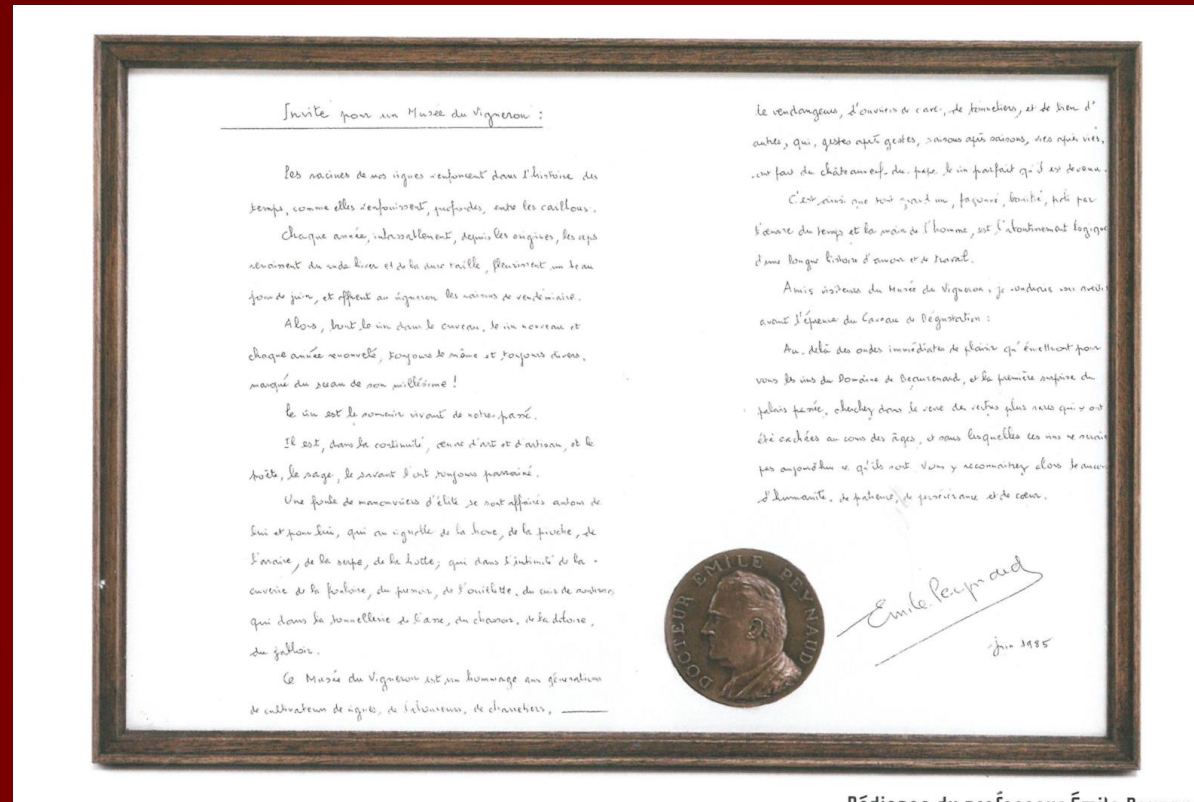


## 13 D – MEDAILLE COMMÉMORATIVE



*J'ai eu le privilège d'assister à la cérémonie de remise de médaille du jubilé de la collaboration scientifique du professeur Jean Ribéreau-Gayon et du Docteur Emile Peynaud, sous la présidence d'honneur de Monsieur Jacques Chaban-Delmas, député-maire de Bordeaux, entouré de hautes personnalités d'Aquitaine, le 21 juin 1977 au grand théâtre de Bordeaux.*

