



Ordre International
des Anyssetiers
Commanderie de Saint-Étienne en Forez



LA BADIANE ET LE BABET



N° 10 DECEMBRE 2024



PENSÉES DU MOIS :

Passer pour un idiot aux yeux d'un imbécile est une volupté de fin gourmet (Georges COURTELINE).

Le courage consiste à donner raison aux choses quand nous ne pouvons les changer. (Marguerite YOURCENAR).

NOTRE COMMANDERIE

– Le 18 novembre nous nous sommes retrouvés au restaurant LA BONNE FRANQUETTE à La Talaudière. Nous étions 42 : 34 anyssetiers de notre Commanderie, 6 conjoints et 2 « visiteurs » à savoir Marie-Anne FRANC et Magali ROUSSET. Nous avons passé un moment de convivialité autour d'un bon repas.



Le Mot du Grand Maistre

J'aimerais que nous ayons une pensée particulière ce soir pour notre ami **Marc JODAR** qui s'est éteint le vendredi 11 octobre à l'âge de 75 ans. Marc a été intronisé le 6 novembre 2010. Il était membre d'honneur au sein de notre Commanderie. Observons une minute de silence.



Au niveau National

L'Ordre constate de nombreuses démissions dues à l'âge des membres. Les intronisations sont stables mais elles ne comblent pas les départs.

En 2024, on devrait se maintenir sous la barre des 3.000 membres.



→ Le PLAN PHASE 1 : 3 ateliers

Le compte rendu du Plan Phase 1 se trouve sur le site de l'Ordre. Vous pouvez le consulter. Il est question des objectifs de l'OIA pour relancer notre Confrérie.

07 octobre : Journée de la St Serge : Elle impliquerait toutes les Commanderies.

Au niveau régional : Max AMBLARD, le G.M de la Commanderie du Comté du Valentinois propose une action commune sur l'idée d'un FIL ROUGE autour de la maladie de CHARCOT.

→ Le PLAN PHASE 2 : 3 ateliers : La Commanderie est concernée par l'atelier n° 7 dirigé par Jean-Yves MENNECHEZ et Jean-René BABONNEAU : Il s'agit de **la revisite du Cérémonial**, atelier que j'ai choisi.

Marie-Claude MONTAGNE travaille au sein de l'atelier 8 « **l'esprit anysetier** » sous la houlette de notre chancelier Christian BEAUFOUR.

→ Le Protocole des Impétrants proposé par notre Commanderie plaît au niveau de cet atelier. Il devrait être présenté lors d'un prochain Grand Conseil de l'Ordre.

→ Le CONGRES MONDIAL 2025 à CHOLET

La Commanderie de ST-ETIENNE sera représentée par Carmen, notre hospitalier.

Au niveau Régional

La Région 5 se porte bien. 310 membres au sein de la Région

Lors de l'inter-Commanderies du 16 octobre à MEYLAN nous avons évoqué surtout le National puis les activités des différentes Commanderies.

Les Chapitres Magistralx de la Région 5 figureront sur le calendrier que nous vous remettrons lors de l'A.G du 25 janvier 2025.

Présentation du Protocole des Impétrants que nous avons mis en place dès cette année à ST ETIENNE.

Au niveau de la Commanderie

→ Un prototype de la future cravate vous est présenté. Elle est verte, mais il existera aussi une version rouge. Une commande de 150 cravates est en cours. Elles seront vendues 20 €. Elles seront livrées en février. Les commandes devront être effectuées auprès de notre Epistolier Anne avec le règlement.

→ A propos de nos futurs Chapitres Magistreaux, nous avons pour projet d'intégrer le montant de la souscription au coût de la soirée soit 105 au lieu de 95 €. Nous vous invitons à nous faire part de vos réflexions par mail ou SMS.

Nous y trouvons certains avantages :

→ Le chef de table n'a plus la difficulté de récupérer les fonds

→ La rapidité car il présente l'enveloppe et les personnes prennent un billet chacun.

→ Vente de Champagne : les fêtes de fin d'année sont proches. Si vous le souhaitez et en cas de besoin, vous pouvez vous rapprocher de l'échanson de notre Commanderie (Jean-Paul EYRAUD) ou de Michel COUREAUT.

→ Dégustation et vente de Chocolats : notre ami Frank VALENTIN proposera une dégustation et une vente de ses chocolats lors du dernier repas de l'année : le lundi 16 décembre au LITTLE ITALY. Vous pouvez dès à présent les commander auprès de Frank.

→ Partenaires : enfin sachez que cette année, la Commanderie a obtenu plus de 20.000 euros de dons que ce soit en numéraires ou en produits divers. Merci à nos généreux donateurs que vous découvrirez en dernière page.

LA SOIREE BEAUJOLAIS

Le 3eme jeudi du mois de novembre marque la sortie du Beaujolais Nouveau. Nouveau comme la nouvelle équipe du Chapitre de la Commanderie de St Étienne en Forez qui organisait cette soirée « Beaujolais Nouveau ». C'était une première et on peut dire que ce fut une belle soirée.



