

LE CHAPITRE DE LA SAINT-VINCENT 2014 AU CHATEAU RASQUE DE TARADEAU



Le Chapitre de la Saint-Vincent de Méduse s'est tenu cette année 2014 au Château RASQUE à TARADEAU. Tous les hôtes de Madame Sophie COURTOIS-BIANCONE, fille de notre commandeur Gérard BIANCONE, ont retrouvé le cadre magnifique de ce prestigieux domaine. Après la messe des Chevaliers, Madame Soledad TARI, le Père Gaétan JOIRE et Messieurs Michel DESSUS et Matthieu SAVATIER ont été faits chevaliers. Le vice-amiral d'escadre Yves JOLY, Préfet Maritime de TOULON, a été intronisé au grade de chevalier de mémoire et de tradition. Madame Sophie COURTOIS-BIANCONE et Monsieur Raymond SIGNORET ont été élevés au grade d'officiers, et Madame Nathalie COQUELLE a été élevée au grade de commandeur. Les agapes, servies par notre traiteur Christian BŒUF de la Bastide des Magnans à VIDAUBAN, ont été ponctuées par les traditionnelles et toujours très chaleureuses lampées. La photo ci-dessus traduit la joie retrouvée de toute la Commanderie et des nouveaux chevaliers et officiers.

LE CHAPITRE D'ETE 2014 AU DOMAINE DE LA BÉGUDE



Le samedi 05 juillet prochain, notre Chapitre d'été du ban des vendanges se déroulera au Domaine de La BÉGUDE au CAMP du CASTELLET. Cette vaste propriété de 500 hectares, dont 17 de vignes, est perchée à 400 mètres d'altitude, au sommet géographique de l'appellation BANDOL. Situé sur l'aboutissement le plus élevé du chemin de Toulon à Marseille, la BÉGUDE était une halte au nom prédestiné "BÉGUDA" qui signifie, en ancien provençal, la boisson ou le lieu où l'on boit! Ce lieu servait de refuge car sur cette route sévissait au XVIII^{ème} siècle le Robin des Bois Provençal, le très célèbre

Le chai de vieillissement de La BÉGUDE est l'ancienne chapelle mérovingienne du VII^{ème} siècle de la Seigneurie de CONIL, village aujourd'hui disparu, mais mentionné en 966 sur le cartulaire de Saint-Victor. Ce lieu, très fréquenté par les pèlerins au moyen-âge, est aujourd'hui visité par les amateurs de vins et par des sangliers particulièrement friands des raisins... Le vignoble subit de fortes variations de température entre le jour et la nuit, ce qui permet aux vins bio du domaine de conserver une fraîcheur remarquable, qui fait parfois défaut à cette AOC.

A La BÉGUDE, toute intervention brutale, désherbants, pesticides et autres engrais chimiques, sont interdits dans la vigne et le vin, ce qui en fait des grands Bandol de garde dans toutes les couleurs.

Guillaume TARI, commandeur et Grand Sonneur de notre Ordre, et Soledad son épouse, chevalier de MÉDUSE depuis le début de l'année (*voir photo ci-dessous et article en page 1/4*), seront nos hôtes pour une soirée à ne pas manquer.



BACCHUS 2014 A TOULON



Cette année encore, MÉDUSE a répondu à la chaleureuse invitation des organisateurs de la XXII^e édition de BACCHUS, fête populaire des vins et de la gastronomie, et très appréciée des varois. Notre Grand Maître Jean-Pierre BOYER a fidèlement représenté notre Ordre à la cérémonie d'inauguration du vendredi 04 avril, présidée par l'ancien et tout nouveau Maire de TOULON Monsieur Hubert FALCO.

LA SAINT-VINCENT 2014 A SAINT-MAXIMIN

L'Ordre Illustre des Chevaliers de MÉDUSE a participé activement, le 26 janvier 2014, à la 14^{ème} édition de la fête de la Saint-Vincent de SAINT-MAXIMIN. Le Chapitre extra-muros, ouvert pour la circonstance dans le cloître du Couvent Royal par notre Grand Maître Jean-Pierre BOYER, a permis à Messieurs Raymond YEDDOU, sous-préfet de BRIGNOLES, Sébastien BOURLIN, Maire de POURRIÈRES, et Olivier PAIX, traiteur à SAINT-MAXIMIN, d'être intronisés Chevaliers de Méduse. Diplôme en mains, les 3 impétrants ont porté la traditionnelle lampée à la gloire de notre Mère Méduse (*voir photo ci-contre*).



PETITE HISTOIRE DE LA BOUTEILLE !

