



Ordre International des Anyssetiers

Commanderie de Champagne



Très illustres Dignitaires de l'Ordre séculaire des Anyssetiers.
Nobles Dames de grande lignée, gentes et vertueuses Damoyelles,
Nobles, hauts et puissants Seigneurs,

Oyez !

Oyez !

Oyez !

Le Grand Maistre Franck PHILIPPART et son Chapitre sont grandement honorés de vous convier au

65^{ème} Chapitre Magistral de la Commanderie de Champagne

Qui déroulera ses fastes

le samedi 9 mars de l'an de Grâce 2024 à 18h30
En la salle panoramique du Champagne Nicolas FEUILLATTE
Route de Pierry – CD40A – 51530 CHOUILLY

Sous la haute présidence de

Messire Jean-Yves MENNECHEZ **Chancelier de la Région 06**

En présence de

Messire Walter-Johannes STEYER, Vice-Chancelier de la région 06,

Messire Jean-François BREBION, Président de l'Ordre International des Anyssetiers,

Et moult Chanceliers, Vice-chanceliers, Grands Maîtres, Dignitaires et nobles représentants

Vous assisterez à des adouvements et des intronisations de preux et valeureux Postulants selon les usages antiques et coutumes de la Chevalerie et des corporations médiévales.

Ensuite, selon les canons de l'Ordre, vous pourrez festoyer, vous desgourdir et vous esbaudir, en savourant les mets d'un escribede de choix, le tout sur les rythmes d'ambiance comme vous les aimez et ce jusqu'à épuisement.

Vos amis seront les bienvenus.

Robe de soirée et tenue sombre de rigueur, port du camail pour les Maîtres Anyssetiers

La Commanderie de Champagne se doit, avec plaisir, d'être complice au développement de cette convivialité anyssetière. Aussi demande-t-elle aux Messieurs, par respect pour les nobles Dames, de ne pas déposer leur veste.

Le Grand Maistre : Franck PHILIPPART



Le Chapitre de la Commanderie de Champagne



Grand Maistre : Franck PHILIPPART

Sénéchal : Didier PINÇONNET

Sénéchal, Maistre de cérémonie : Francis MONDET

Connétable Argentier : Christian BEGIN

Connétable Epistolière : Gisèle PHILIPPART

Les Prévosts

Chambellan : Muriel LENOIR

Tabellion : Chantal PINÇONNET

Echanson : Maurice WILKIN

Imagier : Christian BAUDUIN

Messagers : André DEPASSE

Romain LOBJOIS

Chantal WATILLON

Dignitaires Honoraires

Grand Maistre : Jean-Pierre PELLETIER

Epistoliers : Janine LAURENT – Françoise WILLEMIN – Pierre MASSON

Maistre de Bouche : André BOUGY

Suivant les règles antiques des Chevaliers de la Table Ronde où tous sont égaux, voici le nom des Illustres Impétrantes qui seront intronisées au cours du 65^{ème} Chapitre Magistral.

Maistre

Dame Fabienne GUERDIN

Dame Candie LHEUREUX

Parrains

Francis MONDET, Didier PINÇONNET

Michel DEVISSCHER, Franck PHILIPPART

Durant votre séjour, des Anysetiers champenois se tiendront à votre écoute

Franck PHILIPPART

06 08 51 87 32

Didier PINÇONNET

06 80 33 03 23

Francis MONDET

06 14 03 19 41

Christian BEGIN

06 82 41 67 08



Ordre International des Anyssetiers

Commanderie de Champagne



Programme

Vendredi 8 mars 2024

- 18 h 00 Début du service de car (2 cars)
18 h = Reims (parvis de la Basilique Saint Remi)
18 h 15 = Rilly-la-Montagne (église) / 18 h 20 = Chigny-les-Roses (1 rue des Vignes)
18 h 30 = Bagatelle Dizy / 18 h 35 = Campanile Dizy / 18 h 40 = Grains d'Argent Dizy
18 h 55 = Hôtel de Champagne Epernay / 19 h 00 = Kyriad Epernay
- 19 h 15 Soirée dégustation autour du thème « Mets et Champagnes »
Salle panoramique du Champagne Nicolas FEUILLATTE
Route de Pierry – CD 40A – 51530 CHOUILLY
- 00h00 Retour en car aux hôtels d'Epernay et Dizy, et à Reims