De nombreux visiteurs nous ont fait l'honneur de venir nous découvrir. Le livret de présentation leur a été remis pour compléter les propos du Grand Maître : Qui sommes nous ?

Le Beaujolais offert par un partenaire accompagnait une assiette de charcuterie-fromage et pour finir le repas une part de tarte aux pommes.

Ce coup d'essai étant réussi, rendez-vous l'année prochaine ... 3eme jeudi du mois de novembre.

OPERATION MANGA

A l'approche des fêtes de Noël, la Commanderie de Saint Etienne en Forez s'est rendue le jeudi 28 novembre auprès de 3 associations pour remettre des jouets à des enfants atteints de troubles autistiques ou placés pour diverses raisons.

Julie, codirectrice d'**EURECAH** à LA TALAUDIÈRE a reçu Pierre, les bras chargés de 75 Mangas NARUTO d'une valeur totale de 1972 €. Ces présents seront remis lors de l'arbre de Noël organisé le 7 décembre 2024.





Dans l'après midi, Pierre, Mick et Jean-Paul ont rendu visite à l'**ANGELUS** et aux **MARMOUSETS** (maisons d'enfants à caractère social) situés à SAINT-ETIENNE. Ces deux établissements, abritant plus de 60 enfants, sont gérés par M. COTE, directeur.

Ce sont 30 Mangas NARUTO et 40 peluches NARUTO qui ont été remis par la Commanderie pour un montant de 1315 €. Ils seront offerts aux enfants lors de l'arbre de Noël organisé le 18 décembre.

PAROLES DE NOUVEAUX MAISTRES ANYSETIERS

→ Pascale GOUTTE

J'ai fait la connaissance de Pierre GIOIA dans les locaux de 42TV où nous étions tous deux en attente d'interview par Pat FRANÇON, journaliste et Anysetier.

Nous avons discuté ensemble pendant plus d'une heure. Il m'a raconté avec beaucoup d'enthousiasme et de passion l'histoire des Anysetiers. Il m'a convaincue de participer à leur prochaine rencontre autour d'un repas. J'ai consulté ensuite le site des Anysetiers afin de comprendre leur fonctionnement, j'ai beaucoup appris sur leurs missions.

C'est un peu timidement que je me suis présentée à la soupe aux choux organisée au mois de mars 2024. J'ai été accueillie par Pierre GIOIA et Carmen FINTINARU.

Les costumes étaient un peu impressionnants et je ne connaissais pas grand monde. Mais très vite certains participants sont venus vers moi et nous avons entamé des discussions. La journée était chaleureuse et la simplicité des échanges m'a conquise.

Pierre GIOIA m'a convaincue d'intégrer les Anysetiers. J'ai réalisé que nous avons des valeurs communes et des objectifs partagés. Il m'a expliqué que Carmen et lui seraient mes parrains, j'ai été très honorée de la confiance qu'ils m'ont accordée et le contact très amical avec Carmen a fini de me convaincre.

La cérémonie d'intronisation aux Anysetiers était chargée d'émotion et de symbolisme. J'ai ressenti une grande fierté et un sentiment d'appartenance en rejoignant une communauté partageant des valeurs communes. Je l'ai vécue comme une occasion de célébrer des parcours individuels et collectifs, ainsi que de renforcer les liens entre les membres, venus de plusieurs régions.

Leur devise « aider et donner de l'espoir » a pris tout son sens pour moi au cours de cette magnifique soirée, pleine de bienveillance et d'amitié.



→ Franck MARCHESIN



J'ai rencontré Pierre GIOIA, avec lequel je partage une amitié sincère. Un jour il m'a parlé des Anysetiers. Pierre est un homme en qui j'ai confiance, alors adhérer aux Anysetiers devint évident. Nous parlons souvent de l'aide, de l'entraide que nous devons aux autres.

J'ai été accueilli avec chaleur et simplicité.

Les raisons de mon adhésion sont simples. Tout d'abord parce que le choix des associations que nous soutenons sont dignes de confiance. Les sommes que nous donnons sont utilisées pour soutenir des personnes qui sont dans le besoin, la difficulté et la maladie. Pas de grands discours mais des actes. J'espère, avec ma faible contribution, pouvoir faire « avancer les choses ».

La cérémonie d'intronisation fut un moment d'émotion. Entouré de mes deux parrains, Pierre et Michel. Deux hommes sincères dans leurs vies.

« Le bruit ne fait pas de bien, le bien ne fait pas de bruit. Aider simplement ». Telle est ma devise.

DES NOUVELLES DES COMMANDERIES EXTÉRIEURES

Il y a eu plusieurs Chapitres Magistraux depuis début octobre.
La Commanderie était présente au Chapitre Magistral de :

→ La Savoie le 12 octobre. Gérard ASTIC et Nicole ainsi que Frank VALENTIN et Martine nous représentaient.

→ Le Nivernais le 19 octobre. C'étaient Lucienne et Jean-Pierre GAY accompagnés par Margareth MALTHON qui avaient fait le voyage.



