



Compagnie Du Sarto

" Sabaudiae Animus Robur Terrarum Orbis "

Souffle de Savoie Force du monde

Le Lien Sartorien

Bulletin d'information de la Compagnie du Sarto

*** Rappel Des Manifestations Pour Le Mois de Mars 2016 ***

09 Mars 2016	V. Alpe Dauphiné	Conférence sur le procès et mort du maréchal Ney
12 Mars 2016	Compagnie	Commanderie du Dauphiné de l'Ordre International des Anysetiers
13 Mars 2016	Compagnie	Confrérie du Saint Peray (07)
19 Mars 2016	P. des Dauphins	AG de la Compagnie et Frairie 40 ème Anniversaire des Dauphins
30 Mars 2016	P. Albertville	Conférence Grand Public avec Ducal et Tarentaise
31 Mars 2016	P. Dent du Chat	Grande soirée caritative - Maladie de « Rendu - Osler »



JOURNEE PETANQUE 2016

Par suite de la Frairie de Chivasso (Italie)

les 10 et 11 septembre prochain, il a été décidé au cours de la réunion de Chancellerie du samedi 6 février dernier, que la journée pétanque n2016 serait annulée et reportée en 2017 dans le fief de notre Vice Chancelier Roland Covarel à Chatillon en Diois.



Maison des Associations – 67 Rue Saint François de Sales - BAL M5 – 73000 CHAMBERY

☎ : 06 76 86 65 37 – Courriel et correspondance : gayanro@orange.fr Site Internet : www.lesarto.net

Directeur de Publication : Roger GAY – Réalisé et IPNS : Roland Covarel



Compagnie du Sarto



CONVOCATION

ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE Et EXTRAORDINAIRE Samedi 19 mars 2016

Nos prochaines Assemblées Générales Ordinaire et Extraordinaire auront lieu **Samedi 19 mars 2016** –
Salle banalisée de Champaret à Bourgoin-Jallieu

Programme et ordres du jour:

14h.30 - Accueil des Participants et signature de la feuille de présence.

15h.00 - Ouverture de **l'Assemblée Générale Ordinaire.**

- Présentation Rapport Moral par le Grand Chancelier Roger Gay.
- Présentation du Rapport d'Activités par le Grand Maître du Greffe Gilbert Ghelfi.
- Approbation du rapport d'activités.
- Présentation du Rapport Financier par le Grand Argentier Michel Grégoire.
- Approbation du Rapport Financier.
- Remarques générales sur la vie de la Compagnie par le Grand Chancelier Roger Gay.
- Modifications et ajouts au règlement intérieur.
- Questions diverses (si déposées avant le 12 Mars).

17h.15 - Clôture de l'Assemblée Générale Ordinaire.

17h.20 ASSEMBLEE GENERALE EXTRAORDINAIRE

- Ajout d'un article aux Statuts

17h. 30 - Clôture des Assemblées Générales

Les Compagnons qui désirent que soit débattu un sujet particulier au titre des « questions diverses » doivent le faire parvenir soit par écrit au Grand Chancelier soit par courriel

gayanro@orange.fr avant le **12 Mars dernier délai.**

A l'issue de l'Assemblée Générale nous assisterons, à partir de **18 heures 00** à la Frairie de Printemps 40^e anniversaire du Portique des Dauphins.

Pour tous ces instants **inscription** auprès de :

Roger GAY avant le 12 mars au 06 76 86 65 37 ou gayanro@orange.fr

Les Grands Vigiles et Majors Primes qui ne l'ont pas encore fait sont priés d'adresser **-d'urgence-** au Grand Chancelier les noms des Délégués de leur Vigilance ou Portique pour cette Assemblée Générale.

Il est rappelé que l'Assemblée Générale reste ouverte à tous les Compagnons qui ont ainsi la possibilité de mieux connaître la vie de la Compagnie.

Toutefois, seuls les Grands Vigiles, les Majors Primes, les Délégués et les membres de la Chancellerie ont droit de vote, conformément aux statuts.

Chanceliers, Grands Vigiles, Majors Primes et Délégués le présent document tient lieu de convocation.

Le Grand Chancelier



*** Compagnie du Sarto ***

*** Portique D'Albertville * Portique de Chambéry * Portique De Tarentaise ***

Vous Invitent

Mercredi 30 Mars 2016 à 18 H.30

AUDITORIUM DU ROMA à ALBERTVILLE

(Accès par N 90 : sortie n° 28)

CONFERENCE OUVERTE AU GRAND PUBLIC SUR LE THEME :

QUAND LA SAVOIE SE RETROUVE A PARIS

Une promenade inattendue à travers PARIS

où l'on découvre combien la SAVOIE a marqué l'histoire de la capitale

Par Jacques VIOUT, Membre de la Société des Amis du Vieux Chambéry

PROGRAMME

18H.30 à 20 H 30 : conférence et débats avec le public.

