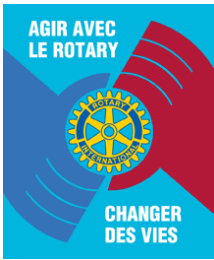


Président international 2013-2014 : Ron BURTON
Thème : « Agir avec le Rotary, Changer des Vies »



ROTARY-Club de CHATEAU du LOIR/La CHARTRE sur le LOIR
District 1510 Club 10752
Présidence de François LÉBOUCQ



La LETTRE du CLUB

N° 21

Réunion du mardi 10 Décembre 2013 – Dîner Mixte La Petite Auberge à Pont de Braye (41)

Présents : Le Président , F.LEBOUCQ , C.GAUDIN et Geneviève , J.CHAMPION et Paulette , J.BODIN et Madeleine , M.TAILLARD et Ginou , J.MAUCLAIR et Danièle , J.HESLON et Claudine , D.GENTIL et Do , S.PAPIN et Ginette , M.SABLE et Monique , J.C.PISSOT et Michèle , S.FREMONT et Noëlle , J.GUERIN H.OYONO , G.TORCHEUX , D.D.DEMORY , A.SALOME et Françoise , D.FASQUELLE , J.C. MALEVAL et Catherine , K.ROSSARD et PIO , J.LUC DULUARD et Fabienne , R.LEBORGNE , C.BOCQUILLON , H.LETELLIER et Roger

Invités : Marc-André et Françoise PIEL, invités de J.C.PISSOT – Monique BROSSARD, Françoise SÉGAL -
 Excusés : A.LABELLE, P.FABREGAT, M.FRONTERO- DUVAL

Le président François LÉBOUCQ ouvre la soirée en remerciant l'assistance, en particulier les épouses toujours plus nombreuses, qui participent avec bonheur à la vie du Club.

Jean Luc DULUARD nous lit une lettre des parents de Joshua - atteint d'autisme - qui remercient le Club pour avoir permis d'acheter du matériel améliorant la vie quotidienne de leur enfant. Un grand merci à Jean Luc et Fabienne pour leur implication et leur dévouement.

Claude GAUDIN fait l'appel des présents « sûrs » au dîner dansant du 18 Janvier prochain à VAAS, rotariens et leurs invités, pour connaître le nombre de convives - certains se sont rétractés – A ce jour, nous serions 103 pour 120 places.....

François remercie Denys-Bernard DEMORY et Karine ROSSARD pour leur action au District où notre club est bien représenté.

François annonce la présence du club au marché de notre Noël, samedi 14 décembre aux Récollets, à Château du Loir.

Remerciements à Hélène LETELLIER, notre protocole, pour nous avoir concocté cet excellent dîner.

Séance levée à 23 heures.

Notes de Claude GAUDIN



Pio, notre Student mexicain fêtait ses 18 ans



Vendredi 12 décembre, Karine ROSSARD, notre responsable Jeunes nous accueillait avec Nicolas chez elle à Mayet. Les 3 Students de l'an passé ont chacune présenté leur année à l'étranger : Leïla était à Taïwan, Hélène aux Etats Unis et Aurèle en Allemagne. Nous aurons très bientôt un résumé de leur intervention.



Leïla



Hélène

Aurèle



Le blazer à la fin de l'année....



**N° 22 Réunion du 17 Décembre 2013 – Hôtel de France- La Chartre sur le Loir
Conférence du Père Laurent BARON « Le Cheminement vers l'Orthodoxie »**

Présents : Le président F.LEBOUCQ, C.GAUDIN et Geneviève, P.DUVAL, D.GENTIL et Do, M.SABLE et Monique, M.TAILLARD, J. BODIN et Madeleine, R.LEBORGNE, S.PAPIN et Ginette, G.GARNIER et Simonne,

Invités : Mme RITEAU et Mr et Mme EVRARD par D.GENTIL
Mr et Mme Lionel MEERSCHOUT, Mr et Mme DUTTIER, C.MOREAU, Mr OLZSTYNSKI, Mme LANGLAIS, Mme JEAN, Mr LEHOUX, MrPROUST, Mr BASTIDE, Mr et Mme BOUVET, par F.LEBOUCQ.