→ Le 26 octobre Carmen FINTINARU était au Chapitre Magistral de Bahia de Roses – Costa Brava. Ce fut, paraît-il, un moment très festif.

→ Le Pays de Fribourg organisait son Chapitre Magistral le 9 novembre. Carmen FINTINARU avait fait le déplacement.



→ Anne VIALON nous a représentés au Chapitre Magistral de l'Indre en Berry le 16 novembre.

Leina, une petite fille de 9 ans atteinte de mucopolysaccharidose a reçu un chèque pour réaliser son rêve : un week-end avec sa maman à Disney Land.



→ Pour finir ce mois de novembre une importante délégation de stéphanois s'est rendue en terre lyonnaise pour le Chapitre Magistral du 30 novembre. Pas moins de 9 personnes : Pierre et Martine GIOIA, Mick et Jean-Paul EYRAUD, Jacques THOINET et Roseline COSTA, Philippe et Catherine GRANGE et Maxime MALLERIN. Il y a eu 4 intronisations et deux associations ont reçu un chèque.



DES NOUVELLES DE L'ORDRE

A la découverte du site de l'Ordre : anysetiers.org :

De nombreuses nouvelles publications.

En haut à gauche de la fenêtre : **MENU**. Choisissez le numéro 2 : **LA VIE DES ANYSETIERS** et ensuite **Publications**. Dans **publications diverses** vous trouverez un nouveau numéro du PERRON, journal de la Principauté de Liège, la publication des Commanderie du Havre de Grâce, de Cannes-Esterel. Dans **publications de l'Ordre** vous découvrirez le L'ANYSETIER N° 104.

L'ARTICLE DU MOIS

Histoire de la bûche de Noël

Avant d'être un classique de la gastronomie française, la bûche de Noël était en bois.

Si tout le monde connaît la version dessert de la bûche, peu de Français connaissent l'histoire qui se cache derrière l'une des plus anciennes traditions de la fin d'année.

Cette coutume, à l'origine païenne, existe depuis des siècles en Europe. Le principe était de faire brûler une grosse bûche quelques jours avant les fêtes, le jour du Solstice d'hiver (environ le 21 décembre), c'est-à-dire la nuit la plus longue de l'année.

Plus la bûche était grosse, plus elle brûlait longtemps et plus elle faisait des étincelles, plus la future année serait heureuse et vertueuse.

La bûche était bénie avec du vin, du lait ou encore de la cire.

Chaque région avait sa tradition.

Dans certaines régions françaises, cette coutume dure jusqu'aux années 1950.

La bûche devient pâtisserie

On estime qu'elle a été inventée en France dans les années 1870, les premières mentions de bûche pâtissière dans les livres de recettes datent des débuts 1900.



Concernant le créateur de ce dessert, il existe plusieurs théories. Selon certaines versions, il s'agirait d'un pâtissier lyonnais, selon d'autres d'un ouvrier pâtissier de l'Hôtel de ville de Paris. D'autres prêtent cette invention au pâtissier glacier Pierre Lacam ou encore à Antoine Charabot, qui est aussi à l'origine de la crème au beurre.

Déjà à l'époque on donne à la bûche un aspect boisé et on la décore avec de petits éléments forestiers comme du houx, des champignons ou de la mousse.

Si la bûche pâtissière est toujours populaire aujourd'hui, la version glacée a fait son entrée dans les habitudes de consommation des Français. Il existe des bûches de toutes les formes, de toutes les couleurs, qui cassent les codes.

(d'après un article d'Héloïse Bauchet)



AGENDA

→ **Le lundi 16 décembre** : nous clôturerons cette belle année au **LITTLE ITALY** à ST JUST ST RAMBERT. **Frank VALENTIN** nous proposera ses chocolats. Comme depuis trois ans, un sachet de papillotes sera remis à chaque participant.

→ **Le samedi 11 janvier** : la **Galette des Rois** à l'Amicale Laïque de la Terrasse. Invitation jointe à ce journal.

→ **Le samedi 25 janvier** : l'**Assemblée Générale** à l'**HOSPITALET** à SORBIERS.

ATTENTION : Tous les documents utiles et nécessaires relatifs à l'Assemblée Générale seront remis aux anysetiers présents au repas du 16 décembre au LITTLE ITALY contre signature.

Pour celles et ceux qui ne pourront pas se déplacer ce jour-là, et dans un esprit écologique et économique, aucun document ne sera transmis par la Poste.

Ils vous seront communiqués via votre messagerie électronique (vérifier vos spams à partir du 18 décembre).

Dès réception, merci de bien vouloir accuser réception auprès de l'Epistolier. C'est important.

Siège social & secrétariat :

Chez : **Anne Françoise VIALON**
7 rue Montyon (42000) SAINT-ETIENNE
tél : 04.77.79.26.58 - 06.68.66.73.49
viallon.anysetiers@gmail.com

Aider et donner de l'Espoir



NOS PARTENAIRES



**Best
Western.**



Astic
GROUPE

Champagne Vincent Michel



**Pompes Funèbres
Marbrerie J.-P. GAY**



Plomberie - Chauffage - Sanitaire - Dépannage