Présentation au public de la Compagnie du Sarto

A partir de 20 H 45 environ

Pour les Compagnons du Sarto : buffet campagnard . (25 Euros)

Inscriptions buffet campagnard le plus rapidement possible et avant le 25 Mars

auprès de Daniel COMMUNAL Tél. 06 81 96 92 58

Mail : daniel.communal@orange.fr;

Les Compagnons de tous les Portiques et Vigilances sont chaleureusement invités à participer à cette soirée visant à développer l'image, le fonctionnement et le dynamisme de notre Compagnie auprès du public.

Il est très important que nous soyons nombreux.

Les Major Prime des Portiques

Daniel COMMUNAL

Michel COCHET

Freddy BERTIN

Portique Ducal de Chambéry.

Les Portiques de Tarentaise, d'Albertville et Chambéry Ducal se sont regroupés pour proposer à l'ensemble des Compagnons et amis de participer à une soirée conférence sur le thème « **Quand la Savoie se retrouve à Paris** » *le 30 mars 2016.*

Le Portique d'Albertville nous fait l'amitié d'organiser cette manifestation qui se tiendra au Roma à partir de 18h30 (voir article du Lien du Portique d'Albertville).

Le Conférencier Jacques VOIUT de l'Association des Amis du Vieux Chambéry nous commentera l'histoire vivante de la communauté savoyarde à Paris.

L'ensemble des Compagnons et amis du Portique sont invités à participer nombreux à cette manifestation.

Afin de limiter les frais de déplacement, le transport se fera **en covoiturage** au départ de Chambéry.

Les compagnons souhaitant proposer des places dans leur véhicule ainsi que les compagnons ne disposant pas d'un moyen de locomotion sont invités à se mettre en contact avec Michel COCHET qui assurera la meilleure adéquation.

Les inscriptions au buffet campagnard qui suivra la conférence sont à faire également dans les mêmes conditions.

Inscription à la soirée « Conférence Les Savoyards à Paris » Albertville le 30 mars 2016

Nom : Prénom :

Nombre de personnes participants à la Conférence :

Nombre de places proposées dans mon véhicule :

Pour les personnes ne disposant pas de moyens de locomotion,

Nombre de places souhaitées :

Participation au Buffet : 25€ X Soit€uros

Réponse souhaitée **avant le 21 Mars 2016 avec le règlement correspondant.**

Contact Michel COCHET

647 routes des Lamettes 73190 Saint Baldoph

Tel 04 79 28 32 72 Port : 06 67 41 69 50

Le Portique Ducal



RAPPEL

Portique De la Dent du Chat.

Grande soirée caritative - Maladie de « Rendu - Osler »

Le Jeudi 31 mars 2016, à partir de 18h00, Salle Polyvalente de Voglans

**Nous soutenons depuis de nombreuses années l'association « AREMAG »
(Association de Recherche et d'Enseignement Médical sur les Affections Génétiques)**

Actuellement, nous préparons cette importante biennale, en nous encadrant de l'aide précieuse de Bernard Girardin, délégué AREMAG de la région Rhône - Alpes, lui-même touché par cette maladie.

Il est aidé par toute une équipe de choc, qui œuvre constamment pour mettre en place l'organisation de cette soirée, dont l'issue en est toujours plus décisive.

Nous avons l'espoir d'être également supportés par l'ensemble de nos Compagnons Savoyards et Isérois, qui nous soutiennent et collaborent dans notre effort de réussite en matière de Don Social.

Présentation de l'équipe soignante de Lyon / Bron :

Le Docteur Sophie Dupuis Girod Coordinateur du Centre de Référence National des Maladies Rares aux Hospices civils de Lyon : Au Centre de Référence Maladie « Rendu - Osler » Service de génétique clinique Hôpital Femme - Mère - Enfant / 69677 Bron.

Elle-même, responsable de l'Association (AREMAG) et dirigeante de l'équipe soignante.

Le Docteur Sophie Dupuis Girod donnera le coup d'envoi de la conférence sur l'avancement de la recherche.

Les médecins du service ORL, Carole Colin et Alexis Ambrun, interviendront sur les résultats du traitement « Avastin » anti -angiogéniques, de la maladie et porteur d'espoir pour les malades !

A noter : La présence du Professeur Henri Plauchu, fondateur de l'Association AREMAG

Petit Rappel Important :

La maladie de Rendu-Osler touche 1 personne sur 6000.

C'est une maladie rare, vasculaire d'origine génétique et héréditaire.

Elle ne bénéficie à ce jour d'aucun traitement curatif.

Sa morbidité est due au développement d'hémorragies, notamment au niveau nasal avec 90 % de patients présentant des épistaxis invalidantes. Il s'agit d'une atteinte des petits vaisseaux, appelés capillaires, responsable de leur prolifération.

Affirmée sur la présence de :

- saignements de nez,
- télangiectasies ou « petits angiomes » cutanéomuqueux
- malformations vasculaires dans le poumon, le foie ou le cerveau

Les résultats complémentaires des études, assoient l'hypothèse que le traitement ambulatoire des patients atteints de la maladie, **par injection d' Avastin®** diminue la sévérité des épistaxis tout en étant peu invasif.

Cet effet bénéfique se prolonge dans le temps.

