



La Feuille de Vigne

Bois le vin, sois bon comme lui !

Millésime 2023
juin

N^o 51

Le mot de la Com' Com'....



Au seuil de cet été 2023, la Feuille de Vigne n°51 arrive dans votre boîte aux lettres. Elle veut vous apporter toute la fraîcheur des événements récents vécus par notre Ordre et ceux-ci sont nombreux.

Saint Vincent, Foire du Vignoble Nantais, Fête de la Fleur de Vigne, sans oublier le compte-rendu de notre Assemblée Générale montrent, si besoin, la vitalité de notre Ordre.

Cette vitalité se manifeste aussi dans nos bailliages. Dépaysez-vous en les découvrant page 6...

Mais les bretvins participent aussi avec plaisir aux différentes manifestations organisées par leurs amis. Nos chevaliers et dames de la duchesse Anne sont partout : aux Gourmandises Nantaises et aux 30 ans du Grand Prix Clémence Lefevre...

La dynamique bretvine va prendre quelques semaines de repos régénérateur. Elle repartira de plus belle cet automne pour fêter dignement la Bouteille d'Or, dans une localité que vous découvrirez prochainement. A l'heure où nous mettons cette Feuille de Vigne sous presse, nous n'en connaissons pas la destination... Suspense...

Les membres de la commission communication souhaitent à tous un bel été et espèrent vous retrouver en pleine forme bientôt.

En attendant, en ce temps estival, n'oubliez pas de mettre en œuvre notre devise (avec modération) : « *Bois le vin, sois bon comme lui* »...



Calendrier 2023

- 14 au 17 septembre : 30ème anniversaire du bailliage du Pays de Galles
- 16 septembre : Fête des vendanges à Vieillevigne
- Octobre ou novembre : Bouteille d'Or

2024

- 20 et 21 janvier : Saint Vincent
- 16 et 17 mars : Foire du Vignoble Nantais à Vallet

Vous retrouverez l'ensemble du contenu de cette publication en visitant notre site www.bretvins.com



La Foire du Vignoble Nantais



Cette année encore au mois de mars, pendant un week-end, le temps a pris une autre dimension, comme une respiration printanière fort bienvenue.

C'est le Québec qui a été mis à l'honneur de notre historique « Foire de Vallet » nouvellement rebaptisée et élevée au titre de « Foire du Vignoble Nantais », avec une ambassadrice aussi sympathique qu'emblématique de son pays, la chanteuse Fabienne Thibeault. Celle-ci se mit au diapason des festivités et n'a pas boudé son plaisir.

Cette édition 2023 fut un grand succès à tous niveaux, le mérite se partageant entre une équipe de bénévoles investie



et soudée, sans oublier de saluer le travail de Corine, la salariée ; des viticulteurs résilients et volontaires nous proposant leurs vins de très grande qualité, n'en déplaise aux détracteurs du Muscadet qui se font de plus en plus rares et inaudibles..., aux exposants et associations présents, mais également aux participants de notre Ordre, chevaliers bretvins et dames de la duchesse Anne, de France et d'ailleurs qui, par leur défié aux couleurs chamarrées et en musique ont su animer l'ouverture des festivités de ce samedi quelque peu grisâtre. C'est avec panache et humour que sept nouveaux impétrants : Blandine Giraudeau, Tiphaine Leneneze, Sylvain Luneau,

Nicolas Morin, Pascal Enard, Hubert Guillard et Fabienne Thibeault, cette dernière invitée d'honneur et marraine de la foire, ont été intronisés dames de la duchesse Anne ou chevaliers bretvins.

La proclamation des résultats des concours, ainsi que la participation aux enchères pour des bouteilles de Muscadet millésimés, contribuent également aux animations appréciées des visiteurs de cette belle fête locale chère aux Valletais.

Rachel Martin

Fête de la Fleur de vigne

Une journée du tonnerre ou presque à Divatte-sur-Loire...

18 juin 2023 : De nombreux chevaliers et dames de la duchesse Anne ont répondu à l'appel qui leur était fait de rejoindre le bucolique château de la Vrillière niché à Divatte-sur-Loire tout près des rives du fleuve royal. Michel Anneau, le sémillant propriétaire des lieux, se faisait une joie de recevoir ses hôtes d'un jour dans ce cadre ceint de vignes en pleine fleur.