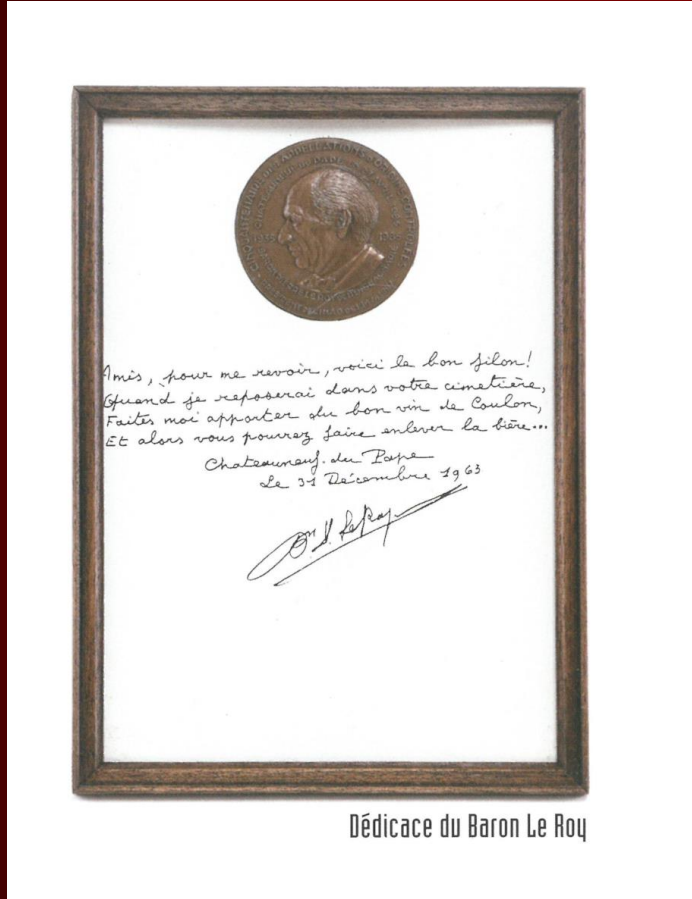
# DEDICACE DU PROFESSEUR EMILE PEYNAUD



Dédicace du professeur Emile Peynaud

*Docteur-ingénieur, il a été le premier élève et le premier collaborateur du professeur Jean Ribéreau-Gayon, le fondateur de l'œnologie moderne. Dédicace lors du IIIème Symposium international d'oenologie, à Bordeaux. J'ai assisté à tous les Symposiums de 1968 à 2007.*

# DEDICACE DU BARON LE ROY



Dédicace du Baron Le Roy

*Dédicace du livre d'or de Beaufort par le Baron Le Roy de Boiseaumarie, propriétaire du Château Fortia à Châteauneuf, notre voisin. Il était aussi Président de l'OIV\*, de l'INAO\* et de la Fédération des syndicats de producteurs de Châteauneuf-du-Pape, j'étais alors - dans les années 1960-1970 – son tout jeune secrétaire, tandis que Louis Geniest était le président délégué.*



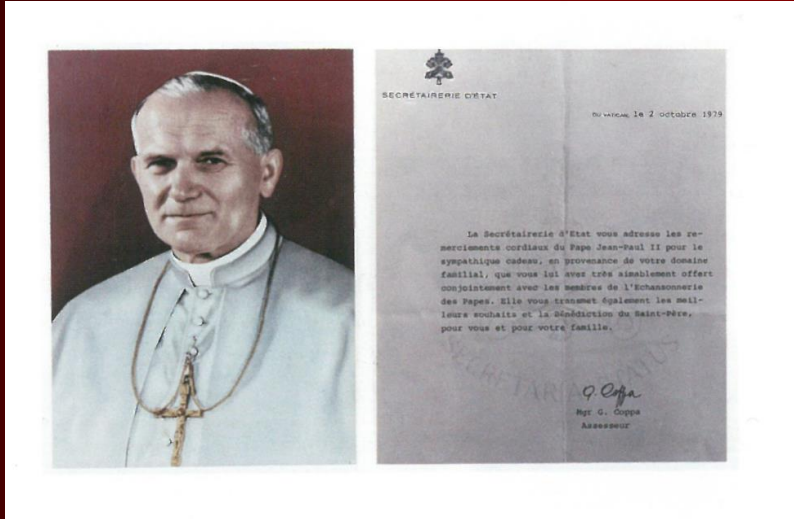
# DEDICACE DU BARON LE ROY

*“Amis, pour me revoir,  
voici le bon filon,  
Quand je reposerai  
dans votre cimetière,  
Faites-moi apporter  
du bon vin de Coulon,  
Et alors vous pourrez faire  
enlever la bière.”*