Samedi 9 mars 2024

- 9 h 30 - 12 h Intercommanderie de la Région 06
Salle Hôtel Les Grains d'Argent – 1 Allée du Petit Bois – 51530 DIZY
- 10 h 30 *Pour les accompagnants et ceux qui le désirent :*
Visite de Pressoria à Aÿ-Champagne, dégustation de 2 Champagnes
11 bd Pierre Cheval – 51160 AY-CHAMPAGNE
- 12 h 30 Déjeuner au restaurant Le CALSIS
11 bd Pierre Cheval – 51160 AY-CHAMPAGNE (à côté de Pressoria)
- 16 h 45 Début du service de car (2 cars)
16 h 45 = Reims (parvis de la Basilique Saint Remi)
17 h 00 = Rilly-la-Montagne (église) / 17 h 05 = Chigny-les-Roses (1 rue des Vignes)
17 h 15 = Bagatelle Dizy / 17 h 20 = Campanile Dizy / 17 h 25 = Grains d'Argent Dizy
17 h 40 = Hôtel de Champagne Epernay / 17 h 45 = Kyriad Epernay
- 18 h 00 Accueil au Champagne Nicolas FEUILLATTE
- 18 h 30 Chapitre Magistral au Champagne Nicolas FEUILLATTE
- 19 h 45 Apéritif anisé
- 21 h 00 Dîner de gala animé par l'orchestre Caroline et Yannick CHAMPION
- 01 h 30 Retour en car aux hôtels d'Epernay et Dizy, et à Reims



**Pas de service de
car samedi matin**

Dimanche 10 mars 2024 – Aucun service de car n'est prévu

- 12 h 30 Déjeuner de l'Au-revoir chez Messire Franck NEVE, Maître Anyssetier
Restaurant LA FERME DE PRESLES - 60 Le Hameau de Presle - 51480 NANTEUIL-LA-FORÊT

Dîner de dégustation
Autour du mariage des mets et du champagne ...



Vendredi 8 mars 2024

Dans la salle panoramique du Champagne Nicolas FEUILLATTE

Apéritif-Cocktail

*Champagne Maurice Philippart
Cuvée Carte d'Or Grande Réserve*

*Tatin tiède de légumes confits, aiguillettes de cabillaud
et chantilly à la ciboulette*

Champagne Marcel Moineaux, cuvée Blanc de Blancs

*Parmentier de canard confit, fricassée de pleurotes
et jus corsé au thym frais*

Champagne Forget-Chemin, cuvée Carte Blanche

*Copeaux d'emmental et miel mille fleurs,
graines de sésame grillées et mesclun de salade*

Champagne Delaunois D et fils, cuvée Charnelle

*Tiramisu aux biscuits roses et crème mascarpone au ratafia,
petits raisins macérés*

Champagne Nicolas Feuillatte, cuvée Rosé

*Eaux plate et pétillante
Café – chocolat*

Le repas est préparé par la MAISON PHILIPPET TRAITEUR
Messire Franck PHILIPPET, Maistre Anysetier
La dégustation sera animée par Francis MONDET, Maistre de cérémonie

Escreiteau
Menu du dîner de Gala



Samedi 9 mars 2024

Dans la salle panoramique du Champagne Nicolas FEUILLATTE

La bonne chère apprécieras en fin gourmet, excellemment

Apéritif cocktail

*Grosse raviole de gambas, poireaux étuvés
pointe de curry et sauce Champagne*

Sorbet fraîcheur au Champagne

*Disque de Charlotte huile de truffe,
émincé de poire de bœuf et glace de viande*

*Caquelon tiède de Saint Marcelin aux noisettes,
iceberg ciselée et huile parfumée*

*Moelleux tiède aux amandes, segments d'agrumes,
sorbet et sauce caramélisée*

Café, thés et tisanes, gourmandise de chocolateries

Breuvaiges

Champagne à discrétion

Vin rouge

Eaux plate et pétillante

Le repas est préparé par la MAISON PHILIPPET TRAITEUR
Messire Franck PHILIPPET, Maistre Anysetier

Pressoria

11 Bd Pierre Cheval, 51160 Ay-Champagne



Visite de Pressoria

... pour un voyage sensoriel au cœur de la Champagne

Observez, touchez, sentez, écoutez...

Explorez à votre rythme le parcours immersif et interactif de PRESSORIA.

Découvrez le vin des rois à travers vos 5 sens.

Géologie, climat, face cachée de la vigne, vendange, élaboration du champagne, effervescence...