Le Président François LEBOUCQ ouvre la séance en saluant notre Conférencier et les nombreux invités, et donne quelques nouvelles rotariennes.

Le succès du Marche de Noël, qui a permis de communiquer et de faire connaître nos actions en faveur des jeunes et des plus démunis.

Rappel : Vendredi 17 Janvier, Action Professionnelle « Décrocher un stage »
Samedi 18 Janvier, Dîner Dansant à Vaas.... encore quelques places...
Mardi 4 Février, Espoir en Tête ... songez à vendre des contremarques.

Puis, François présente le Père Laurent BARON, né de famille romaine, il y a 60 ans. A 8 ans, a senti un appel, a reçu beaucoup de grâces, et pendant 14 ans a été nourri par l'Eglise catholique romaine, jusqu'au Concile « VATICAN II » qui s'est révélé perturbateur dans ses convictions. Cela l'a éloigné du Christ, il se sentit subitement libre, mais toujours en recherche de Dieu qu'il avait perdu, et tenta plusieurs expériences, en quête de stabilité.

Il se maria, eut 4 enfants, et avec son épouse, communiaient avec l'hindouisme.

Au gré de ses voyages, en Roumanie, Moldavie, Ukraine, il fut invité à une réunion dans une église orthodoxe, et ce fut la révélation. Conquis par les chants, et le sens de la prière, il avait trouvé sa voie.

Après avoir été pendant 2 ans, directeur d'un centre antialcoolique, il s'engagea dans l'Eglise orthodoxe, et en 1990, devint Diacre, et avec la bénédiction de son Evêque, il fut ordonné prêtre en 2000.

Actuellement, moine dans un monastère en Sarthe, à St MARS du LOCQUENAY, depuis 3 ans, il exerce diverses activités dans le social : Conciliateur lors de séparation conjugale, intervention dans les centres de paralysés et d'handicapés etc....

Notre conférencier a répondu à plusieurs questions de l'assistance, et nous avons appris que pendant les offices, les fidèles se tiennent debout, cette position est favorable à la prière et à la concentration.

Bravo au Père BARON qui a su nous faire découvrir, avec talent et humour un autre aspect de l'Eglise, adorant le même Dieu.

Séance levée à 22h45.

Notes de Claude GAUDIN

Lettre de remerciements du Père Le Baron :

Cher François,

C'est avec retard que vous parvient ce petit mot, et je vous prie de ne pas m'en tenir rigueur. Ce n'est que cet après-midi de dimanche que je trouve enfin un peu de disponibilité.

J'ai été très heureux de vous retrouver mardi soir dernier dans ce cadre chaleureux de l'hôtel de France, avec Michel SABLE et son épouse, autour de cet excellent dîner pour lequel j'ai dû m'imposer un léger relâchement occasionnel des règles du carême. A ce propos, il est une découverte que je ne puis m'empêcher de vous partager : le vin de Jasnières semble d'une grande efficacité pour faire disparaître l'appréhension; j'en ai fait l'expérience très concrète.

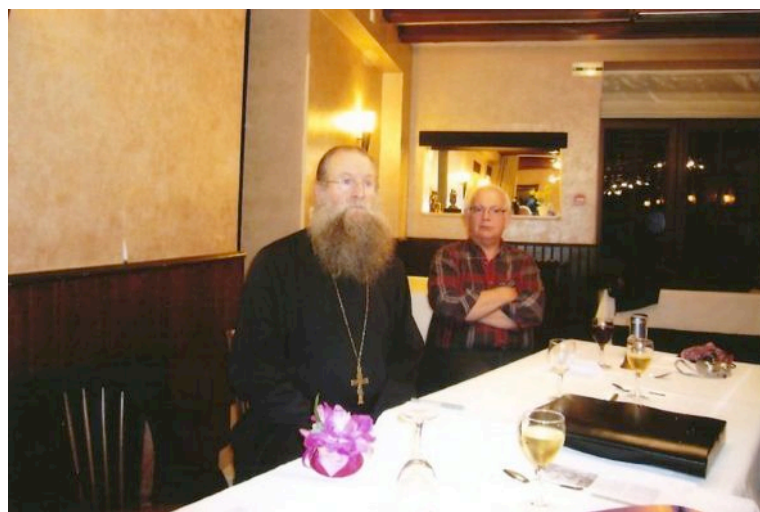
Merci à votre structure de soutenir divers projets d'aide dont le monde a tant besoin; à vous d'ouvrir ainsi votre association à divers courants de pensée, et à vos membres de m'avoir respectueusement écouté ... ce qu'ils étaient contraints de faire après votre élogieuse présentation!

