

CONFRÉRIE des CULS D'OURS et des CABINETS D'VIGNE en PAYS de GEORGE SAND

Membre de l'Agence d'Attractivité de l'Indre – A2I -



« La campagne (...) a le charme intime, la grâce discrète, la poésie des choses modestes et vraies. »
George Sand

27^e Grand Chapitre des Vendanges ~ samedi 10 Octobre 2026

Le Grand Maître, Les Dames de Cour et les Dignitaires,

Seraient très honorés de vous recevoir en Sud-Berry, envoûtant naturellement et culturellement et de partager avec vous les réjouissances suivantes :

SALLE DES FÊTES DE LA CHÂTRE, Avenue du Parc

GPS : N : 46 57 78
S : 1 98 26

A partir de - **08h00** : Accueil des confréries autour d'un buffet campagnard

- **08h45** : Mise en habit

- **09h00** : Départ du défilé et de la « Grande Chopinerie » animés par le groupe folklorique « Les Gâs du Berry ».

- **10h00** : Dépôt d'une gerbe à la statue George Sand dans le square éponyme

- **10h30** : **chapitre d'intronisation** Salle Maurice Sand (jouxant l'Hôtel de Ville)

- **12h30** : Réception et vin d'honneur offert par la municipalité *Hôtel de Ville*

- **14h00** : **Déjeuner de gala dansant** (sans tombola) *Salle des Fêtes*

Avec Denis GLOMEAU et son orchestre musette 03380 LA CHAPELAUDE

La Maison TARDIVON, cuisinier-traiteur, et son chef Christophe, 86190 VILLIERS,
concocteront le fabuleux Déjeuner Gastronomique suivant :

Apéritif servi à table :

*Une flûte de méthode traditionnelle clients, (accompagnée de pêche ou cassis ou nature).
Accompagnée de 4 réductions salées chaudes en assiette individuelle : Vol au vent de ris
de veau crème de morilles, Aumônière d'escargot en persillade, Crevette en chemise de
pomme de terre, Tatin de poires au vin et Valençay, Chouquette au comté.*

*Escalope de foie gras de canard poêlée sur brioche perdue et compotée de pommes poires,
réduction cidrée ; Paré d'empereur nacré sur risotto aux coques, mousseline de Sauvignon ; Sorbet
poire et alcool ; ½ Pigeon farci aux châtaignes et ris de veau, coulis de cèpes ; Assiette de cœur de
laitue et mâche vinaigrette à l'huile d'olive et Petit plateau de porcelaine blanche de Pouigny St
Pierre, St Nectaire fermier et Comté accompagné de miel de fleurs ; Vacherin vanille framboise
Café et sa douceur.*

Nos meilleurs confrères sommeliers ont sélectionné pour vous le nec plus ultra des vins, dignes de magnifier ce menu, dans nos vignobles du Centre Val de Loire : Méthode Traditionnelle « Fines Bulles » Touraine médaille d'Argent (concours Départemental 2024) EARL Pironneau J. & F. – Sainte Croix du Mont Château Crabitan – Touraine Mesland Blanc Sec 2024 EARL Pironneau J. & F. – Valençay Blanc Sauvignon 2025 EARL H. & O. Sinson – St Emilion Grand Cru 2022 Château la Croix d'Armens (double médaille d'or au challenge international 2025) –

Tenue correcte de ville ou de cocktail exigée.

Dans le cadre de la réciprocité, il sera **offert une seule** intronisation gratuite à toutes les confréries représentées par **au moins deux personnes** en tenue, participant au déjeuner de gala dansant.

Vous voudrez bien adresser les C.V. d'intronisation avec l'inscription et le règlement 1 semaine avant, soit le 03 octobre impérativement dernier délai. (exigence traiteur)

Structures d'hébergement :

Gîtes, Hôtels, Chambres d'hôtes : O.T.S.I. tél : 02.54.48.22.64, ot.la-chatre@pactlachatre.com
site : www.pays-george-sand.com

- Nous vous recommandons chaleureusement les structures de nos confrères :
 - o Hôtel Notre Dame, place Notre Dame La Châtre tél : 02.54.48.01.14
 - o Hôtel-restaurant Le Lion d'Argent, 2 rue du pont du Lion d'Argent La Châtre tél : 02.54.48.11.69

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez téléphoner à Gilbert GUITARD, au 02.54.48.06.41, ou utiliser l'e-mail : logesdevignes36@laposte.net
Pour ceux qui arriveront la veille, un dîner en commun est prévu le vendredi 10 octobre au soir

A l'hôtel restaurant LE LION D'ARGENT
2 rue du Pont du Lion d'Argent 36400 LA CHATRE
Rendez-vous à 19h45 au restaurant



Pin's
Culs d'Ours



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, la vôtre et celle d'autrui. Dégustez avec modération bien sûr et suprême délectation évidemment. En cas de non observation notre confrérie ne pourra être tenue pour responsable.

CONFRERIE des CULS D'OURS et des CABINETS D'VIGNE en PAYS DE GEORGE SAND

CHAPITRE Gastronomique du XXVII^e anniversaire - Samedi 10 Octobre 2026 -

BULLETIN DE PARTICIPATION

A renvoyer avant le 03 octobre au plus tard (ainsi que les C.V.) à :

Mme Véronique ROCHE, Secrétaire, 16 rue du Jeu 37270 MONTLOUIS sur LOIRE
Tél : 06.76.87.51.81, E-mail : roche.v37@orange.fr ou logesdevignes36@laposte.net

NOM Prénom Tél :

Adresse, e-mail :

* Confrérie, indiquez son intitulé exact :

.....

Invités : M. Mme

- Si vous voulez vous retrouver à table avec des amis, indiquez leurs noms ou leur confrérie :

.....

- 1 intronisation gratuite dans le cadre de la réciprocité : oui ☐

- Intronisation supplémentaire - chevalier ou dame de cour : x 50 € = €

✓ - Déjeuner de gala dansant (samedi 10/10)

- nb de personnes x 85 € = €

Dîner du vendredi soir (09/10) Restaurant Le Lion d'Argent

(facultatif) RDV à 19h45 nb pers x 36 € = €

TOTAL €

Règlement par chèque libellé à l'ordre de la Confrérie des Culs d'Ours (chèques déposés après le chapitre)
ou par virement IBAN FR76 1950 6400 0033 0509 0468 963 - BIC AGRIFRPP895

Toute annulation, moins de huit jours avant le chapitre, ne sera pas remboursée.

**** Merci de bien vouloir limiter les C.V. à une douzaine de lignes bien rédigées**

Dîner du vendredi soir au Restaurant Le Lion d'Argent : Kir et sa verrine ; Hure de raie aux petits légumes, sauce tartare à l'estragon ; Suprême de volaille façon George Sand et sa purée de pomme de terre ; Tarte spéculoos et agrumes à l'émulsion de verveine.

Vins : Valençay blanc & rouge Domaine Gibault, Café.

Pour tous renseignements : notre Grand Maître Jean Yves Mercan : 06.17.65.52.11

