terapia intensiva dell'ospedale di Guingamp. Bastien ha commentato una proiezione di diapositive delle loro operazioni in Turchia, spiegando in ogni foto cosa stavano facendo, come lo stavano facendo e i risultati ottenuti. Ha catturato l'attenzione di tutti a tal punto che alcuni avevano le lacrime agli occhi.

Nadia e Bastien hanno ricevuto un lungo applauso. I due Grand Maîtres, Théu Monthuley per la Penthièvre e Jean-René Babonneau per la Haute-Bretagne, hanno consegnato un assegno di 1.000 euro a Nadia Georges, che li ha ringraziati e ha spiegato di quanto hanno bisogno: il viaggio in Turchia è costato loro 15.000 euro, e tutto ciò di cui hanno bisogno per mandare avanti il PICA sono le donazioni. È la seconda volta che le nostre due Comanderie li aiutano e se lo meritano, perché anche loro "aiutano e danno speranza". La serata si è svolta in un'atmosfera eccellente.

Ci vediamo nel 2024 per un nuovo Capitolo Magistrale con diverse induzioni e lunga vita alla Commanderie du Penthièvre.



Commanderie de Basse Normandie

Spirulina vichinga

È merito di un botanico belga, Jean Léonard, che durante le sue spedizioni nel 1965 scoprì sui mercati ciadiani delle frittelle blu-verdi, molto apprezzate dalla popolazione locale. Analizzato in Belgio, il botanico scoprì che la Spirulina, un batterio commestibile, era l'alimento più completo al mondo in termini di composizione e di tutti i benefici che conteneva. Oggi in Francia ci sono 500 piccoli produttori.

L'Institut Pasteur e il centro algale della Bretagna commercializzano la cellula staminale della spirulina e il principio di produzione è semplice. Ogni ceppo di batteri cresce nutrendosi dei numerosi minerali presenti nello

stagno. Poi si spezza in due. I due pezzi più piccoli crescono a loro volta e si spezzano in due.

Questa crescita esponenziale ha successo solo se sono soddisfatte tutte le condizioni giuste (calore, luce, PH dell'acqua pari a 10). La raccolta avviene da aprile a ottobre, poiché i batteri vanno in letargo in inverno. Per ottimizzare lo scambio di gas tra l'aria e l'acqua e consentire la fotosintesi della spirulina, le ruote d'acqua agitano l'acqua.

La raccolta avviene quando le ruote dell'acqua si fermano e la spirulina galleggia in superficie. Si utilizza una pompa per filtrare l'acqua di superficie, poi la spirulina viene

posta su un tavolo in inverno per favorire l'evaporazione naturale, in modo da avere solo il 20% di acqua.

La spirulina viene trasformata in spaghetti e poi in granuli e viene venduta in barattoli da 100 g. 3 g (un cucchiaino) di spirulina al giorno vengono utilizzati come condimento.

Tutti gli Anysetier presenti hanno acquistato una o due scatole di spirulina.

Commanderies du Bas Languedoc et de la Côte bleue

Una giornata in Camargue

Le Commanderies du Bas Languedoc e Côte-Bleue Martigues hanno unito le forze per offrire una giornata in Camargue sabato 1° aprile, e non si tratta di un pesce d'aprile. Questa giornata, organizzata dalle due Commanderies, era inizialmente prevista per il 2020, ma la pandemia ha deciso diversamente.

Queste due commende, che confinano con la regione della Camargue, hanno vo-

luto condividere la bellezza e le tradizioni di quest'isola selvaggia dove gli animali e le persone che amano la libertà e la verità vivono in armonia con la natura.

Al nostro arrivo alla Manade Martini di Franquevaux, siamo stati accolti da Gérard, un appassionato che ci ha spiegato, con aneddoti, la vita e il lavoro alla Manade. Il programma della mattinata prevedeva una dimostrazione di ferrade, seguita da un giro

in carrozza per scoprire la tenuta e il lavoro dei gardians, che smistano i tori quando sono liberi.