La visite se termine par une dégustation comparée de deux champagnes

<https://pressoria.com/>



Observez



Sentez



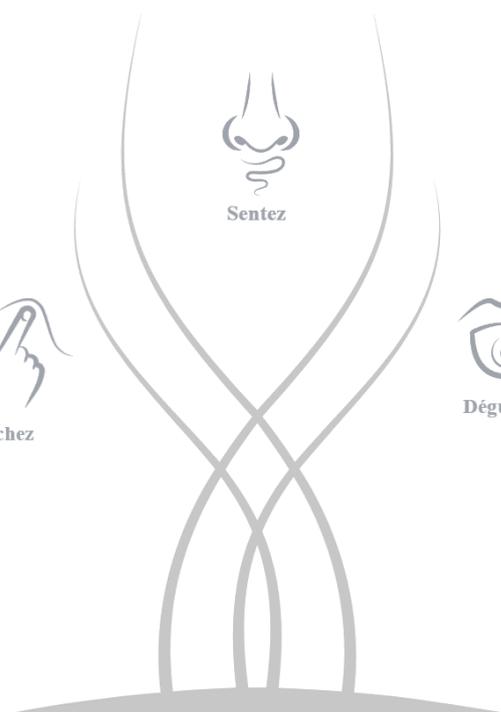
Écoutez



Touchez



Dégustez





Ordre International des Anyssetiers

Commanderie de Champagne



65^{ème} Chapitre Magistral – 9 mars 2024

Réservation d'hôtel

Des options de réservation chambres ont été prises dans les cinq hôtels ci-dessous.

Nous vous invitons par conséquent à **contacter ces hôtels le plus tôt possible** en leur indiquant que **l'inscription est dans le cadre « groupe Anyssetiers de champagne »** afin de bénéficier du tarif anyssetiers.