Plantons le décor : une cour, plantée de pavés plus que centenaires puisque posés au XVIème siècle, accueille les nombreux participants. Au bout de cette cour, un perron accueille avec dignité la table où officieront les dignitaires chargés d'accueillir les impétrants sollicitant l'insigne honneur de rejoindre les vénérables rangs de l'Ordre des chevaliers bretvins. Nous y reviendrons.



La Fête de la Fleur de Vigne...



Le défilé inaugural a permis de découvrir les richesses de ce château, notamment une antique fuie dotée de nombreux boulines, signe de l'importance de cette vénérable seigneurie. Le décor est planté, mais comme avec l'Histoire, il peut y avoir des turbulences. Et les turbulences de ce jour sont dues aux conditions climatiques. Relatons les faits :

8h. : Le décor est planté. Le maître du logis s'active, avec ses acolytes, pour installer tentures, drapeaux qui sont la richesse de notre Ordre.

9h. : Pas de carrosses en vue, mais les parkings se remplissent progressivement de véhicules qui déversent leurs nombreux participants heureux de participer à cette journée.

9h.30 : Pendant que tout le monde se restaure au plantureux réveil bretvin, d'autres se posent des questions en consultant des conditions climatiques qui évoluent de minute en minute.

A ce moment crucial, on a pu constater la réactivité bretvine... En quelques minutes, il est envisagé de tout démonter puis de tout remettre en place. En faisant fi des conditions météo, il est décidé que le chapitre aurait bien lieu dans la vénérable cour. Ce ne sont pas quelques nuages menaçants qui vont gâcher cette journée que l'on qualifiera « du tonnerre » ...

11h. : Le connétable Yves Cailler ouvre solennellement ce chapitre de la Fleur de Vigne qui voit une « nuée » d'impétrants se présenter aux portes de notre Ordre. Il y a belle lurette que l'on n'avait pas accueilli autant de candidats.



Trois dames de la duchesse Anne : mesdames Christelle Braud, Christelle Arnaud et Line-Morgane Landelle, ainsi que neuf chevaliers : messieurs Jacopo Marchisio, Yves Luneau, Yves-André Mengual, Jean-Baptiste Morille, Tanguy Peigné, Hervé Valette, Louis Bouyer, Nicolas Rivet et Daniel Bolteau ont été présentés par leurs



marraines ou parrains, satisfait à l'épreuve de la pipette, prononcé le serment rituel et accueillis chaleureusement dans les vénérables rangs de l'Ordre des chevaliers bretvins.

Il est délicat de présenter chacun et chacune qui n'ont pas été noyés d'éloges, les parrains et marraines ont respecté les horaires : des femmes et hommes au service de leur population via leurs activités municipales, des vigneronnes hommes ou femmes qui oeuvrent pour le plus grand bonheur de notre vignoble nantais, un artisan

couvreur pour recouvrir le tout. Ce fut aussi un chapitre international avec l'entrée d'un chevalier de Savone. Signalons particulièrement l'entrée du premier chevalier qui a vu le jour en ce 21^{ème} siècle, Tanguy Peigné.

12h. Les records sont faits pour être battus. Douze intronisations en une heure, du jamais vu. Mais l'explication vient de là-haut. En effet, les dieux du ciel ont décidé d'ouvrir les vannes célestes qui ont précipité plus rapidement que prévu l'ensemble des participants vers le vin d'honneur.

Puis, tous aux abris pour participer aux agapes culinaires concoctées par nos officiers ce bouche qui ont mis tous leurs talents au grand plaisir de tout un chacun afin de vivre une journée du « Tonnerre »...



Quel bonheur d'avoir pu à nouveau honorer saint Vincent !

Les cheminements bretvins, en ce samedi 21 janvier 2023, confluent vers le bel Espace Bellevue de Gétigné, en ayant cessé de se remémorer l'adage : « A la saint Vincent, l'hiver meurt ou reprend ! ». En effet, point de chaland s'attardant autour des véhicules avec ce climat islandais (on disait jadis sibérien, mais c'était... avant !). Pourtant, sitôt la porte du Pavillon franchie, le contraste se révèle fulgurant, tout n'est que sourires et rires, les yeux pétillent, les franches embrassades se succèdent. En bref, le monde brevin est tout heureux de se retrouver... enfin rassemblé afin de célébrer son saint patron hivernal.

