



Ajouter ce site à vos favoris

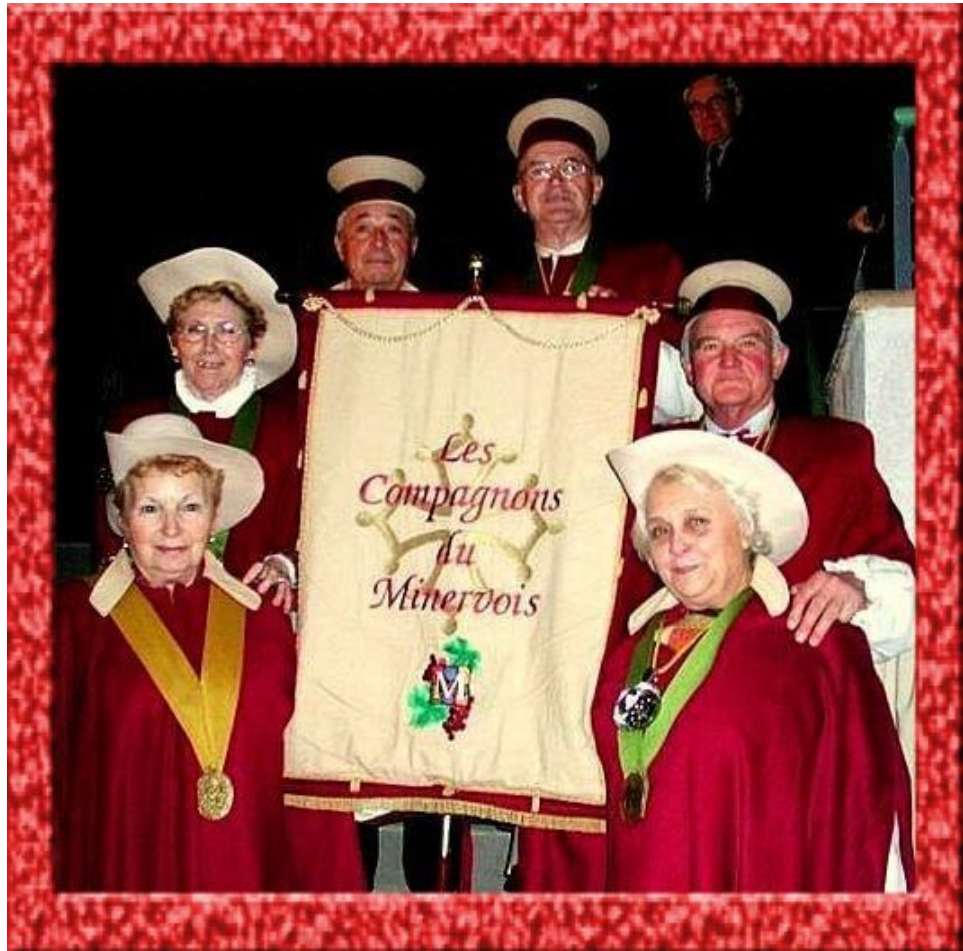
Rechercher



Académie des Confréries du Languedoc Roussillon

- Accueil
- Charte des confréries
- Confréries
- Bibliographie et Liens
- Albums Photos
- Zone Administrative

## Compagnons du Minervois



*Promouvoir le cru minervois rouge, rosé et blanc. Ils portent la tenue des vigneronns qui partaient vendre leur vin dans le centre de la France sur leur chariot, habillés de leurs blouses couleur lie de vin. Ils étaient reconnus sous le nom de " Compagnons du Minervois"*

Grand Maître  
Christian BONNEL



Grand Chancelier  
Claude BONNET





**Siège social**

Câteau de Siran  
34210 SIRAN

[pbelmonte@cru-minervois.com](mailto:pbelmonte@cru-minervois.com)

**Grand Maître**

BONNEL Christian

34210 AIGNE  
Tél./Fax : 04 68 91 22 59

**Grand Chancelier**  
BONNET Claude  
9 boulevard Louis Blazin  
34210 OLONZAC  
Tél. : 04 68 91 21 08  
[cloclo18354@gmail.com](mailto:cloclo18354@gmail.com)





## Chapitre

Dernier samedi de juillet.

