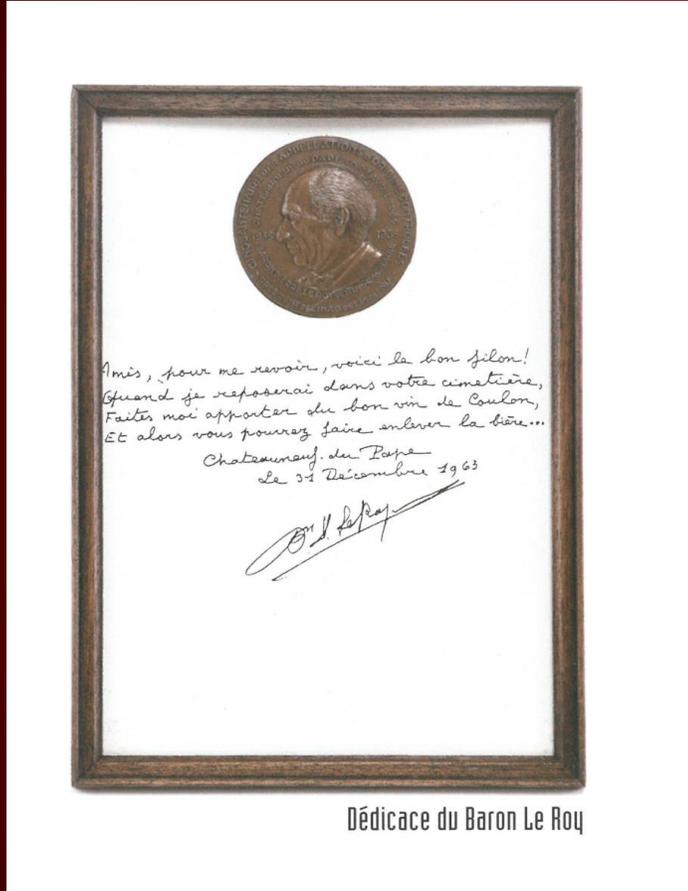


13 D – MEDAILLE COMMÉMORATIVE



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 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.*

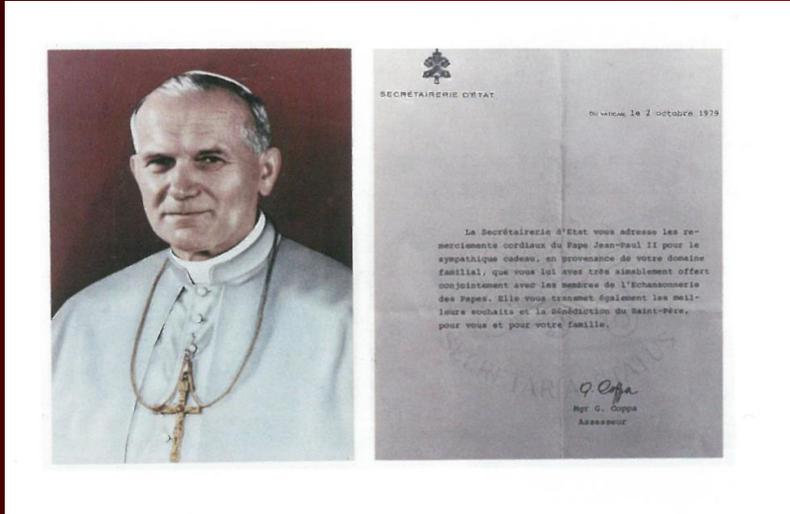
DEDICACE DU BARON LE ROY

*“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



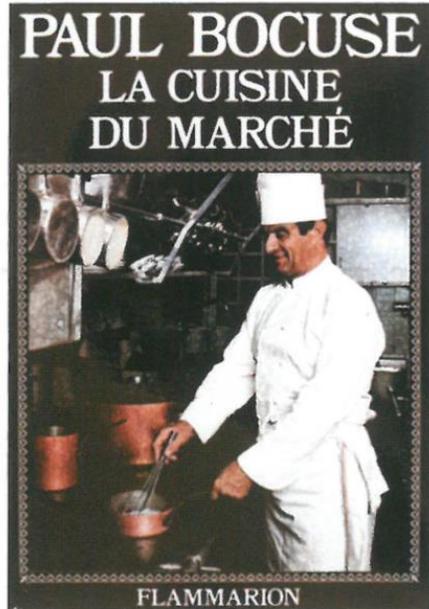
L'Echansonnerie des Papes m'avait demandé d'offrir 12 magnums de Châteauneuf-du-Pape à Sa Sainteté, le pape Jean-Paul II après son élection.

Pourquoi le vin de Beaurenard 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
Médailillon 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
Hemitage - 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.*