Le beau défilé, haut en couleurs, fort d'une belle centaine de chevaliers, se révéla l'un des plus courts de sa riche histoire, en vertu des conditions climatiques pré-citées. Qu'importe, Paul Dalon, excusant le grand maître occupé à son rétablissement, présente ses vœux à l'assemblée, salue la présence de John Cunyghame, bailli de Grande Bretagne, de Clive Johnson, bailli du Pays de Galles, de Paul Frizelle, chancelier d'Alcester et aux représentants du bailliage royal de Belgique, puis, il ouvre le premier chapitre de l'année 2023 en invitant le personnage principal « le Muscadet » à faire son entrée.



Les huit postulants : Anne Leroy, Frédéric Loiret, Cédric Luquiau, Christian Peulvey, Bruno Pipaud, Denis Vilaine, Benoit Payen et René Subileau se réjouissent des assertions illustrées de leurs parrains respectifs et ne tremblèrent pas lors de la terrible épreuve de la pipette. L'assemblée le clama derechef haut et fort « Ce sont de vrais bretvins ». Adoubement et accolades distribués, le serment fut prononcé d'une même voix, ensuite se joignirent celles de toutes les dames de la duchesse Anne, de tous les chevaliers bretvins présents pour entonner en chœur notre bel hymne brevin, il fit ce soir vibrer tout l'Espace Bellevue. Il n'était que temps de s'initier, si besoin était, au Muscadet d'honneur, de souper d'un revigorant potage aux légumes, puis d'un vigoureux cassoulet-confit, avant de s'enfoncer à nouveau dans la nuit sombre et glaciale.

Ce dimanche matin, aux aurores transies, mais lumineuses, il me revient ce dicton de mon enfance : « A la saint Vincent, le vin monte au sarment, ou s'il gèle, il en descend ». C'est heureux, nos vignerons doivent en être rassérénés, la sève nourricière se protège, elle, tandis que le peuple brevin « se le pèle ! » sur les voies qui convergent vers la belle cité clissonnaise. Exactement l'inverse de l'ambiance dégagée par nos hôtes à la Salle du Cercle Olivier de Clisson ; mais quel accueil, quelle chaleur, quel réveil brevin pantagruélique mes amis ; sincères félicitations aux organisateurs. C'est donc bien pourvu en nouvelles calories que le brevin rejoint le défilé qui s'organise sous la houlette précise des prévôts ; le cortège déambule dans les rues de la ville sous le regard joyeux des visiteurs du marché jusqu'à l'église Notre Dame, où nous attend monsieur le curé. Ce dernier vient saluer chacun d'entre nous, avant que, saint Vincent en tête, nous entrions dignement dans l'édifice sacré, tout comble de fidèles et où la jeunesse s'inscrit en force.

En préambule, notre connétable Yves Cailler donne lecture de nos sœurs et de nos frères partis rejoindre saint Vincent, en ces trois dernières années pandémiques. Monsieur le curé accueille l'assistance et souhaite la bienvenue à l'Ordre des chevaliers bretvins en reconnaissant que le brevin possède le geste originel chrétien, en effet ne faut-il pas lever le coude pour se signer de la croix ? Le ton était donné et les meilleurs auspices engagés. Le prêche était dès lors attendu et nul ne fut déçu, la thématique de la joie engageait aux parallèles avec le vin, la vigne sud-nantaise, la vigne nouvelle du christianisme, le muscadet incarnant la joie. Le pays de Clisson est donc une terre de bénédiction, il convient dès lors de remercier les bretvins de nous montrer le chemin dans la joie. Un grand moment aussi, porté par l'orgue, le biniou et la bombarde, fut incarné par le temps des offrandes : le maître du logis et les échansons remontent l'allée centrale et donnent à l'officiant le pain et le vin pour y être consacrés. Cette année, nos amis de la Confrérie de la Fouace nous accompagnent avec leur célèbre étoile à six branches, elle sera bénie et distribuée en pain de vie à la sortie de l'office.

Cette messe fut aussi remarquable par son animation, par ses chants, par sa jeunesse incarnée entre autres par les scouts et par l'intensité de sa dévotion de tous les instants. D'un humour égal, monsieur le curé dans son homélie finale dédiée aux affaires de la paroisse, conclura par ces mots : « Vallet, la capitale du muscadet : peut-être ; Mouzillon, le Versailles du muscadet : sans doute ; mais c'est bien Clisson qui en est la petite Rome du muscadet ! » Désormais, tout était dit ; les bretvins sortent avec la rigueur habituelle de l'église, la fouace-pain de vie est distribuée sur le parvis et le défilé se reforme pour atteindre les halles, sous lesquelles nous espérent (rapidement) les courageux vignerons dans la rigueur du froid pour le Muscadet d'honneur.