Présentation des Chercheurs, responsables à l'INSERM de Grenoble :

La partie projet biochimie fondamentale, présentée par le Docteur Sabine Bailly (Directrice de recherche à l'INSERM/CEA) Institut de Biosciences et Biotechnologies Grenoble.

Elle sera accompagnée de :

Jean-Jacques Feige, Directeur de l'unité de l'Angiogenese Physiologique et Tumorale.

Ces chercheurs indispensables, seront également présents à ce rendez-vous.

Après l'intervention du groupe médical, un repas campagnard complet, avec pour toile de fond, une animation musicale..

Moment cordial et amical dans une sympathique ambiance de convivialité et d'espoir.

La Chorale des « Grillons de nos Villages » donneront le ton sur des chants régionaux.

Chers Compagnons - Sympathisants - Amis

Nous vous attendons nombreux à cet important rassemblement humanitaire.

Remise de Don de la part du Sarto, par les Portiques « Aix les Bains et Dent du Chat »

AFIN D'ENREGISTRER AU PLUS VITE VOTRE PARTICIPATION A CETTE SOIREE,

VEUILLEZ IMPERATIVEMENT TELEPHONER OU ENVOYER VOTRE MAIL A :

ANNIE PINATEL Tél : 04 79 28 09 10

Courriel : gilbert.pinatel@orange.fr

JEAN ROBESSON Tél : 06 82 06 99 96

BERNARD FORAY Tél : 04 79 35 07 07

Courriel : forayb@wanadoo.fr

Pour l'enregistrement au Repas Campagnard qui suivra la Conférence.

Et en respect aux organisateurs de la soirée ... Environ 200 personnes.

VOUS REGLEREZ VOTRE ENTREE SUR PLACE AU PRIX DE **17,00 €uros**

PAR CHEQUE A L'ORDRE DE : **« ASSOCIATION AREMAG »**

OU EN PAYANT EN LIQUIDE - CASH

DELAI D'ANNONCE : Au plus tard le 10 MARS 2016

Nous vous remercions par avance de votre présence.

Casse-croûte - Campagnard

Miche de pain - Diots de Savoie - Fromage - Dessert - Café

Vin Rouge et autres consommations en supplément.

Bernard Foray

Major Prime



Portique d'ALBERTVILLE

MDEAS ALBERTVILLE

VOYAGE EN BOURGOGNE ET VISITE DU SITE D'ALEZIA SAMEDI 21 et DIMANCHE 22 MAI 2016.

🚦 SAMEDI 21 MAI :

6 H . Départ Albertville place du Pénitencier.

6 H. 45 Arrêt au péage de Chambéry pour prendre les personnes région Chambéry Anancy. Collation de l'amitié offerte en cours de route.

12 .H. Déjeuner au restaurant du Muséo-Parc Alésia (boissons incluses).

13 H. 30 **Visite guidée du Centre d'interprétation 1H.30**

Plongez dans l'histoire....

souvenez-vous....

La célèbre bataille qui opposa Vercingétorix à César.

Les espaces scénographiés du Centre d'Interprétation proposent une découverte dynamique et interactive du siège d'Alésia. Objets antiques et fac-similés, diaporama, films, maquettes, bornes multimédia et reconstitutions de machines de guerre donnent à chacun les clés pour comprendre l'histoire du site.

15 H.30 **Visite Guidée des Vestiges de la Ville Gallo-romaine 1 Heure.**

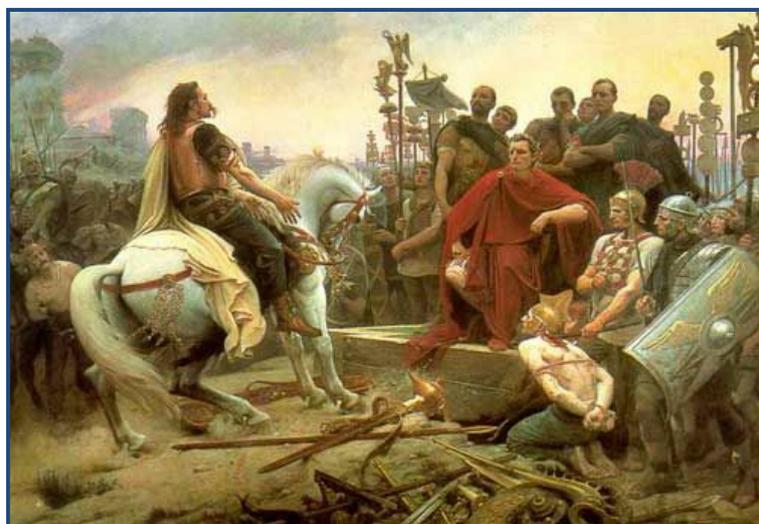
Après la défaite de Vercingétorix, l'oppidum continue d'être occupé.

Une ville gallo-romaine prospère se développe grâce, notamment, à l'activité d'artisans spécialisés dans le travail du bronze. Elle est abandonnée au Vè siècle. De cette ville antique il ne reste que des vestiges fortement arasés.

17 H.30 **Dégustation à la Cave François BRUGERE à Couchey.**

Installation à l'Hôtel Confort Dijon Sud 3 *.