**Baron Le Roy de Boiseaumarie\***

Châteauneuf-du-Pape,  
le 31 décembre 1963

# REMERCIEMENTS DU PAPE JEAN-PAUL II



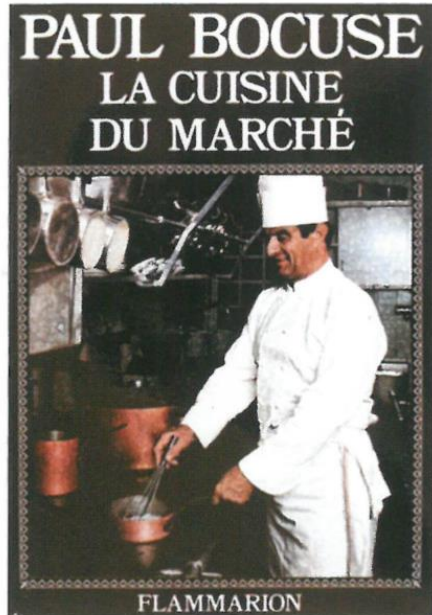
*L'Echansonnerie des Papes m'avait demandé d'offrir 12 magnums de Châteauneuf-du-Pape à Sa Sainteté, le pape Jean-Paul II après son élection.*

*Pourquoi le vin de Bearenard avait-il été choisi ?*

*Parce qu'il avait remporté le premier prix de la Saint-Marc.*

*Ci-contre, la lettre de remerciements et la bénédiction du Saint-Père.*

# UN AUTRE « PAPE » DE LA CUISINE



UN AUTRE "PAPE"  
DE LA CUISINE :  
PAUL BOCUSE

Dans la somptueuse carte

*Dans la somptueuse carte de restaurant, quelques vins sélectionnés, dont le Châteauneuf-du-Pape du Domaine de Beurenard.*

*Bravo et merci au grand Paul Bocuse qui a porté haut, dans le monde, les couleurs de la gastronomie française.*



# BOCUSE

## VOUS PROPOSE

Caviar frais d'Iran  
Saumon fumé Nordique  
Terrine de foie gras frais du Périgord  
Dodine de canard et son foie frais  
Les trois terrines assorties  
Rosettes et saucissons de Lyon  
Jambon cru de pays  
Jambon fumé cuit dans le foie  
Tête de veau entière - Sauce vinaigrette  
Pâté Pantin Ferdinand Wernert  
Pâté d'anguille chaud Roger Vergé  
Coeurs d'artichauts en salade  
Salade de haricots verts et truffes  
Soupe aux truffes V.G.E. (plat créé pour l'Élysée)

Gratin de queues d'écrevisses Fernand Point  
Cassolette d'écrevisses marinière Charles Barrier  
Ecrevisses nage aux aromates au Saint-Véran  
Cassolette d'escargots bourguignonne  
Soupe de moules Paul Bocuse  
Assiette de homard breton à l'estragon  
Homard breton au beurre de cerfeuil  
Langouste rouge grillée aux deux sauces  
Mousse de truite au coulis d'écrevisses  
Escalope de saumon à l'oselle Troisgros  
Loup en croûte farci mousse homard  
Loup aux algues Michel Guérard  
Saumon cru au caviar Rengoya  
Matelote d'anguille dite "Meurette"  
Filets de sole aux nouilles  
Turbot amiral selon Escoffier  
Lotte rôtie - Sauce choron  
Chapon farci de la Méditerranée Louis Outhier  
Quenelle de brochet à la lyonnaise  
Coquille Saint-Jacques aux petits légumes Pierre Laporte  
Rouget poché méditerranée - Sauce au pistou Raymond Thuillier  
Gâteau de foies de volailles comme en Bugey Alain Chapel  
Andouillette de Fleurie

Poularde de Bresse en vessie Renaissance Joannès Nandron  
Poulet de Bresse au feu de bois  
Fricassée de poulet de Bresse au vinaigre

## QUELQUES VINS SELECTIONNES

Pouilly-Fuissé - Georges Duboeuf  
Morey Saint-Denis - Domaine Dujac  
Saint-Amour - Georges Duboeuf  
Brouilly Paul Bocuse  
Chambolle Musigny - Leroy

Pigeon de Bresse en bécasse  
Coq au vin de Juliéas  
Train de côtes du Charolais à la broche  
Côte de boeuf du Charolais à la moelle  
Tourmedos poêlé à la bordelaise  
Boeuf à la bourguignonne  
La daube du Maître Philéas Gilbert  
Quasi de veau bourgeoise - gratin de macaronis Raymond Olliver  
Jarret de veau à la ménagère  
Médaille de veau à l'estragon

Carré d'agneau fines herbes à la broche  
Gigot d'agneau à lail à la broche  
Selle d'agneau au thym à la broche  
Sauté d'agneau aux petits légumes nouveaux René Lasserre