Désormais, réunis dans la confortable salle Arlékino, les bretvins peuvent se consacrer aux agapes élaborées par le fin traiteur local, lesquelles seront accompagnées par les divers nectars de la « petite Rome ». Dans une chaude convivialité, Paul Dalon se fit l'interprète de tous pour remercier tous les intervenants qui œuvrèrent à la réussite de cette belle journée. L'hymne brevin, chaleureusement repris par toute l'assistance, conclut avec bonheur ce magnifique week-end que nous préparions depuis trois années.

« Bois le vin, sois bon comme lui ! A bientôt Saint Vincent ! ».

Le 28 mai 2023, le bailliage de Savone a organisé un chapitre exceptionnel dans un lieu d'histoire et de culture : le séminaire épiscopal de SAVONA. Plus de 45 personnes ont pu ainsi visiter, en suivant la guide, le musée qui conserve de nombreux tableaux dont un représentant la Sainte Famille de Van Dyck; des parties d'un très ancien Talmud découvert de façon fortuite, la salle des sciences où les séminaristes, du début du siècle, suivaient les cours.

Dans le réfectoire le groupe a admiré une œuvre d'une très grande valeur : une copie sur toile, à huile, grandeur nature de la « Cène » de Léonard de Vinci peinte par un élève de Léonard. Puis nous avons célébré notre chapitre exceptionnel au cours duquel madame Giuliana Ferro a été intronisée dame de la duchesse Anne.

Pour fêter notre nouvelle « Dame » nous avons pris l'apéritif, bien sûr avec le Muscadet, dans le cloître du séminaire accompagnés par Dario Amoretti en kilt joueur de cornemuse.

La journée s'est terminée, dans le réfectoire, par un dîner excellent préparé par le personnel de la coopérative qui gère ce bien exceptionnel du diocèse de Savone.



Jean-Luc Lambion

Chapitre Alcester

Comme tous les ans, le dernier week-end du mois d'avril, une délégation nantaise rejoint la chancellerie d'Alcester pour son chapitre annuel. Donc vendredi 29 avril, départ 3h00 du matin via Ouistreham, traversée de la Manche



direction Portsmouth ; nous voilà en Angleterre (mer calme, pas de malade, ouf !!!). Sans oublier que les anglais roulent à gauche, nous arrivons à Alcester vers 18h (journée chargée). Nous avons rendez-vous chez le bailli honoraire Jérémy Howell où nous attendaient Paul Frizzelle, le bailli et les bretvins accueillants. La délégation nantaise était composée de deux dames de la duchesse Anne, Rachel Martin, ambassadrice et Evelyne Houssin, de six chevaliers: Alain Genestal, connétable de l'Ordre, Loïc Friocourt,

Jean-Michel Coatanhay, Christophe Cadorel (sonneurs) et les chevaliers Patrick Meluc et Dominique Chupin, viculteur. Dominique a son exploitation à la Pouinière à Vallet, il est le lauréat du concours communautaire «L'Entraînante». Ce Muscadet primé est mis en avant pour la promotion des produits du terroir du pays nantais à Alcester. Le samedi est une journée découverte des alentours d'Alcester. Dimanche, après le défilé en musique dans les rues d'Alcester, nous nous rendons à Town Hall où a lieu le chapitre; là furent intronisés Julian Palmer et le low bailiff Martin Burden. Pour terminer les festivités, un repas nous fut servi accompagné d'excellents muscadets. Le lundi fut le jour du retour en pays nantais (pas de malade, ouf !!!). A l'année prochaine !

Alain Genestal

Berlin-Brandebourg

Le 10 juin 2023 a eu lieu au « Spargelhof in Kremmen » un chapitre commun aux bailliages créés par Gerhard Franzen en Allemagne. Il s'agit des bailliages suivants : les Ordres des chevaliers bretvins de Berlin-Brandebourg et Sarrebrück, la confrérie des Entonneurs Rabelaisiens de Chinon en Allemagne, la confrérie de l'andouille du Val d'Ajol de Berlin-Brandebourg. Une centaine de membres était présente et tout s'est bien passé, dans la joie et la bonne humeur.