20 H. 00 Diner et nuit à l'Hôtel.



 **DIMANCHE 22 MAI :**

Petit déjeuner à l'Hôtel à partir de 6 H.

9 H. 15 Départ de l'Hôtel .

10 H. Visite du Château de Clos Vougeot.

12 H. – 12 H. 30 Déjeuner au restaurant à Beaune.

14 H. 30 Visite Guidée des Hospices de Beaune : durée 1 H.

Un Hôtel-Dieu de style gothique fondé au XVe siècle, célèbre tant par son architecture bourguignonne que par son prestigieux domaine viticole dont la production est vendue aux enchères pour financer son fonctionnement, classé aux Monuments Historiques depuis 1862.

16 H. Départ pour le retour.

Arrivée à Chambéry vers 19H.45 et Albertville vers 20H.30.

PRIX par personne adhérents MDEAS ou SARTO :

Pour 30 personnes : 263 € / personne Pour 35 personnes : 241 € / personne

Pour 40 personnes : 236 € / personne Pour 45 personnes : 227 € / personne

Pour 51 personnes : 220 € / personne

Supplément chambre individuelle (nombre limité) : 27 euros

PRIX non adhérents MDEAS ou SARTO : + 20 € / personne ou + 30 € / couple.

REGLEMENT : 30% à la réservation.

Le solde calculé en fonction du nombre de participants : fin AVRIL 2016.

BULLETIN D'INSCRIPTION VOYAGE BOURGOGNE ALESIA 21-22 MAI 2016 :

NOM

PRENOM

ADRESSE

.....

Tél PORTABLE

MAIL

CHAMBRE individuelle : OUI NON (rayer la mention inutile).

Ci-joint à titre d'acompte :

80 € / personne X personnes = par chèque

libellé à l'ordre de **Maison de l'Europe d'Albertville**

à adresser très rapidement et impérativement **avant le 04 Mars.**

(nombre de places limité, inscriptions prises par ordre d'arrivée) à :

Maison de l'Europe d'Albertville

Compagnie du SARTO

Portique Albertville Ugine

Maison des Associations

21, rue Georges Lamarque

73200 Albertville

Tél. 06 81 96 92 58

Maison de l'Europe d'Albertville

et de la Savoie

Maison des Associations

21, rue Georges Lamarque

73200 Albertville

Tél. 04 79 32 36 89 / 06 83 33 92 29

Email : www.lesarto.net contact@mdealbertville.fr www.mdealbertville.fr

La Vigilance présente au chapitre de la Caboche

Le 14 février, cette confrérie nous recevait à Puget Ville petite cité méditerranéenne située à quelques kilomètres de Pierrefeu et Cuers. Les spécialités soutenues par cette confrérie : la caillette du Var, l'huile d'olive et bien sur le vin.

Après un accueil chaleureux avec café, thé, viennoiseries, buffet de charcuterie et vin blanc c'est un défilé coloré qui se dirigeait vers l'église du village.

Seize confréries dont certaines venues de loin participaient en effet, apportant chacune leurs couleurs et leurs bannières

La messe, célébrée avec simplicité par un prêtre local dont l'accent faisait chaud au cœur, rappelait les offices de notre enfance.

Ensuite, nouvelle procession à travers la ville pour rejoindre la salle des fêtes où se déroulait la cérémonie qui comportait une bonne quinzaine d'intronisations.

Notre Grand Vigile eut d'ailleurs la surprise d'être admise dans les rangs de cette noble institution.

Un succulent repas succéda à un apéritif somptueux où la caillette était à l'honneur. Bien sur repas dansant avec un petit groupe composé d'un musicien et deux chanteuses qui surent mettre une ambiance endiablée.

La soirée devait se terminer avec une soupe à l'oignon à laquelle nous n'avons pas participé, ayant un bout de route à faire.



Soirée œnologique au château des Comtes de Challes



Quinze compagnons se sont rendus dans ce lieu prestigieux pour participer à une dégustation de vins issus de la prestigieuse maison Baron de Rothschild.

Ce sont donc cinq crus, un rosé, un blanc deux rouges et un liquoreux, qui ont été présentés à notre appréciation.

Le rosé, servi en apéritif dans la cave du château a été l'occasion de visiter ce lieu qui renferme plusieurs centaines de bouteilles, dont quelques crus prestigieux.

Une fois n'est pas coutume, c'est le chef cuisinier qui a dû adapter ses plats aux vins qui avaient été sélectionnés, et ma foi le résultat était des plus engageant, œnologie rimant avec gastronomie.

Chaque vin était commenté avec passion et compétence par l'œnologue de Baron de Rothschild et le sommelier des Comtes de Challes.

Tous les compagnons présents ont été ravis de cette expérience et se sont déclarés prêts à la renouveler lors d'une autre occasion.



De l'eau pour le vin de Tarentaise...

Après une belle St Vincent à Chambéry, le Portique de Tarentaise a participé le 31 janvier à la première Saint Vincent organisée par l'association « Vignes de Tarentaise » dans le superbe village de la Côte d'Aime.



