

# Confrérie des Chevaliers Raisvins

« Faire connaître et apprécier les Vins, les Produits et la Gastronomie du Pays de Retz »

Membre de la Fédération des Confréries des Régions de France et de l'Ambassade Régionale des Confréries des Pays de la Loire

Le 14 Février 2025

Madame, Monsieur,

Notre Grand Maître, André Laidin, nos Gentles Dames et Chevaliers Raisvins seraient très honorés de vous accueillir lors de notre Chapitre annuel, le 12 avril 2025 à Machecoul St Mème (44270).

Vous trouverez les détails et modalités pratiques de notre Chapitre sur l'invitation jointe ainsi que le document d'intronisation à nous retourner si besoin.

Merci de renvoyer, par courrier uniquement, votre coupon d'inscription et votre règlement à l'adresse suivante avant le 04. avril 2025 :

Jean-Paul Bossard  
18 Bd Dutertre de La Coudre 44270 Machecoul – Saint Mème

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez appeler le

06 84 33 94 42

Confraternellement.

Le Président

Jacky Berthaume

**Samedi 12 avril 2025**

**Cotisation annuelle\*** 40€ x .... = ...€  
\*si non réglée/Chevalier(e)

**Journée du 12/04/25** 70€ x .... = ...€

**Intronisation\*\*** 40€ x .... = ...€  
\*\*une intronisation offerte pour 4 Confrères en tenue

**Soit un total de =..... €**

*Règlement à l'ordre de la  
Confrérie des Chevaliers Raisvins  
NB : Seules les inscriptions accompagnées du  
règlement seront prises en compte.*

Renseignements Inscription :

**Mr BOSSARD Jean-Paul**

Tel : 06 84 33.94.42

Email : jean-paul.bossard17@orange.fr

18 Bd Dutertre de La Coudre

44270 Machecoul – Saint Même

Renseignements Logement :

**Office Tourisme Sud Retz Atlantique**

14 place des Halles

44270 MACHECOUL- ST MEME

Télé : 02 40 31 42 87

Email : officedetourisme@ccsudretzatlantique.fr

Site internet : www.tourisme-regiondemachecoul.fr

**87<sup>ème</sup> Chapitre de la**

**Confrérie des Chevaliers Raisvins**

*« Faire connaître et apprécier  
Les Vins les Produits et la Gastronomie  
du Pays de Retz »*

**Samedi 12 avril 2025**  
**MACHECOUL - SAINT MEME**



*Notre Confrérie est née en 1987 à  
l'occasion de la Foire de Machecoul.  
Elle a pour objet de « Faire connaître et  
apprécier sous toutes ses formes : les  
Vins, les Produits et la Gastronomie du  
Pays de Retz ».*

*Le Grand Maître,  
les Centes Dames et Chevaliers  
seraient très honorés de vous accueillir  
lors de cette manifestation  
amicale et solennelle.*

*Membre de la Fédération des  
Confréries des Régions de France  
et de l'Ambassade Régionale des  
Confréries des Pays de la Loire*



## Programme

### 08h30 : Accueil et Collation

Salle de l'Hexagone  
Parc de La Rabine  
44270 MACHECOUL-ST MEME

### 09 h 30 : Mise en tenue

### 09 h 45 : Appel des Confréries

### 10 h 00 : Départ du défilé

Présentation des Confréries  
devant l'Office du Tourisme

### 11 h 00 : Photo de Groupe

Parc de la Rabine

### 11 h 15 : Départ St Même le Tenu 44270

Salle de la vallée du Tenu (5 kms)

### 11 h 45 : Ouverture 87<sup>e</sup> Chapitre

### 12 h 45 : Vin d'Honneur

### 14h00 : Ripailles

Après midi dansant

## Escriptoire des Ripailles

2025

### *Nectar du Chevalier*

Marbré de Foie Gras et Magret Fumé

Filet de Bar en écailles de pommes de terre

### *Trou des oublies*

Caille farcie aux champignons

Assiette du Fromager

Financier moelleux et son crémeux à la noisette

### *Café et Pousse l'amour*

### *Vins du Pays de Retz*

*La Confrérie décline toute responsabilité  
en cas d'abus d'alcool.*



Sébastien VEILLARD,  
Prix Charles Monselet 2008  
Chef du Restaurant  
La Bicyclette d'Argent, Machecouil

## Inscription Journée

Feuillelet à retourner  
accompagné de votre règlement  
avant le **04 avril 2025** à :

**Confrérie des Chevaliers Raisvins**  
**Mr BOSSARD Jean-Paul**  
**18 Bd Dutertre de La Coudre**  
**44 270 MACHECOUL - ST MEME**

M et/ou Mme .....  
Adresse : .....  
Code postal : .....  
Ville : .....  
Tel : .....  
Email : .....