Les confréries furent accueillies avec un crémant du pays nantais. Puis, le repas à base d'asperges a été accompagné d'un muscadet sur lie. Ces vins ont rencontré un grand succès. A la fin il a été remis une plaque commémorative à Martina Franzen de la part des trois confréries.

Par ailleurs, lors de cette journée cinq personnes furent intronisées :

Quatre dames de la duchesse Anne : Christina Schulz, Hannelore Figahs, Nathalie Fedick (de Sarrebrück), Angela Chateigner et un chevalier bretvain : Clas-Christian Tauchert.



Dominique Gentile

1993 - 2023, 30 ans déjà !!

Le muscadet au féminin. Ça se fête !



Imaginez-vous : voici plus de 30 ans que cette belle histoire a germé. Deux passionnés amoureux du terroir et de la langue française se rencontraient autour d'un verre de Muscadet. Ils étaient à la recherche d'inspirations nouvelles pour le comité de la foire du Loroux-Bottereau. Marcel Jussiaume alors président et son secrétaire Bernard Ripoché décidèrent de mettre en valeur toutes les femmes, qui à l'époque, œuvraient pour mettre en valeur le vignoble nantais. Pour cela, ils envisagèrent un concours officiel des vins ouvert à tous les producteurs de muscadet.

L'originalité de ce concours consisterait dans la composition de ces différents jurys exclusivement féminins. Quel défi ? C'est en l'honneur de Clémence Lefevre, célèbre restauratrice, née en mai 1860 sur les bords de la Loire à Saint Julien-de-Concelles, créatrice de la recette du beurre blanc qu'ils donnèrent le nom à ce concours de Grand Prix Clémence Lefevre. Après les formalités d'usage, en 1993, le GPCL pouvait faire ses premiers pas. Le 10 juin 2023, le comité d'organisation a souhaité célébrer avec faste son 30ème anniversaire autour de nombreuses animations. L'idée était de présenter au public nantais les lauréats 2023 du GPCL et qu'ils rencontrent d'autres vignerons par une grande fête dans le cœur historique de Nantes, un lieu emblématique, la cour du château des ducs de Bretagne.



Les festivités ont démarré sous un soleil radieux par une superbe déambulation dans les rues de Nantes parmi une foule impressionnante de badauds. Emmenée par des rouleurs de barrique puis, explosive et colorée, la *Fanfare du Coin* avec sa quinzaine de musiciens, son répertoire revisité entre rock n'roll et standards New Orléans ; *La Compagnie Pénichilline*, marquises déjantées en échasses et costume, danseuses burlesques et délurées se baladant et s'amusant joliment avec le public ; les lauréats du concours et les vignerons



nantais ; les organisateurs arboraient une belle tenue avec leur chemise rose ; une belle délégation colorée de la commune libre du Bouffay ; de la confrérie de la Fouace qui fêtait ses 20 ans ; des Raisvins du pays de Retz et, emmenée par la quasi intégralité de leurs sonneurs, une importante représentation de l'Ordre des chevaliers bretvins et dames de la duchesse Anne, en tenue ou en civil, clôturait ce défilé. Avant de pénétrer dans la cour du château Gildas Salaün, adjoint à la mairie de Nantes, coupa le traditionnel ruban en présence de nombreux élus. Le public nantais n'a pas boudé cet évènement et est venu nombreux déguster

les différents terroirs du vignoble présentés par une quinzaine de vignerons, écouter le concert des *Magic Beam Sisters and Robert*, troupe décalée, rocambolesque et inattendue, bref... inoubliable. Spécialement créé pour l'occasion *La Fraiseriaie* nous a fait découvrir le Sorbet au Muscadet : un délice. Pendant tout l'après-midi l'artiste graphiste nantais ESKAT a réalisé une grande fresque en souvenir de cet évènement : un très beau moment de partage et de découverte du street-art. Marcel Jussiaume et Alain Poulard ont dédicacé leur livre : *BERLIGOU : le vin des ducs de Bretagne*. Les visiteurs ont également pu découvrir une exposition photos sur l'histoire du Grand Prix Clémence Lefevre. Bien sûr, la journée s'est terminée par les remerciements adressés aux deux principaux dirigeants, à savoir Anne Luneau et Christophe Vilain. Cette journée exceptionnelle fut également l'occasion d'installer dans la cour du château des ducs, Le Muscadet-truck, véhicule ambassadeur de la Fédération des vins de Nantes. Tout un symbole et une belle promotion du Muscadet.