Durante questa passeggiata, abbiamo anche potuto assistere allo sguardo. Per chi non conosce le tradizioni della Camargue, lo sguardo consiste nel far attraversare un fiume a una mandria di tori e/o cavalli. Questa tradizione deriva dal fatto che, in passato, i mandriani dovevano attraversare i numerosi corsi d'acqua e canali mentre si spostavano intorno alla manade (cosa che veniva fatta a piedi e non con un camion detto "char" come avviene oggi). Oggi, le gazzе restano uno spettacolo unico e raro nelle regioni Bouches-du-Rhône, Gard e Hérault. Sulla via del ritorno, abbiamo gustato un aperitivo a base di brasucade di cozze e condiviso un pasto al ritmo delle canzoni tradizionali di Régine Pascal, ambasciatrice della Camargue, con una dimostrazione di dressage a cavallo.

106 persone, in rappresentanza di 8 Commanderies, si sono recate nella Camargue Gardoise per condividere un grande momento di convivialità e scoprire le nostre tradizioni camarghesi.



Commanderie du Lyonnais

Les Bouchons Lyonnais: un viaggio culinario tradizionale

Lione, capitale della gastronomia francese, è rinomata per i suoi "bouchons lyonnais", ristoranti tradizionali che offrono un'esperienza culinaria unica. Questi locali caldi e accoglienti sono l'emblema della cultura lionese e offrono una cucina ricca di sapori e di storia.

I bouchon di Lione hanno origine dai piccoli ristoranti che un tempo servivano gli operai e i canuts (lavoratori della seta) nel XIX secolo. La parola "bouchon" era usata per indicare le insegne appese davanti a questi locali, che spesso erano pezzi di legno intagliati a forma di tappo di bottiglia di vino.

L'atmosfera di un bouchon lionese è rustica e autentica. Le pareti sono spesso decorate con vecchi oggetti e poster retrò, creando un'atmosfera nostalgica. I tavoli in legno sono spesso stretti e ravvicinati, per favorire la conversazione tra gli ospiti. I proprietari e i camerieri sono noti per la loro cordialità e il loro buonumore, che contribuiscono a creare un'atmosfera calda e rilassata.



La cucina dei bouchons lyonnais è generosa e sfrutta al massimo i prodotti locali. Tra i piatti tipici vi sono specialità lionesi come la salade lyonnaise, a base di frisée, lardoni, crostini e un uovo in camicia, e le quenelles de brochet, un piatto a base di pasta choux e luccio finemente tritato, servito con una salsa Nantua.

Gli amanti della carne saranno deliziati da piatti come il boudin noir (sanguinaccio), le tripes à la lyonnaise (trippa alla lionese) e la famosa salsiccia calda. Gli antipasti includono spesso piatti come i grattons (pezzi di maiale alla griglia) e la cervelle de canut, una fresca miscela di fromage blanc, erbe e scalogno.

I bouchon di Lione sono rinomati anche per l'ampia scelta di vini. I vini locali come il Beaujolais, la Côtes-du-Rhône e la Borgogna sono l'accompagnamento perfetto per i piatti tradizionali lionesi. Gli amanti del vino pos-

sono degustare vini rossi, bianchi e rosati accuratamente selezionati per completare i sapori della cucina locale.

Oltre alla gastronomia, i bouchon di Lione sono luoghi in cui la convivialità e la gioia di vivere regnano sovrane. Le vivaci conversazioni tra i commensali, le risate e gli aneddoti condivisi contribuiscono all'atmosfera festosa di questi ristoranti tradizionali.

Se visitate Lione, non perdetevi l'occasione di provare un bouchon lyonnais. Scoprirete la ricchezza della cucina lionese, il fascino di questi locali storici e la calda accoglienza che offrono.



Commanderie de l'Yssingelais

Magnifico mosaico

Il Grand-Maître, Martine Bertholon, ha svelato e scoperto contemporaneamente a tutti i partecipanti un regalo eccezionale, la cui confezione rendeva impossibile scoprire cosa contenesse.