Je souhaite à chacun de vous et à vos familles bonne fêtes de Noël et de nouvel an.

Fraternellement,

hiéromoine Jean (Laurent) BARON

Ci-après, rappel de mes coordonnées :
 "Pokrov" - 3, Vaudoise
 72440 SAINT-MARS-DE-LOCQUENAY
 02.43.63.04.97
pokrov72@yahoo.fr



Réunion inter clubs RC Château du Loir/La Chartre sur le Loir et RC Le Mans Scarron mardi 17 décembre 2013-12-23

Une délégation de membres, conjoints et amis du club était ce soir-là au MANS à l'hôtel Concordia, siège du RC LE MANS SCARRON dans le cadre d'une rencontre inter clubs et assistait à la causerie donnée par Denys EZQUERRA, agrégé de lettres sur son dernier ouvrage, préfacé par Jean-Pierre COFFE : « **Rillettes, Histoire gourmande d'hier à demain** ». Christian PRUNIER nous avait fait le grand plaisir de venir aussi pour nous parler de l'histoire des rillettes de Connerré et de son entreprise familiale et nous a fait déguster différentes rillettes de sa production.

Denys EZQUERRA et Christian PRUNIER ont formé tout au long de cette conférence un duo savoureux et nous ont régalingés de leurs connaissances, avec humour.

Présents : Hélène LETELLIER, Gérard TORCHEUX, Denys-Bernard DEMORY, Hubert OYONO, Noëlle et Stevens FRÉMONT, Karine ROSSARD et Pio, Student Exchange, Jean-Louis MAINOT, Alain LABELLE, Jean GUÉRIN et Sayuri, Amaury SALOMÉ et Françoise.

Un grand merci à Gérard TORCHEUX et Jean-Claude BIGNON pour leur implication dans cette rencontre. Merci aussi à Philippe DORIZE, président du RC SCARRON et à son protocole François DARIDAN pour cette soirée avec apéritif dînatoire parfaitement organisée qui s'est déroulée devant une assistance très nombreuse.

Les rillettes sont un produit emblématique de la Sarthe et valaient qu'on s'intéresse à elles. Denys Ezquerra en raconte l'histoire en remontant jusqu'à l'Antiquité où l'on trouve déjà quelques évocations de cette préparation qui se perfectionne tout au long des siècles pour prendre son véritable essor au début du XXème. Elles apparaissent réellement à partir du moment où on tue le cochon dans les fermes. Mais Caton l'Ancien (234-149 avant JC) vantait déjà les viandes de porc cuites et conservées sous du saindoux. Dans le Satiricon de Pétrone sous Néron au 1^{er} siècle, on parle de truie éventrée d'où sortent des saucisses. Denys Ezquerra évoque aussi ses recherches dans le traité de cuisine d'Apicius, cuisinier et fin gastronome qui a servi les empereurs Auguste et Tibère, mais on n'y trouve pas de véritable recette de rillettes. Néanmoins on peut imaginer sans difficulté que les Romains, grands amateurs de porc, savaient accommoder les chutes de viande qui restaient après découpe.

Cette préparation était déjà citée dans des documents du XIème siècle sous le nom de rillée ou rihelle. Mais l'origine des rillettes serait tourangelle. Balzac fera l'éloge dans le Lys de la Vallée de cette "brune confiture de cochon" déjà évoquée par Rabelais dans le Tiers Livre.