1 – Hôtel Bagatelle

274 Zone Commerciale Les Bas Jardins – 51530 DIZY

Tél. : 03 26 51 00 13

Email : contact@hotel-bagatelle.com

Tarifs : à partir de 82 € la chambre

2 – Hôtel Campanile

70 Impasse des Terres Rouges – 51530 DIZY

Tél. : 03 26 55 33 66

Email : epernay.dizy@campanile.fr

Tarifs : 83 € la chambre

3 – Les Grains d'Argent

1 Allée du Petit Bois - 51530 DIZY

Tél. : 03 26 65 76 28 / 07 85 20 90 61

Email : x.lenfant@lesgrainsdargent.fr

Tarifs : à partir de 116 € la chambre

4 – Hôtel de Champagne Epernay

30 Rue Eugène Mercier - 51200 Epernay

Tél. : 03 26 53 10 60

Email : hoteldechampagne@orange.fr

Tarifs : à partir de 90 € la chambre

5 – Hôtel Kyriad Epernay

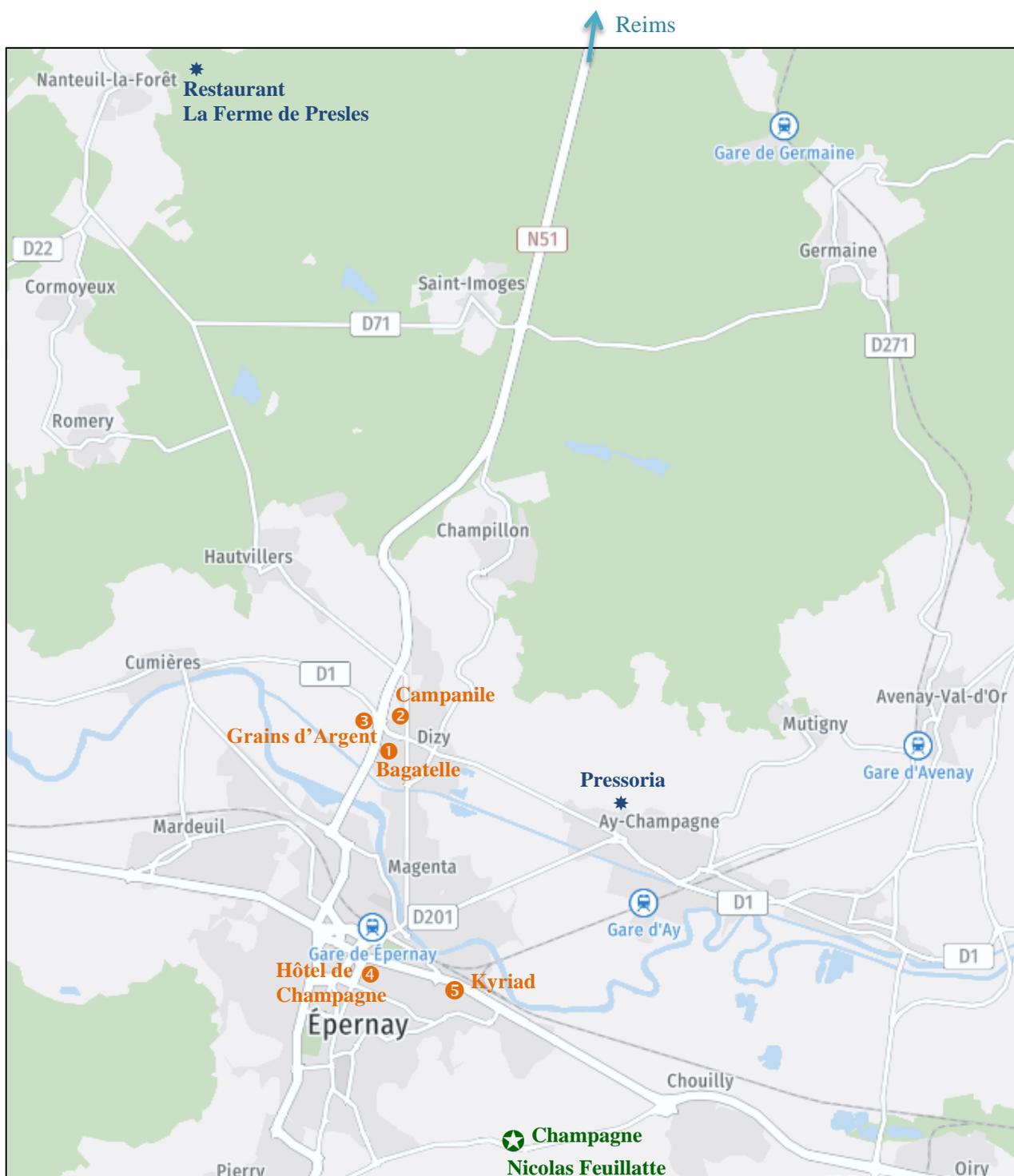
3 Bis Rue de Lorraine - 51200 Epernay

Tél. : 03 26 54 17 39

Email : epernay@kyriad.fr

Tarifs : à partir de 65 € la chambre

Plans d'accès





Ordre International des Anvsetiers

Commanderie de Champagne



Inscription au Chapitre magistral du 9 mars 2024

➡ à renvoyer avant le 20 février 2024 S.V.P.

A notre épistolière **Gisèle PHILIPPART**, 06 87 82 80 59 / gisele.philippart@orange.fr
1 rue des Vignes – 51500 Chigny-les-Roses

Nom Prénom.....

Commanderie de

Participera au défilé oui non Dignité

Accompagné de Nom Prénom

Commanderie de

Participera au défilé oui non Dignité

Pour vous joindre en cas de besoin : Tél : **IMPORTANT !**

Courriel :

Souhaiterai(ent) être à la même table que :

Hôtel où vous avez réservé :

	Montant/ personne	Nbre personnes	Total
Vendredi 8 mars 2024			
Mariage des Mets et du Champagne chez Nicolas FEUILLATTE			
Navette car Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	15 €		€
Dîner de dégustation	100 €		€
Samedi 9 mars 2024			
Visite de Pressoria	15 €		€
Déjeuner au restaurant LE CALSIS (hors boisson)	35 €		€
<i>(offert pour les Grands Maîtres de la Région 06)</i>	0 €		0 €
Chapitre Magistral au Champagne Nicolas FEUILLATTE			
Navette car Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	15 €		€
Soirée de Gala <i>(Don inclus pour les œuvres et cadeau traditionnel)</i>	140 €		€
Dimanche 10 mars 2024			
Déjeuner au restaurant LA FERME DE PRESLES	45 €		€
Total			€

Règlement : **Virement bancaire** (IBAN : FR76 1020 6133 0105 3269 9974 058 / Code BIC : AGRIFRPP802)

Chèque libellé à l'ordre de la Commanderie de Champagne

Les chèques ne seront encaissés qu'après le Chapitre

Espèces sur place