### Historique de la confrérie

Les vigneron habillés de leurs blouses lie de vin partaient vendre leur vin dans le centre de la France sur leur chariot et étaient reconnus sous le nom de “Compagnons du Minervois”.

Le premier chapitre eut lieu le 28 janvier 1979.



## *Le terroir du Minervois*

Le cru minervois rouge, rosé et blanc se produit comme son nom l'indique autour de la cité cathare de Minerve et son aire s'étend jusqu'aux confins d'un autre site cathare bien connu : Carcassonne.

Le Minervois défile à travers des paysages variés de causses, tantôt piqueté de petits "pechs" couronnés de pins, tantôt dans un paysage lunaire pierreux entaillé de gorges abruptes.

Les rangées de ceps partout présentes entourent aussi bien une noble chapelle romane qu'une modeste capitelle, pourtant elle aussi plus que centenaire.

Le promeneur en quête d'insolite découvrira au cours de ses flâneries, mille et une merveilles en Minervois.

### Rituel de la confrérie

Sont intronisés dans la confrérie à des titres divers :

- Ambassadeurs
- Chevaliers
- Compagnons
- Dames vigneronnes

Les personnes qui aiment notre terroir et nos crus jurent de les vanter, de les servir et de les consommer en toutes occasions.

Les intronisations sont prononcées par le Grand Maître au cours d'un chapitre ouvert par lui-même lequel invoque pour l'assister l'esprit de bacchus et de tous les dieux de l'Olympe qui se sentent chez eux sur nos causses aux mégalithes millénaires.

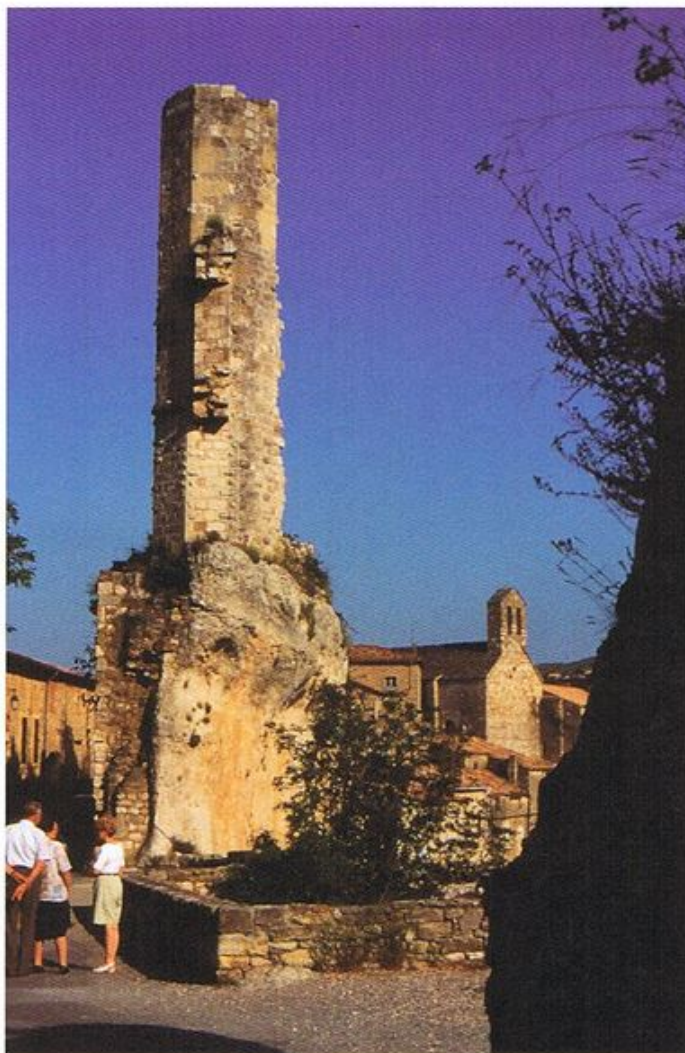
### Symbolique de la médaille

Croix du Languedoc, sur lever de soleil, entourée d'une treille de raisins.

