



Aider et donner de l'Espoir

Fleur d'Anys

N°21

Ordre International des Anysetiers - Commanderie de Guyenne-Occitane



Le mot du Grand Maistre



Chères amies Anysetières, Chers amis Anysetiers,

Les vacances d'été viennent d'arriver !

Pour autant, en ce dernier trimestre, les Anysetiers de

Guyenne-Occitane ont vécu des événements remarquables.

Tout d'abord, le 18 avril 2026 : la Journée Internationale des Anysetiers (J.I.A), belle réalisation pour se faire connaître, plus de 50 Commanderies sur 77 y ont participé ; notre Commanderie s'est illustrée en conviant le public à un concours de pétanque au Boulodrome de Bruges, avec remise d'un DON à la Fondation des Maladies Rares.

Puis, du 14 au 17 mai, lors du Congrès de Toulouse, il y a eu l'élection d'un nouveau Bureau de l'ORDRE : José Ramos, ancien Chancelier Helvétique de la région 4 a été élu Président, Françoise Alesina, Vice - Présidente et Laurent Reynaud, Trésorier Général.

Notre Commanderie organise de nombreuses activités : en plus des randonnées tous les 3ème mercredi du mois, les sorties ont été bien appréciées : Château de Rouillac, Guinguette Merci en bord de Garonne...

Je souhaite maintenant, à tous nos membres et sympathisants, un bon repos estival. Soyez en forme pour la rentrée de septembre : un programme sympathique vous attend : notamment la soirée des Impétrants le 15 septembre où on vous espère nombreux ; amenez vos amis et évoquez avec eux notre devise : « Aider et Donner de l'Espoir ». En attendant, passez un bel été en vous protégeant lors de ces journées caniculaires...

Le Chapitre et moi-même vous souhaitons de belles et joyeuses vacances.

Monique Depond-Drouillard

Grand-Maistre

La Journée Internationale des Anysetiers

A l'occasion de la première édition de la J.I.A, les Anysetiers de Guyenne-Occitane ont invité le grand public à un tournoi de pétanque organisé le 18 avril dernier, au boulodrome de Bruges.

Sous un soleil éclatant, de nombreux compétiteurs ont participé à cet événement festif : 18 équipes en doublette, avec une belle coupe pour les gagnants et de nombreux cadeaux pour tous.

A travers cette initiative, les Anysetiers de Guyenne-Occitane ont souhaité faire rayonner leur action de solidarité sur le territoire, renforcer les liens avec les acteurs locaux, afin d'être mieux connus de tous, et accueillir de nouveaux membres désireux de partager nos valeurs.

Après la remise des prix, en présence de Monsieur le Maire de Bruges, je remettais, au nom de la Commanderie et selon notre devise « Aider et donner de l'espoir », un chèque des 1500 euros à la Fondation des Maladies Rares représentée par Mme Laura Benkemoun.

Cette journée a été longuement préparée par notre Commanderie avec affiches, flyers, dossier de presse, communiqué de presse, relais sur la radio locale RIG et sur Instagram.

Tous les membres et autres participants ont été très heureux lors de cette journée humaniste qui nous a réunis, et la Commanderie s'engage avec grand plaisir pour la prochaine J.I.A, le 17 avril 2027.

Monique Depond-Drouillard



Château de Rouillac

Pessac-Léognan, appellation créée en 1987

Ce jeudi 28 mai, nous étions devant le château dans l'appellation Pessac-Léognan, tous impatients de découvrir cette belle demeure réputée pour ces vins. Nous sommes aimablement accueillis par Inès, maitre de ces lieux.

Il est nécessaire de commencer par un peu d'histoire pour s'imprégner du passé de cette résidence de caractère et apprécier les rénovations récentes.

Le Château de Rouillac

Le domaine date du 17^{ème} siècle, la partie centrale du château est datée de 1655 et a été profondément modifiée par le Baron Haussmann. A l'époque, le domaine couvrait une surface de 500 ha, quasiment entièrement consacrée à l'exploitation forestière. Il avait créé une orangerie, très à la mode à cette période mais désormais disparue.

Le vignoble a été recréé petit à petit à partir de 1950. Aujourd'hui, la propriété est d'un seul tenant de 36 ha. Elle est plantée de 23 ha de rouge Cabernet-Sauvignon et Merlot et 3 ha en blanc Sauvignon blanc, Sauvignon gris et Sémillon. La propriété a été rachetée en 2010 par Laurent Cisneros, ancien footballeur professionnel ayant fait fortune dans le chauffage et la climatisation à Angoulême.

Passionné de cheval et champion de saut d'obstacles, cette propriété lui a permis de pouvoir conjuguer ses deux passions car il y avait déjà des écuries. Elles ont été refaites et hébergent désormais 7 chevaux de jumping et Titan, le cheval de trait, superbe percheron de 1 tonne 100 destiné au labour des vignes.



Le symbole du château est la rose des vents, présent partout dans la propriété et sur les étiquettes.

Le Blanc est vinifié directement en barriques avec une méthode bourguignonne : élevage sur lie avec bâtonnage régulier. Notre petit groupe est très attentif sur les éléments techniques dispensés par notre hôte.