Rognons de veau à la moutarde de Dijon  
Ragoût de ris de veau aux écrevisses Gaston Lenotre

Aiguillette de canard aux navets  
Canard à la Margaux Claude Jolly (plat créé pour l'Élysée)  
Civet de cuisses de canard au Brouilly  
Caneçon rouennais à la presse

Lièvre à la royale de Paul Haeberlin  
Rôti de lièvre à la crème  
Civet de lièvre grand-mère Bocuse

Perdreau aux choux  
Bécasse cocotte sur canapé  
Gigue de chevreuil aux trois purées  
Civet de marcassin Grand Veneur

Soupe à la jambe de bois Henry Clos Jouve

Cardons à la moelle  
Champignons des bois  
Epinards en branches au beurre  
Gratin dauphinois  
Haricots verts à l'anglaise

Plateau de fromages de France  
Les vingt et un desserts de Paul Bocuse

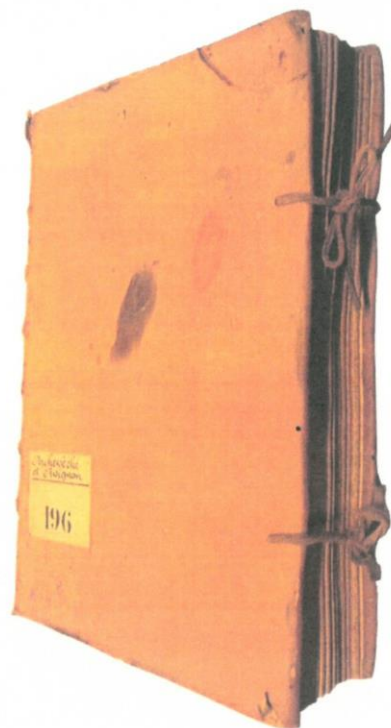
Châteauneuf du Pape - P. Coulon  
Côte Rôtie - Deriveux-Thalze  
Hémifrage - J.L. Chauv  
Saint-Joseph - Marsanne  
Cornas A. Clape







Ce fut sous le pontificat de Clément VI, en 1344, que le premier terroir connu de Châteauneuf-du-Pape fut répertorié, notamment, grâce au Censier. (Photo ci-dessous).



L'origine de Beurenard ? C'est une longue histoire, qui commence par la guerre de Cent Ans...

Ces renseignements proviennent du Censier de l'Archevêché d'Avignon en 1344.

CENS : redevance en argent ou en nature, due par des tenanciers au seigneur du fief dont leur terre relevait.

CENSIER : nom donné aux documents que de nombreux seigneurs établirent, afin de fixer par écrit les usages de leur terre.

La photo du Censier, les textes et leur traduction m'ont été remis par l'historien Jean-Claude Portes. (16)







Il mentionne plusieurs fois : **Bois Reynard et Pradel**, dont il est aussi question dans l'acte daté du 3 février 1747, qui parle de la grange de **Pradel**, situé à Châteauneuf « cartier » de **Pradel** confrontant vigne et au couchant la garrigue de **bois Reynard**.

Dans cet acte il est aussi question du **bois Reynard**.

C'est un spécialiste et ami de Jean-Claude Portes qui a déchiffré ces textes.

Que nous apprennent-ils ? Qu'il y avait bien de la vigne à **Bois Renard et à Pradel en 1344...**

- *Que **bois Reynard** ou **bois Raynoard**, deux fosserées de vignes, donne sept parts de raisins au seigneur évêque.*
- ***Pradel** quatre éminée au seigneur évêques, s'acquitte de neuf parts Dinare de blé et raisin.*
- ***Beau Dinard** six fosserées de vignes s'acquitte de sept parts de raisin au feu commun.*
- ***Bois Reynard** quatre éminées, terre et vigne, qui a servi au seigneur évêque en commun et s'acquitte de sept parts du même blé et raisin.*
- *De même quatre cannes de raisin et avec le même public qui a servi au seigneur évêque en commun et s'acquitte des sept parts de blé et raisin.*
- *De même à **Beau Dinard** quatre fosserées de vigne, s'acquitte de sept parts de raisin au feu commun et qui se trouve en pâture.*
- ***Beau Dinare**, trois fosserées de vigne qui s'acquitte de sept parts de raisin et de blé au feu commun.*