### Tenue des dignitaires

Cape lie de vin doublée de beige, toque, chapeau pour les dames.





**Lièvre à la broche tout un Art...**







Défendre la consommation modérée du vin et le promouvoir ne va pas sans un certain attrait et même un attrait certain pour les plaisirs de la table, les mets, les présentations les astuces et les artifices je vous propose donc la chose suivante.

Une découpe insolite que je tiens de mon Grand Oncle

Découper un lièvre devant les convives n'est pas chose facile.

J'ai donc retenu la technique que m'a enseignée mon Grand Oncle, elle est à la fois efficace et curieuse.

Vous en avez la démonstration en photos ci jointe.

Quelques préparatifs à exécuter en cuisine sont nécessaires à la réussite finale de l'opération. Il s'agit donc, de désarticuler les épaules sans les lever complètement puis, de décoller le filet de l'os de chaque côté de l'épine dorsale en faisant glisser la pointe du couteau, enfoncé jusqu'au contact des côtes, ceci jusqu'au sot l'y laisse qu'il faut aussi désarticuler tout en le laissant en place.

C'est alors que vous prenez une patte arrière dans chaque main, saisissez la queue entre vos dents et, tirant de part et d'autre désossez tout l'axe vertébral il est ensuite facile de séparer les épaules du râble qui est tronçonné puis de désarticuler les cuisses des sot l'y laisse

L'opération est spectaculaire et efficace.

Cela fait, le lièvre est encore entier dans le plat et est présenté ainsi aux convives qui peuvent l'admirer.

Donc, à vos broches ! en sachant que pour que l'opération réussisse il est nécessaire que la cuisson ne soit pas trop poussée, ce qui rend les râbles secs et cassants, l'utilisation du capucin pour flamber au lard, cuit en surface et graisse en même temps et donne un goût unique.

Ne pas oublier d'accompagner ce lièvre d'un Minervois et peut être même d'un Minervois la Livinière bien structuré et aromatique : vous n'aurez que l'embarras du choix dans les gammes qui vous sont proposées.

Claude BONNET

## Chapitre du 30 Avril 2011 à Olonzac

**OLONZAC**

### Le grand chapitre des Compagnons du Minervoïs



**Les intronisés du 28<sup>e</sup> Grand Chapitre.**

La confrérie des Compagnons du Minervoïs a tenu, samedi dernier, son 28<sup>e</sup> Grand Chapitre.

Cette association dont la mission est bien sûr la promotion du cru Minervoïs est tenue à deux réunions obligatoires par an : l'assemblée générale, comme toute association « type loi de 1901 » et un grand chapitre, avec démonstration publique

et séance d'intronisation de nouveaux membres. 2011 n'aura pas failli à la tradition, sous la conduite du grand maître Christian Bonnel et du chancelier (président) Claude Bonnet et en présence du doyen de l'académie des confréries du Languedoc-Roussillon. Ce dernier a remis à cette occasion la médaille de l'Académie au maire d'Olon-

zac.

Quinze confréries ont participé à ce grand chapitre au cours duquel, après un défilé musical et coloré dans les rues du village, quatre nouveaux membres ont été intronisés : Edmonde Soula, de la confrérie « Septimanie » (Narbonne), Patrick Toustou, grand maître de « La Pignate » (Valras), Vincent Auvers, architecte à Toulouse, Benjamin Assié, directeur du CIRDOC (Béziers).

La cérémonie s'est tenue à la salle Georges Brassens en présence de plus de cent compagnons aux tenues bariolées et de belle allure et on peut regretter que le public n'ait pu profiter du spectacle.

Les Compagnons du Minervoïs organiseront d'autres chapitres mineurs à la demande d'associations qui organisent des spectacles populaires, et ils rendront la politesse au







Sommaire

Copyright (C) 2007. Tous droits réservés. Dernière mise à jour :mardi 12 novembre 2019

Pour contacter l'administrateur du site : [administrateur@confreriesdulanguedocroussillon.com](mailto:administrateur@confreriesdulanguedocroussillon.com)