### **Réserve(nt) ..... repas**

Pour les Ripailles du 12 avril 2025

Vous représentez la Confrérie de :

Merci de préciser les noms et prénoms  
Des personnes vous accompagnant :

✕ **Feuillelet à retourner**

# Confrérie des Chevaliers Raisvins

« Faire connaître et apprécier,  
les Vins, les Produits et la Gastronomie du Pays de Retz »



Membre de la Fédération des Confréries des Régions de France et de l'Ambassade Régionale des Confréries des Pays de la Loire

## DEMANDE D'INTRONISATION

87<sup>ème</sup> CHAPITRE 12 Avril 2025

(A retourner en même temps que l'inscription au Chapitre)

BOSSARD Jean-Paul 18 Bd du Tertre de La Coudre 44270 MACHECOUL ST MEME : jean-paul.bossard17@orange.fr

NOM ..... PRENOM .....

Date de naissance : .....

ADRESSE .....

Tel..... Email .....

Profession

.....  
.....

Activités associatives, sportives, publiques (titres et distinctions) ?

.....  
.....  
.....  
.....

Faites-vous partie d'une ou de plusieurs Confrérie(s) ? Et si oui, laquelle (lesquelles) ?

.....  
.....  
.....

Pourquoi voulez-vous devenir Chevalier Raisvins ?

.....  
.....  
.....  
.....

Anecdotes humoristiques concernant le nouveau Chevalier

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Président : Jacky BERTHAUME, 1 rue du Frèche Humeau – 44 118 LA CHEVROLIERE : [jberthaumed@orange.fr](mailto:jberthaumed@orange.fr)

Trésorier : BOSSARD Jean-Paul, 18 Bd du Tertre de la Coudre – 44 270 MACHECOUL ST MEME : [jean-paul.bossard17@orange.fr](mailto:jean-paul.bossard17@orange.fr)

Association Loi 1901 – J.O. du 11 mars 1987- Siège Social 1 Bd de Gondy 44270 MACHECOUL ST MEME





## Les Vins en Pays de Retz

La production de vins en Pays de Retz est très variée, on peut trouver :

- le Cabernet Rosé, le Cabernet Rouge
- le Chardonnay
- le Gamay Rosé, le Gamay Rouge
- le Grolleau Gris, le Grolleau Rosé
- le Gros Plant
- le Muscadet
- le Pinot Gris
- le Sauvignon



Tous ces vins se marient à ravir avec les différents mets traditionnels du Pays de Retz



## Notre Hymne : LES RAISVINS

Sur l'air de « Fanchon »

Amis, levons donc notre verre,  
Pour le Grolleau, le Cabernet,  
Le Gros Plant ou bien le Gamay,  
Ils ont de quoi nous satisfaire.

### Refrain :

Au Pays de Retz, les bons vins,  
Toute la vie on peut en boire,  
Et pour en célébrer la gloire,  
Nous sommes fiers d'être Raisvins

S'il faut célébrer une fête,  
Ils sont les premiers invités,  
Ne craignez pas pour vos santés,  
Ils ne font pas tourner la tête.

### (Refrain)

On peut en admirer la robe,  
Paille, ambrée ou bien veloutée.  
Blanc, rouge ou seulement rosé,  
Dans nos palais ils se dérobent

Il ne faut pas les boire en suisse  
Mais entouré de ses amis  
Qui comme nous, ont tous admis,  
Qu'ils ont du corps ou de la cuisse.

Avec tous les plats que l'on touche,  
Ils font un mariage étonnant  
Car ils se montrent gouleyants,  
Fouquet léger et long en bouche.

Laissons aux grands vins la vedette,  
Mieux vaut être premier chez soi  
Que d'être second chez le Roi  
Et pouvoir chanter à tue-tête



## Confrérie des Chevaliers Raisvins

« Faire connaître et apprécier sous toutes ses formes,  
les Vins, les Produits et la Gastronomie  
du Pays de Retz »



Association Loi 1901 J.O. du 11 mars 1987  
Siège Social : 1, Bd de Gondy - 44270 MACHECOUL

Président : Jacky BERTHAUME, Tel : 06 09 38 38 51  
Email : jberthauimed@orange.fr

1 rue du Frèche Humeau, 44118 LA CHEVROLIERE



Membre de l'Ambassade Régionale  
des Confréries des Pays de la Loire  
Membre du Conseil Français des Confréries

## Historique

Notre Confrérie a été créée en mars 1987 à l'occasion de la Foire de Macheoul. Elle a pour objet de « Faire connaître et apprécier sous toutes ses formes : les Vins, les Produits et la Gastronomie du Pays de Retz ».