Notre Assemblée Générale 2023

Une soixantaine de chevaliers, à laquelle il convient d'ajouter vingt procurations de chevaliers excusés, se pressait à l'assemblée générale de notre Ordre au château de la Frémoire en ce 4 février.



Sous la présidence de notre chancelier, qui informe de la mise en place d'une réflexion sur l'avenir de notre Ordre, le maître de la monnaie présente ses bilans, confortés par l'analyse du gouverneur aux finances, puis expose son budget prévu pour l'année en cours. Le montant de la cotisation pour l'année 2024 sera le même que celui demandé ces dernières années.

La parole est donnée ensuite au connétable chargé de l'étranger et aux ambassadeurs qui évoquent la vie de nos bailliages. Le

président propose à l'assemblée de passer les deux attachés d'ambassade à la qualité d'ambassadeurs, ce qui est acté à l'unanimité.

Vient ensuite le connétable chargé des affaires françaises qui passe en revue les activités de l'année passée et informe de celles à venir. Il met surtout l'accent sur les échanges avec la profession et en particulier avec la communication qui permet d'envisager davantage de perspectives.

La convergence des actions permet à notre héraut de passer en revue toutes les formes médiatiques qui sont vecteurs de la reconnaissance de l'Ordre auprès des vigneronns ainsi que du grand public ; ce qui lui permet de remercier tous les membres de son équipe.

Le cordon de consul est attribué à Agnès Paragot, à Sarah El Hairy et à Alain Morin. Ce qui est fêté dignement sans attendre..... naturellement avec du Muscadet.

Gérard Gouraud

Les amphores et le vin

Depuis plus de 10 ans, nombre de viticulteurs souhaitent revenir à des méthodes plus traditionnelles, pour ne pas dire ancestrales, afin d'élaborer de meilleurs vins et promouvoir la biodynamie. Les jeunes générations, sensibles aux principes de la biodynamie pour la production de leurs vins, investissent en effet dans des jarres ou des amphores en terre cuite, de préférence en grès, pour vinifier leur vin.

La terre cuite est une matière poreuse, perméable au gaz mais étanche au vin, permettant une oxygénation constante du vin, comme en barrique, mais en milieu neutre. Ces jarres sont donc appréciées pour leur porosité, car elles permettent une oxygénation régulière du vin, sans apporter ni goût, ni arôme au vin, au contraire du fût. Le vin peut ainsi exprimer à merveille son terroir, sa typicité, sans être dénaturé par l'apport du bois.

Le grès, cuit entre 1200 et 1300 °, apporte une neutralité absolue, alors que la terre cuite rouge, ferrique, peut entraîner des phénomènes dits « de largage » et donner au vin un goût métallique. Sa porosité est inférieure à 2,5 %. Il convient particulièrement aux vins blancs, tels que le Muscadet.

Ces contenants sont également appréciés pour leur inertie thermique, garantissant une température quasi-constante pour la fermentation et l'élevage du vin. En effet, les températures ne varient que de quelques degrés entre l'hiver et l'été.

De fabrication traditionnelle chinoise, ces jarres sont désormais fabriquées en Europe et notamment en France. Leur capacité varie de 80 litres à 1200 litres selon leur structure et leur forme. A noter que la forme ovoïde favoriserait un « batonnage » naturel.

Un dernier chiffre, le coût : pour une jarre en grès de 1200 litres, il est de l'ordre de 3200 € ht.

Jean-Pierre Chatellier



N'hésitez pas à transmettre des articles et photos au Héraut. Il vous en remercie à l'avance. Vous pouvez aussi contacter pour tout renseignement:

- Le Héraut: Jean-Marie Girard, 647 rue des moulins Malinger 44330 Mouzillon 06 82 23 11 61 bretcom@orange.fr

- Le Chancelier: Paul Dalon 11 allée des Platanes La Marche 85610 Cugand 06 74 23 17 36 paul.dalon44@orange.fr

- Le Maître de la Monnaie: Patrick Cochet 2 rue de Beautour 44140 Aigrefeuille sur Maine 06 70 93 80 68 cochetpatrick@wanadoo.fr