Sous une pluie glaciale, le défilé a pris la direction de l'église avec la statue du saint posée sur une civière aux cotés d'un tonneau de vin.

Après avoir célébré la messe, le Père Dunand a procédé à la bénédiction du superbe pressoir de l'association.

Les participants ont ensuite été conviés à la dégustation d'un vin chaud bienvenu, avant un repas savoyard traditionnel durant lequel ont été proclamés les résultats du concours des vins de Tarentaise.

Quinze vigneronns participaient à ce concours où trois membres du Portique faisaient partie du jury. Il a été difficile de départager les vins présentés.

L'occasion de constater que le cru local gagne régulièrement en qualité.

Ce vin a la particularité d'être produit en altitude (les vignes sont plantées entre 600 et 850 mètres) mais dans une situation géographique favorable :

l'ensoleillement est important, et le foehn permet de réchauffer l'atmosphère en automne. Ce qui explique que la vigne est cultivée depuis très longtemps dans la vallée.

Les divers cépages produisent le « paché », terme pour qualifier aujourd'hui le vin produit en Tarentaise.

Le mot désignait auparavant le tuteur d'un cep de vigne en patois.



L'association « Vignes de Tarentaise » a été créée en 2008 par des passionnés voulant préserver ce patrimoine vinicole. Grâce à des aides de l'Union européenne et de la région, elle a réalisé un magnifique pressoir en 2012.

Parfaitement équipé, il permet de transformer le raisin dans des conditions optimales. En 2014, pour sa troisième campagne de vendanges, près de 6 tonnes de raisin ont été apportées au pressoir. Elles ont produit plus de 2800 litres de vin rouge, 460 litres de rosé, 400 litres de vin blanc et environ 300 litres de jus de raisin. Le Portique de Tarentaise, par sa présence à cette fête, renoue ainsi avec une des valeurs fondatrice du Sarto : la se en avant et la célébration du patrimoine vinicole savoyard.

* Compagnie du Sarto *

La Saint Vincent à CHAMBERY

La Compagnie du SARTO a confié l'organisation de la traditionnelle fête des vigneron du 30 janvier 2016 au Portique Ducal de Chambéry. L'histoire de notre Compagnie montre que cette manifestation a toujours été un moment fort réunissant de très nombreux participants. Pourquoi ne pas oser la reconquête de cette notoriété perdue au fil des ans ?

Le choix de Chambéry, avec le soutien appuyé de la mairie, celui du Culte et l'opportunité de présenter un nouveau millésime, le Crémant de Savoie, par les organisations professionnelles viticoles a constitué autant d'éléments favorables sur lesquels nous nous sommes appuyés pour organiser cette saint Vincent.

Les objectifs que nous nous sommes fixés ont été les suivants:

- Associer à cette manifestation des personnalités pour donner à cette fête une dimension locale importante et créer un événement.
- Engager une collaboration avec les structures professionnelles viticoles afin de mobiliser et d'associer le monde de la vigne à cette manifestation festive,
- Proposer une organisation matérielle à la hauteur de nos ambitions pour gagner en visibilité, en crédit et pour développer l'esprit festif et convivial.

Cette manifestation a bénéficié d'un temps clément avec du soleil en matinée.

A l'heure précise, un cortège important de dignitaires en costume et de différentes confréries s'est rendu dans un ordre parfait sur le parvis de la Cathédrale où Monseigneur Philippe BALLOT nous a accueillis et invités à l'office religieux accompagné par le grand orgue et la chorale.

Magnifique célébration un sermon remarquable et une lecture de la prière à Saint Vincent par Michel COCHET vint clore cet office religieux.

Le cortège reconstitué avec la statue de Saint Vincent en tête déambula en ville avec un passage au cœur du marché parmi les étales des commerçants avant une arrivée sur la place de la mairie fanfare en tête.



Un accueil chaleureux de la municipalité a ouvert les interventions officielles, Grand Chancelier Roger GAY, Président du CIVS Charles Henry GAYET, Président du SRVS Michel QUENARD, du Major Prime du Portique Ducal Michel COCHET et Monsieur le Député Européen et maire de Chambéry Michel DANTIN.

Une belle image de tous les dignitaires de la Compagnie et des Confréries réunis pour la photo souvenir et pour entonner le chant des Allobroges.

La présence d'un public nombreux a permis d'échanger et de présenter notre Compagnie. Le rendez vous au stand des vigneronns a eu un franc succès pour la dégustation du premier cru 2015 du Crémant de Savoie. Un vin délicat, tout en finesse et de légèreté qui, nous le souhaitons, renforcera l'image des vins de Savoie.

Un bus mis à notre disposition par Chambéry Métropole achemina l'ensemble des Dignitaires en costume au salon des Congrès pour partager un repas au restaurant de la salle du Manège. Une salle très bien aménagée, un repas de qualité, des vins de Savoie, une animation de musique et de danse ont été les ingrédients d'un agréable moment de partage dans une très bonne ambiance.

La tombola a permis d'attribuer de nombreux lots de qualité avec en particulier un voyage en Italie de trois jours, deux repas gastronomiques au Casino de Challes-les Eaux , un jambon, des paniers garnis ainsi que de nombreux lots de vins de Savoie.