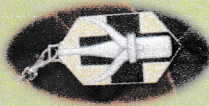
A l'origine, le Cep d'Or, trophée itinérant, récompensait chaque année la commune dont les viticulteurs avaient obtenu le plus de récompenses dans les appellations de vins du Pays de Retz.

Aujourd'hui, notre Confrérie organise un chapitre annuel où sont honorées des personnalités et des membres des Confréries présentes.



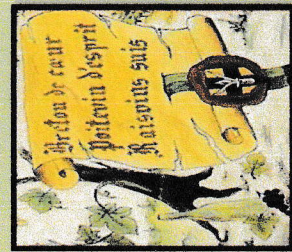
### Tenue et Symboles

La tenue de notre Confrérie rassemble quelques symboles : La cape verte et la collerette bordeaux sont un hommage à la vigne et au vin.



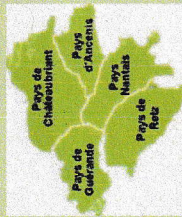
### Médaille de la Confrérie

Aux armoiries du pays de Retz sont associés une bouteille de vin avec des ailes de mouette (rappelant la proximité du Pays de Retz avec l'océan Atlantique).

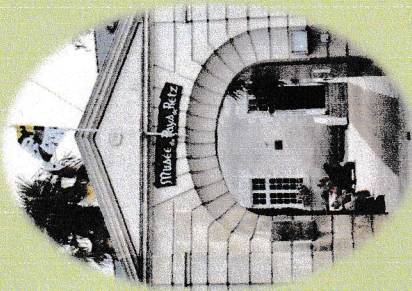


### Notre Adage

## Le Pays de Retz



Ni breton, ni tout à fait vendéen, le Pays de Retz se situe au Sud de la Loire Atlantique, entre l'Estuaire de la Loire et la baie de Bourgneuf.



En campagne, les toits y sont souvent moins pentus qu'en Nord Loire et les tuiles oranges et arrondies remplacent l'ardoise. Son nom vient de Pagus Ratiatensis « Pays de Rezé » car cette dernière (Ratiatum) en était la capitale originelle.

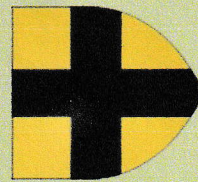
Ses habitants sont appelés Paydrets et Paydrêtres



Gilles de Rais (Gilles de Montmorency-Laval), compagnon de Jeanne d'Arc et maréchal de France devint Baron de Retz par son mariage avec Catherine de Thouars en 1422.



Le Pays de Retz fut encore l'un des principaux lieux de déploiement des guerres de Vendée lors de la Révolution française.



Armoiries : Le blason de Retz date du milieu du XIIIème siècle « D'Or à la Croix de sable »

Le littoral torturé de la Bretagne voisine cède la place à de larges plages de sable blond et la lande disparaît bientôt. De Breton, il ne reste que le marais du même nom, dans la baie de Bourgneuf.

L'élevage et les cultures ont remplacé le florissant commerce du sel. Les étiers, canaux qui amènent l'eau de mer dans les marais salants, délimitent dorénavant les pâturages.



Les salines produisent un sel de qualité mais dans la Baie de Bourgneuf-en-Retz, d'anciennes salines servent parfois de bassins pour l'aquaculture. Le petit port du Collet pratique ainsi l'ostréiculture et la mytiliculture.



Le Lac de Grand-Lieu est un autre endroit incontournable du Pays de Retz. Grand lac de plaine, sa superficie en eau est variable selon les saisons, allant généralement de moins de 3000 ha en été à plus de 6000 ha en hiver.

Les particularités du lac, et ses milieux différents (herbiers de macrophytes, roselières boisées, prés et marais) en font un site remarquable sur le plan de la biodiversité (faune et flore). Il joue aussi un rôle épuratoire pour les eaux reçues de son bassin versant. La pêche y est encore pratiquée par quelques professionnels. Ils pêchent l'anguille, le sandre, le brochet, divers autres poissons, ainsi que l'envahissante écrevisse de Louisiane.