Dopo qualche minuto di attesa, abbiamo scoperto con grande sorpresa un mosaico di circa 1 metro per 0,70 cm che rappresenta il nostro Pilone.

La generosa donatrice ha voluto mantenere l'anonimato, per cui Martine ha taciuto il suo nome e cognome.

Una nota accompagnava questo capolavoro :

"Questo progetto ha richiesto:

- 74 ore di lavoro
- 1,2 litri di colla
- 1,5 chili di giunti
- circa 8800 pezzi da tagliare.

Ciò corrisponde a :

- 15 ore di opera e musica classica,
- 26 ore di canto gregoriano,
- 22 ore di silenzio
- sorprendentemente, quasi nessun linguaggio scurrile,
- 4 tagli minori,
- 17 litri di tisana

Tutto il merito va al mio caro e amorevole marito che, contro il suo buon senso, ha accettato di concedermi tutto questo tempo. A

meno che non gli convenga! Potete chiederglielo voi stessi! Ammetto che non è sempre facile vivere con uno studio al centro della sala da pranzo.

Questo lavoro è unico e lo dedico agli Anysetiers de l'Yssingelais con tutta la mia amicizia.

Un artigiano anonimo".



AGENDA 2023

- 26 Agosto :
. VAL DE METZ
- 02 Settembre :
. TULLEVAL DE CORREZE
- 09 Settembre :
. LA MARCHE (IC)
. CREUSOT CRISTALLERIE
. REGION RHEIN RUHR
- 16 Settembre :
. COTE BLEUE
. ISLES ANGLOS NORMANDES
. NIVERNAIS
- 23 Settembre :
. BEARN BIGORRE
. CANNES ESTEREL
. ROANNAIS BRIONNAIS
. BASSE NORMANDIE
. VALAIS
- 30 Settembre :
. AUTUN LA ROMAINE
. PERIGORD (IC)
. ANJOU
- 07 Ottobre :
. NORMANDIE ROUEN SEINE ET EURE (IC)
. LANDES
. VARNA DOBROUDJA MARITIME
. SAINT ETIENNE EN FOREZ
. PROVENCE
- 14 Ottobre :
. SAVOIE
. GUYENNE OCCITANE
. LIMOUSIN
. TOURAINE
- 21 Ottobre :
. HAUTE BRETAGNE
. BOURGOGNE
. SARRE (IC)
. BAHIA DE ROSES
- 28 Ottobre :
. BAILLIAGE DELLE MARCHE
. 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 Dicembre :
. NANTES LOIRE OCEANE
. HAUT-LANGUEDOC
- 16 Dicembre :
. VALLEE D'AOSTE

Le Nostre Frazzi

E con grande tristezza che dobbiamo informarvi della morte di amici che ci erano molto cari:



Il nostro amico Jacques Chabot, Connétable Argentinier della Comanderie de Basse Normandie per 17 anni, ci ha lasciato improvvisamente il 2 aprile 2023 (malattia di Charcot), dopo 28 anni di vita anysettiana all'interno della nostra Comanderie. Era un uomo di impegno e di grande rigore, per il quale l'amicizia era sacra. Era un uomo di impegno e di grande rigore, per il quale l'amicizia era sacra: un Anysetier una volta, un Anysetier per sempre, tanto che sulla sua bara la sua medaglia Anysetier è stata posta su un cuscino blu accanto alla sua medaglia dell'Ordre national du Mérite. Nei loro discorsi, i figli hanno ricordato il suo impegno per Anysetier. Grazie Jacques, sarai stato un modello fino alla fine per tutti noi. Addio, Jacques.



Originario di Settimo Tavagnasco, frazione di Tavagnasco, Bringhen è stato ragioniere, ex dirigente della Cassa di Risparmio di Torino e Gran Maestro della Comanderie del Piemonte dell'Ordre 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.

Alle loro famiglie e ai loro amici porgiamo le nostre sincere condoglianze e l'assicurazione della nostra profonda amicizia. Siamo profondamente addolorati per la loro partenza. Che San Sergio li custodisca nella sua santa cura!



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>