Les rillettes de Tours triomphent à la Belle Epoque mais restent locales et ce sont les rillettes de la Sarthe qui vont conquérir le marché grâce à l'arrivée du chemin de fer dans ce département. Le train était obligé de s'arrêter en gare de Connerré-Beillé pour refaire le plein d'eau. Albert LHUISSIER, charcutier à Connerré, a alors eu l'idée, en ce début de XXème siècle, de proposer ses rillettes aux mécaniciens puis aux passagers dans des casse-croûte ou en « pains » (dans du papier sulfurisé) que les cheminots vont emmener jusqu'à Paris. Le succès fut fulgurant et Albert LHUISSIER qui profite aussi du passage du Circuit de la Sarthe pour faire connaître son produit, va très vite, par son sens des affaires, faire de la commune la capitale des rillettes. La première publicité de Bordeau-Chesnel imposant le fameux « Nous n'avons pas les mêmes valeurs » a aussi contribué à l'essor des rillettes de la Sarthe.

Denys Ezquerra passe la parole à Christian PRUNIER qui nous narre l'histoire de la Maison PRUNIER, l'un des grands noms des rillettes sarthoises avec BORDEAU-CHESNEL, COSME, BAHIER... Tout a commencé grâce à deux sœurs Blanche Royau, l'épouse d'Albert Lhuissier (grand-oncle de Christian Prunier) et Alexandrine Royau, épouse de Gustave Prunier, chapelier à Connerré. Blanche n'a pas d'enfant mais transmet cependant avec son mari l'amour du métier de charcutier à son neveu Maurice-Jules Prunier....grand père de Christian Prunier actuel PDG de la société.

La pérennité de la Maison PRUNIER est assurée avec ses fils : Léonard est responsable production et finance et Théophile responsable marketing et R&D (recherche et développement).



Les rillettes sont faites le plus souvent à partir de porcs bretons, le porc blanc de l'ouest IGP (Indication Géographique Protégée) aux oreilles tombantes, a été remplacé par un porc aux oreilles droites. Leur fabrication respecte des règles précises. Elles sont rissolées avant de cuire à l'étouffée pendant 5 à 6 heures à 65 degrés (8 à 12 heures chez les artisans). Le feu de bois est maintenant interdit en raison de la production d'éléments cancérigènes.

Le passé récent a été marqué par la réduction de 13 à 6 des usines de fabrication de rillettes, la disparition de l'usine Bahier, les 15 rachats successifs de Bordeaux-Chesnel. La grande distribution pèse de tout son poids sur les producteurs, les coûts de production augmentant régulièrement alors que les bénéfices diminuent.

L'avenir passe par la découverte de nouvelles recettes comme celles des rillettes de poulet élaborées en 2005, qui ont nécessité des années de recherches. Le marché du porc est devenu très difficile, par exemple, la Corée est le premier importateur de poitrine de porc. Pour la Chine et le Japon, il faut obtenir des agréments sanitaires drastiques.

Christian Prunier a tenu à démontrer l'opinion commune d'un produit trop gras et réservé aux bons vivants ne tenant pas à leur hygiène alimentaire. Les rillettes actuelles ne contiennent plus que 33% de gras (pour 55% à leur début). Elles sont fabriquées dans des laboratoires aux conditions hygiéniques très sévères.

Les rillettes de poulet ont été distinguées par le chef Joël Robuchon comme produit « Reflets de France ».

A la fin du livre de Denys Ezquerro, quelques recettes audacieuses de grands chefs allant jusqu'à l'alliance du sucré-salé. Se laisser tenter..... Crèmeux de chocolat et crumble de rillettes, financier aux rillettes coulis de framboises.....



Christian PRUNIER et Denys EZQUERRA



La camionnette de PRUNIER sur le Vieux Port de Marseille



Cette soirée ne pouvait se passer sans une dégustation de différentes rillettes offertes par Christian PRUNIER



et



2014