Le Grand Chancelier Roger GAY et le Major Prime Michel COCHET ont pris la parole pour remercier de leur présence les personnalités et celle des Compagnons et des Confréries.

A cette occasion, le cordon de la Compagnie a été remis à Monseigneur Philippe BALLOT visiblement ravi et touché par ce geste. Dans une intervention pleine d'humour il nous a encouragé à poursuivre nos activités dans l'amitié afin de donner du sens à la vie et de répondre aux attentes des jeunes.

Michel COCHET a ensuite invité notre doyen Henri SONNOT qui nous a honoré de sa présence à venir prendre la parole lui qui est un des tous premiers artisans de la Compagnie du SARTO. Visiblement ému, Henri a exprimé son immense joie de constater que le SARTO est toujours actif et qu'il démontre encore qu'il est possible de vivre dans l'amitié et la convivialité. Un très beau moment d'émotion traduit par mille mercis de la part d'Henri qui sont pour nous tous un encouragement à transmettre notre devise.

Le reportage photographique réalisé par JP DUPRAZ et Robert BESSON est téléchargeable via Internet. Chaque Compagnon pourra à loisir consulter et tirer les images de son choix avant le **15 mars 2016**.

<https://www.transfernnow.net/5fk323k0bd5u>

<https://www.transfernnow.net/2e3cfeb57h4j>



Le Portique DUCAL

Intervention de Michel COCHET A l'ouverture du repas de la saint Vincent

Bonjour et bravo,

Organisateur de cette journée en collaboration avec nos amis viticulteurs qui fêtent leur Saint Patron, le Sarto par mon intermédiaire vous dit bien sincèrement un chaleureux merci.



Dans l'ordre chronologique de la journée, merci à Monseigneur Philippe BALLOT et à toute son équipe liturgique qui nous ont accueillis dans notre belle Cathédrale de Chambéry.

Merci à Michel DANTIN et à son équipe municipale, élus ou employés, qui en prêtant main forte ont contribué à la mise en place, humaine et matérielle, de ce magnifique rassemblement.

Un petit coucou de remerciements à Xavier DULLIN et son équipe de Chambéry Métropole.

Merci aux organisateurs viticoles qui ont mis à notre disposition les généreux échantillons des bons vins que vous allez déguster au cours de ce repas festif.

Merci très chaleureux à tous ceux qui à mes côtés se sont investis avec beaucoup de bonne volonté et de disponibilité.

Ce Saint Martyr que nous fêtons aujourd'hui a payé de sa vie pour son engagement et ses convictions.

Ne cherchons pas à dresser de parallèle, mais avec persévérance, soyons nous aussi convaincus de notre engagement à notre devise : *amitié, fraternité, solidarité* et soyons toujours les porteurs de ce message, notre monde d'aujourd'hui en a tant besoin.

Notre engagement à défendre nos valeurs, notre patrimoine et nos produits, fait aussi partie de notre devise ce que nous faisons aujourd'hui et soyons fiers et dignes d'être les vivants témoins de nos aînés qui ont portés sur les fonts baptismaux il y a plus de 60 ans notre cher Sarto.

Et vous, par votre présence ici, vous témoignez du même engagement à nos valeurs savoyardes.

Soyez aussi remerciés et félicités. Ce rassemblement festif dans la convivialité est aussi un encouragement à poursuivre notre mission Sartorienne.

Bien sincèrement merci à tous car votre participation nous permet de venir en aide à ceux qui ont moins de chance que nous.

Aussi je me ferai l'interprète des gens et des associations que nous aidons pour vous dire d'avance sincèrement et chaleureusement merci.

Alors debout, solidement encadré par l'amitié, gardons ce cap et que vive le Sarto. Tous ensemble, savoyards de souche ou de cœur, nous ne connaissons qu'une Savoie. Alors vive la Savoie.



600° anniversaire du Duché de SAVOIE **Invitation privée**

Sur l'initiative du Major Prime Michel COCHET, quelques rares Dignitaires ont eu le privilège d'être invités par le Président de l'Académie de Savoie Jean Olivier VIOUT à l'inauguration du cycle du 600^{ème} anniversaire du Duché de SAVOIE placée sous la présidence de SAR le Prince Serge de Yougoslavie.



Une délégation de cinq Dignitaires des Portiques d'Albertville, Chambéry Ducal et de la Dent du Chat, en costume d'apparat représentatif des couleurs de nos académies a assisté dans les salons de l'Académie de Savoie à une rétrospective de la vie du Duc Amédée VIII de Savoie à travers les écrits et travaux historiques de la reine Marie José.

L'évocation historique et littéraire a été assurée par les professeurs Jean Louis DARCEL et Christian GUILLERE.

Le Président de l'Académie de Savoie a fait allusion à l'attachement des savoyards à leur culture et a présenté la Compagnie du Sarto avec ses costumes de sénateur, ainsi que la Compagnie de Savoie.

Au terme de cette conférence un pot de l'amitié a prolongé la soirée.