Le grand vin rouge, Château de Rouillac est élevé 15 mois en barriques, 35% neuves, orienté pour la garde et l'autre vin, le Dada de Rouillac, plus sur le fruit, 12 mois avec des barriques de 1 à 2 vins. Huit à neuf tonneliers différents sont nécessaires à l'élaboration des vins, tous en chêne français.

Nous avons le plaisir de goûter les vins en présence d'Inès dans une salle de dégustation lumineuse. Elle est intarissable sur les secrets de la propriété et nous l'écoutons avec attention. Nous commençons par le Dada blanc qui présente un nez de fleurs blanches, légèrement citronné avec une belle fraîcheur.

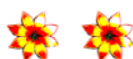
Nous continuons par le Dada rouge qui est léger en bouche et dégage des arômes de fruits rouges.

Nous finissons par un château de Rouillac rouge 2019, aux beaux arômes de fruits gourmands avec un boisé déjà fondu et une bouche équilibrée.

Le temps de faire quelques achats en boutique et nous voilà tous ravis de cette belle découverte, un château très bien restauré qui a repris tout son charme d'antan et des vins séduisants, avec un velours et une superbe, nous laissant un souvenir tout particulier.

Château de Rouillac : une belle bouteille pour agrémenter un prochain dîner Anysetier ?

Jean-François Gardinetti



Une soirée à la Guinguette

Cette année, nous avons décidé de changer de lieu et de proposer une soirée guinguette au bord de l'eau, afin de partager un moment convivial dans un cadre agréable.

Malheureusement, en raison de la forte canicule, nous avons dû modifier nos plans et nous réfugier dans le restaurant climatisé de la guinguette Merci à Bègles. Ce changement de dernière minute nous a permis de profiter de la soirée dans des conditions plus confortables.

Nous étions près de 20 participants à répondre présents. Malgré les circonstances, chacun a apprécié cette soirée placée sous le signe de la convivialité, des échanges et de la bonne humeur.

Merci à toutes les personnes présentes pour leur participation et la bonne ambiance. Nous espérons pouvoir profiter pleinement du cadre extérieur lors d'une prochaine édition !

Anita Gallego-Khalef



Un pique-nique au Lac Bleu de Léognan

Pour clôturer ce semestre dans la bonne humeur, un groupe d'anysetier(e)s et ami(e)s se sont retrouvé(e)s le mercredi 1er juillet à 10 h 30 pour une randonnée au cœur du parc forestier ombragé de Léognan. Un temps radieux, mais chaud, nous a permis de découvrir des chemins et sentiers au milieu des pins et des vignobles. Néanmoins, la sécheresse exceptionnelle a limité notre périmètre de promenade, devant les consignes réglementaires sévères de la police locale.

Un pique-nique convivial, avec la participation culinaire de tous et de toutes, en bordure du Lac Bleu de Léognan, bien aménagé, a clôturé, dans la bonne humeur, notre saison de randonnées. Bonnes vacances aux vaillants marcheurs, avant la rentrée de septembre.

Jean Cambar



La recette de l'été : Le cake Chorizo-Piquillos

Ingrédients pour 8 à dix personnes : 200 g de farine, 1 paquet de levure, 10 cl de lait, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 bocal de piquillos, 100 g de chorizo, 3 oeufs, 2 c. à café de persil ciselé, sel et piment d'espelette.

Couper le chorizo en petits morceaux et les piquillos en lanières. Mélanger farine, levure, oeufs, lait et huile d'olive pour obtenir une pâte homogène. Ajouter les morceaux de chorizo et les lanières de piquillos. Ajouter sel, piment d'espelette et persil ciselé. Verser dans un moule à cake après l'avoir beurré. Mettre au four à 180° pour une durée de 30 à 35 minutes.

Merci à notre ami anysetier Jean-Luc Chaté pour cette recette de cake. Nous avons pu vérifier lors de notre pique-nique au Lac bleu qu'il en avait la parfaite maîtrise. Un régal !



Les balades-randonnées reviennent en septembre

Nous vous attendons nombreux à la rentrée ! Les balades ont lieu le troisième mercredi du mois.
Nos dernières randonnées :

- ▶ **20 mai** : Forêt du Bourghail, Pessac
- ▶ **17 juin** : Parc du Thil, Saint Médard en Jalles
- ▶ **1er juillet** : Le Lac Bleu, Léognan

Nous avons assisté aux Chapitres Magistraux des Commanderies voisines

- ✿ 15 mai Haut-Languedoc, Congrès de l'OIA
- ✿ 30 mai : Haute-Charente-La Rochefoucauld
- ✿ 13 juin : Pais de Brive
- ✿ 27 juin : Périgord



Congrès de l'OIA à Toulouse



Notre agenda



- ❖ **11 septembre : Visite guidée Jean Dupas au MusBA**
- ❖ **15 septembre : Soirée des impétrants à L'ACSO**
- ❖ **24 septembre : Course hippique à l'hippodrome de la Teste en collaboration avec la Commanderie des Landes**

Toute l'équipe du Bulletin vous souhaite de très bonnes vacances !



Une idée de sortie ?

L'équipe du bulletin est à votre écoute.



Notre prochain Chapitre Magistral : le 17 octobre 2026

Equipe du Bulletin

Responsable de la publication : Monique Depond-Drouillard / Rédacteur : Lucie Camiade-Blanquer / Coordinateur : Jean Cambar
Photographies : Frédéric Laurentjoye / Conseillère : Anita Gallego-Khalef