Durant l'Antiquité, l'amphore est le récipient le plus utilisé pour le transport de liquides alimentaires, la cruche pour la mise à disposition des ces liquides. Néanmoins au premier millénaire avant JC, des spécimens de petites bouteilles en verre translucides ont été trouvés à Chypre, à Rhodes ou en Perse, sans que l'usage en tant que transport de liquides alimentaires soit attesté. Dans la Rome antique, la bouteille est appelée *ampulla*. Progressivement, la forme des bouteilles évolue et devient plus cylindrique pour faciliter l'entreposage et le transport. A partir du IV^e siècle, le fond plat est progressivement remplacé par un fond concave qui assure une meilleure stabilité. Les bouteilles gardent des formes diverses et sont surtout utilisées dans les auberges, alors que dans les maisons le récipient pour l'eau est plutôt la cruche ou le pichet. Au Moyen Âge en Europe, le monopole de la production de verre est assuré par la verrerie de Murano où les maîtres verriers atteignent une grande technique dans la transformation manuelle du verre à chaud, technique découverte chez les Perses et les Byzantins. Leur maîtrise de la transparence, la coloration et la décoration du verre, leur permet de fabriquer à la Renaissance de nombreuses formes de bouteilles s'inspirant de celles des pièces de vaisselle en métal ou en céramique. Jusqu'à la fin du XVII^e siècle, la bouteille en verre reste un produit coûteux et donc rare : les liquides alimentaires sont principalement transportés en tonneau et servis dans des cruches, pichets, gourdes en cuir ou en étain. La bouteille de vin moderne est inventée en 1632 par le diplomate anglais sir Kenelm DIGBY. Les premiers Chevaliers de Méduse ont peut-être été les précurseurs français à présenter leurs huiles favorites dans des bouteilles en verre ! C'est le développement des fours à charbon qui permettra la production industrielle en série de bouteilles en verre plus lourdes et résistantes. La première bouteille en plastique apparaît dans les années 1960, mais avec certitude, on peut affirmer que les nouveaux Chevaliers de Méduse de l'époque n'en ont pas fait un écrin de choix pour présenter les meilleures huiles de Provence ! Depuis le XIX^e siècle, pour des raisons d'organisation pratique et historique, la contenance de la bouteille de vin a été normalisée à 75 centilitres (*bouteille verte sur photo ci-dessous*).

A cette époque en effet, les principaux clients des producteurs français étaient les Anglais, mais nos très chers amis ne possédant pas encore le même système de mesure que nous, il fallut trouver une



bouteille dont la contenance soit pratique à utiliser et à convertir, et compatible des 2 systèmes. C'est ainsi que l'on détermina que le *gallon impérial* (4,54609 litres) contiendrait l'équivalent de 6 bouteilles, ce qui fixait la contenance d'une bouteille à 75 cl. Une barrique de Bordeaux de 225 litres contenait ainsi 50 gallons ou 300 bouteilles. C'est pourquoi, encore aujourd'hui, les caisses et les cartons de vin sont la plupart du temps vendus par 6 ou 12 bouteilles.

La bouteille se décline en de très nombreux formats, allant de la toute petite *mignonnette* de quelques centilitres, très prisée des collectionneurs, au *melchizedec* de 30 litres (40 bouteilles), sans parler de cet exemplaire unique et hors normes (*voir photo ci-dessous*) de 480 litres (640 bouteilles) présenté en 2007 par Emil MIGG EBERLE, restaurateur suisse, et qui contient du vin blanc doux du Burgenland autrichien, millésime 2005. Les clients pourront certes déguster le vin, mais l'histoire ne dit pas comment ils se serviront !



LES HUILES DES CHEVALIERS DE MEDUSE A L'HONNEUR

Au repas du chapitre de la Saint-Vincent en janvier dernier, les huiles que vous avez pu déguster ont, comme le veut notre tradition, toutes été présentées et offertes par des membres de MEDUSE.

Au prochain chapitre du ban des vendanges qui se tiendra le 05 juillet au Domaine de La BÉGUDE, et compte tenu du vif succès remporté par cette initiative au cours de nos précédents chapitres, une tombola vous permettra de gagner des coffrets contenant quelques unes de ces huiles :

- Côtes de Provence : **Château RASQUE**
Route de FLAYOSC – 83460 TARADEAU
Tél 04 94 99 52 20 - Fax 04 94 99 52 21 – Courriel accueil@chateaurasque.com
- Côtes de Provence : **Domaine du JAS d'ESCLANS**
Route de CALLAS – 83920 LA MOTTE en PROVENCE
Tél : 04 98 10 29 29 – Fax : 04 98 10 29 28 – Courriel contact@jasdesclan.fr
- Bellet : **Domaine de LA SOURCE**
303 Chemin de Saquier – Saint-ROMAN de BELLET – 06200 NICE
Tél / Fax : 04.93.29.81.60– Courriel domaine.source.bellet@orange.fr
- Côtes de Provence : **Château du Rouët**
Château du ROUËT & RESORT – Domaines SAVATIER - 83490 LE MUY
Tél 04.94.99.21.10 - Fax 04.94.99.20.42 – Courriel chateau.rouet@wanadoo.fr
- Côtes de Provence : **Château Beaumet**
Quartier Beaumet - 83590 - GONFARON
Tél. 04 98 05 21 00 – Fax 04 94 78 27 40 – Courriel chateaubeaumet@wanadoo.fr
- Bandol : **Domaine Ray-Jane**
353 Avenue du Bosquet - 83330 LE PLAN DU CASTELLET
Tél. 04 94 98 64 08 – Fax 04 94 98 68 72 – Courriel domainerayjane@gmail.com
- Bandol : **Domaine de la Béguide**
Route des Garrigues, La Cadière d'Azur - 83330 LE CAMP DU CASTELLET
Tél. 04 42 08 92 34 – Fax 04 42 08 27 02 ou Courriel contact@domainedelabegude.fr

COTISATION 2014

A l'attention seulement de tous les chevaliers, officiers et commandeurs qui n'auraient pas encore payé leur écot, nous rappelons que la cotisation 2014 reste fixée à 60€00.

A régler à notre Grand Argentier
Georges ROMÉO
14 Place des Ecoles
83790 - PIGNANS

Le chèque du montant de la cotisation est à libeller au nom de :

« *Ordre de Méduse* »

La rédaction du bulletin de Méduse vous souhaite, ainsi qu'à toutes vos familles et à vos proches, de passer d'excellentes vacances d'été 2014. Elle espère que vous ferez sur vos tables une place de choix aux huiles de Provence (à consommer comme il se doit avec modération), et vous donne rendez-vous le samedi 05 juillet 2014 pour le prochain chapitre du ban des vendanges qui sera, nous l'espérons, une nouvelle occasion de partager un grand moment d'amitié dans un cadre renouvelé et toujours prestigieux.