D'autres manifestations suivront cette inauguration et seront programmées tout au long de l'exercice 2016.



Particularité Haut-Rhinoise : les Brigades Vertes

Lors de ses agapes du début février, le portique de Mulhouse a accueilli deux représentants des Brigades vertes du Haut-Rhin.



Le chef de poste Denis Wisselmann et l'agent Hervé Beck ont été accueillis par le major-prime Claude Schneider et l'ensemble des compagnons lors de la Sartorie au restaurant "Au Canon d'or".

Denis Wisselmann a rappelé que le service des Brigades vertes du Haut-Rhin a été créé en 1988 pour succéder ou remplacer les gardes-champêtres des communes, notamment rurales. Il a indiqué qu'en Alsace, la loi locale impose aux communes d'avoir un garde-champêtre.

A cet effet, il a été créé un syndicat intercommunal à vocation unique qui regroupe actuellement 326 communes sur les 377 que compte le département du Haut-Rhin. Ce service est unique en France .

Des tentatives essayées ailleurs ont, pour l'instant, chaque fois échouées.

La brigade compte 59 agents répartis sur 11 postes. Leurs missions, environ 150 différentes, vont de la constatation des infractions routières, à l'atteinte à l'environnement, aux bruits, à la faune, aux troubles de voisinage ou encore à la police des marchés ou des débits de boissons.



Leur démarche est avant tout de sensibiliser la population, de faire de la prévention, de surveiller et d'être des agents territoriaux de proximité.

Pour l'instant ils ne sont pas armés mais peuvent dresser des procès-verbaux.

Les compagnons ont posé de très nombreuses questions auxquels les agents ont répondu avec simplicité, franchise et beaucoup d'esprit.

Le major-prime leur a offert deux bouteilles de vin de la Cave du Vieil-Armand, comme il est de coutume pour tous les intervenants.

Une très agréable et bonne soirée sur un sujet qui paraissait de prime abord assez rebutant.

Le Major Prime

Claude Schneider

Calendrier Des Manifestations.

Année 2016

09 Mars 2016	V. Alpe Dauphiné	Conférence sur le procès et mort du maréchal Ney
12 Mars 2016	Compagnie	Commanderie du Dauphiné de l'Ordre International des Anysetiers
13 Mars 2016	Compagnie	Confrérie du Saint Peray (07)
19 Mars 2016	P. des Dauphins	AG de la Compagnie et Frairie 40 ème Anniversaire des Dauphins
30 Mars 2016	P. Albertville	Conférence Grand Public avec Ducal et Tarentaise
31 Mars 2016	P. Dent du Chat	Grande soirée caritative - Maladie de « Rendu - Osler »
02 Avril 2016	P. Albertville	Visite Centrale Nucléaire de Saint Alban avec M D E A S
02 Avril 2016	Compagnie	Confrérie de la Pomme d'Auvergne à La Sauvetat (63)
14 Avril 2016	V. Alpe Dauphiné	Sartorie Surprise
16 Avril	P. de Mulhouse	Repas-spectacle au Cabaret Music-hall Le Paradis des Sources
16 Avril 2016	Compagnie	Confrérie de la Clairette de Die à Crest (26)
21/22 Mai 2016	P. Albertville	Voyage en Bourgogne et Visite du site d'Alesia avec M D E A S
11 et 12 Juin 2016	P. de Mulhouse	Frairie du Portique
25 Juin 2016	P. de Tarentaise	Frairie du 50ème anniversaire du Portique
24 Juillet 2016	Compagnie	Confrérie de la Framboise Saulxurone à Saulxures sur Moselotte
10 et 11 Septembre	P. de Chivasso	Frairie de la Noisette à Chivasso Italie.
28/29/30 Septembre	P. Ducal	Sortie en Italie du Nord
19 Novembre 2016	V. Alpe Dauphiné	Frairie de la Vigilance de Grenoble

INVITATIONS AUX CONFRERIES



Journée Prestige

Dimanche 13 Mars 2016

**Le Grand Maître, les grands Dignitaires, Les Chevaliers de la Confrérie du Saint-Péray
seraient très honorés de votre présence au Cep du Prieuré
Place Louis Alexandre Faure à Saint-Péray**

PROGRAMME

10h : Accueil des Confréries et des réservataires

11h : Défilé et aubade devant la mairie

11h45 : Apéritif au Cep

12h30 : Chapitre solennel d'intronisation

13h30 : Repas
Ambiance musicale et dansante
Avec Daniel TORTI

MENU

Opéra de foie gras au pain d'épices abricot vanillé
Tartare de saumon frais et crémeux d'avocat
Briochette au magret de canard

Filet de truite de mer aux Beaufort de Venise et
amandes, queues d'écrevisses
Sur lit de fondue de poireaux

Sorbet Poire et eau de vie

Magret de canard au miel de lavande
Gratin de ravioles et pomme Mousseline de carottes
au cumin

Assiette du fromager et petite salade
Picodon, bleu de Sassenage et Brie de Meaux
OU
Faisselle Bio de Léoncel

Dessert du chef
Entremet chocolat Valrhona et crème de marrons

Vins - Saint-Péray et St Joseph Domaine Durand
Déjeuner servi par la brigade Traiteur L'Escoffine





Commanderie
DAUPHINE



ANYSETIERS
Ordre International des Anysetiers



ANYSETIERS

Ordre International des Anysetiers

Nous Tous

Illustres Dignitaires de l'Ordre International des Anysetiers
Gentes Dames, Douces et Gracieuses Damoyelles,
Nobles, Hauts et Puissants Seigneurs,
Illustres Postulants,
Nobles Invités et à tous ceux que ces présentes liront...

Salut et Dilection

Oyez, Oyez,

Nous, Michel BERTHET, Grand Maistre du Dauphiné,
Les Dignitaires de son Chapitre, entourés des membres de la
Commanderie, vous mandons et si besoin est, requérons les Maistres de
nos Commanderies Amies, Voisines et Lointaines, de bien vouloir
assister au

XXXX^{ème} Chapitre Magistral

Cette prestigieuse cérémonie se déroulera le

Samedi 12 Mars de l'an de grâce 2016

dans les Salons du MERCURE GRENOBLE PRESIDENT
11 rue Général MANGIN- 38100 GRENOBLE
Tél. : 04.76.56.26.56 – Fax. 04.76.56.26.82

Programme

A la dix huitième heure

Accueil des Participants

A la dix huitième heure passée de 30 minutes

Ouverture du Chapitre Magistral

sous la Présidence d'Honneur du délégué du Grand Conseil de
l'Ordre Messire Paul FRIOLL entouré de moult Grands Maistres et
Dignitaires des Commanderies Amies et Lointaines. Ensuite, aura lieu :

**L'Intronisation de Preux et Valeureux
Postulants de Hautes Lignées**

A la vingtième heure de relevée,

Apéritif offert par la société RICARD

A la vingt et unième Heure,

Dynée de Gala

Cette Dynée précédera une soirée dansante pour vous desgourdir et vous
esbaudir jusque tard dans la nuit. Pour toutes ces festivités et réjouissances
il vous en coûtera une dime de

80 Euros par personne

RAPPEL

*Aux Compagnons intéressés pour toute participation aux chapitres extérieurs!
Merci d'adresser vos réservations et chèques libellés au nom de*

*Compagnie du SARTO
Mme Chantal GREGOIRE
23 Avenue de Plaine Fleurie
38240 MEYLAN*

*Commanderie de France
Des Talmeliers du Bon Pain
Bailli de la Province du Lyonnais*

11^{ème} Grand Chapitre
20^{ème} anniversaire



**Dimanche 17 Avril 2016
Lundi 18 Avril 2016**



**Salle des Fêtes
Cours Baron Raverat
38460 CREMIEU**

PROGRAMME

09 H. Accueil Salle des Fêtes de Crémieu
Café et mise en Habits

10 H. Messe a l'église Saint Augustin

11 H. Défilé avec les trompes de Chasse de
Saint Vulbas jusqu'à la Halle.

11 H 30 Vin d'honneur

12 H 30 Intronisation salle des fêtes.

13 H 30 Déjeuner du 20^{ème} Anniversaire
Salle des fêtes de Crémieu.

Animation Musicale

Tombola

Déjeuner du 17 Avril 2016

Mise en bouche

Carpaccio de St Jacques au piment d'Espelette

Gaspacho tomate et basilic

Crèmeux de pointe d'asperge

Entrée

Croustillant de lotte et son anchoïade au piment d'Espelette

Plat chaud

Pavé de quasi de veau

Tatin de tomate et finger de polenta

Poêlée de chanterelles

Assiette de fromage

Rigotte de Condrieu fraiche et compotée de griotte

Dessert des Talmeliers

Café

Vin blanc : Balmes Dauphinoise

Vin rouge : Brouilly

Montagnieu



**CONFRÉRIE DES COMPAGNONS
DE LA CLAIRETTE DE DIE**

INVITATION

A l'amitié et que la joie pétille !

Le Grand Maître Michelle Barnier et son
Conseil
vous invitent à fêter la Clairette lors de leur

**27^{ème} Chapitre placé sous la présidence d'honneur
de Monsieur Eric SPITZ, Préfet de la Drôme**
le Samedi 16 Avril 2016 - Salle des Moulinaiges à Crest

Programme

19h00 Accueil des invités - Apéritif

19h45 Entrée des Confréries

Chapitre d'intronisation

21h00 Dîner de Gala servi par les Ets Gamon

Soirée dansante

Avec l'orchestre Jean-Pierre Frank

Vins offerts par la MAISON DE LA CLAIRETTE

PARTICIPATION

Menu

Foie gras de Canard à la Mangué

Joue de Sandre sauce au Safran

Longe de Veau aux Cèpes

Petits Légumes et Polenta aux
tomates confites

Fromages régionaux

Gâteau de la Confrérie

châtillon en Diois –
Crémant et Clairette de Die

50 €uros par personne.

**RESERVATION à
le 1^{er} AVRIL 2016**



renvoyer avant

**Chers Compagnons
Adressez vos réservations à Mme Chantal GREGOIRE**