

Ordre **I**nternational des **A**nysetiers

Aider et donner de l'Espozie L'Anysetier

Numéro 86 Janvier 2020









Éditorial

Page 3

on de 17 400 € à St Étienne peur d'avoir courage 600 € au Cynotechniques 67 200 € à trois Associations ne vie au service de l'art n magie du nombre 7 000 € de don pour le cancer 000 € à l'association Choé agret de canard à l'anis 300 € pour Handibasket VALENCE

Du 21 au

mai 2020

CONGRÈS DE L'O.I.A.



Les Régions nous Informent

Bon samaritain tu seras. Pour tous avec discernement.

Tel est le premier de nos préceptes

Fidèle à cet engagement, la Commanderie de SAINT ETIENNE EN FOREZ met tout en œuvre pour aider les associations qui lui sont proches. Programme ambitieux et exigeant pour l'ensemble de la Commanderie, mais nécessaire eu égard à nos engagements et aux besoins qui sont immenses.

Ces dons sont réalisés sur la trésorerie de la Commanderie sans subvention ou aide.

Il est clair que nous ne pourrons maintenir ce rythme même avec un effort soutenu. Et il n'y a pas que la finance.

Parlons un peu de ce travail souvent obscur que fait l'ensemble des bénévoles, de leur implication dans la vie sociale de notre pays.

Quel serait notre pays sans eux ?

Posons-nous la question : quelle reconnaissance leur accordons-nous, comment manifestons-nous notre soutien ?

Quel regard portons-nous sur ces enfants qu'ils aident au quotidien.

Regard de curiosité, regard de compassion ou regard de tendresse et d'amour.

Ces enfants perçoivent avec beaucoup d'acuité, de réalisme notre comportement, notre attitude.

C'est peut-être le second précepte de notre ORDRE :

L'amitié tu dispenseras. À tous les peuples moultement.



Nos dons sont le résultat d'actions poursuivies tout au long de l'année et à la générosité de nos membres.

Nous organisons chaque mois un dîner afin de conforter les relations entre membres mais aussi de prélever une somme modeste destinée à nos œuvres.

Nous organisons chaque année « UNE SOUPE AUX CHOUX » devenue tradition mais aussi diverses activités « Concert » Sorties.

Mais combien il est difficile de mobiliser les énergies, combien il faut d'acharnement, combien d'abnégation.

Et parfois de déceptions. Mais tout s'efface devant le sourire, le regard d'un enfant.

Notre Commanderie a donné la somme de 17 400 €en 2019 ce qui porte à 57 400 € les dons de ces cinq dernières années .



On reçu cette année :

- * Association REFLAIT: 3 000 €
- *Association STEPHANOISE DE MUSIQUE ET DE DANSE : 2 400 €
- * Association TRISOMIE 21:3 000€
- * SCLEROSE EN PLAQUES LOIRE SUD : 3 000 €
- * Association KILLIAN: 3 000 €
- * Association ANGES DES EAUX VIVES : 3 000 €

COMMANDERIE DE SAINT ÉTIENNE EN FOREZ



Les Régions nous Informent



Claude Pieragostini Président de l'O.I.A.

HIER, AUJOURD'HUI, DEMAIN

La période de vœux étant encore d'actualité, ie

remercie tous ceux et toutes celles qui m'ont gratifié des plus beaux souhaits pour cette année 2020.

Je les partage volontiers avec mes collègues du Bureau et à mon tour je vous exprime le vœu pour que cette nouvelle année soit positive à votre égard, pleine de réussite et d'épanouissement, à l'écoute des autres, dans le respect et le rayonnement.

Que cette année bissextile soit, pour l'ensemble des membres Anysetiers, une année riche en rencontres, en échanges, en réflexions, en actions avec pour fil conducteur la générosité envers l'avenir, consistant à tout donner au présent.

Notre engagement doit être quotidien, il ne doit pas être furtif ou passager, juste à l'occasion de telle ou telle manifestation.

Notre solidarité avec et envers les autres doit être permanente, aussi bien dans nos esprits que dans la concrétisation de nos actions, un véritable élan du cœur.

Cette union entre nous, cette entraide pour les enfants malades, handicapés, pour la recherche médicale s'y rapportant, tout ceci doit être le ciment qui nous rapproche et qui nous rend fiers d'être Anysetiers.

A l'aube de cette nouvelle année nous constatons tous que le temps, les mois, les années passent à une vitesse folle. Pour ma part j'ai de la peine à réaliser que notre Bureau arrive déjà en fin de mandature. Le rapport d'activité de notre Secrétaire Général, la récapitulation des œuvres sociales et culturelles de notre Vice-Président, le bilan financier de notre Trésorier Général sont là pour prouver que, grâce à tous, notre Ordre a été très actif depuis bientôt 3 ans.

Aujourd'hui, ne regardons pas systématiquement dans le rétroviseur, continuons sereinement notre tache, persévérons avec les Dignitaires et Haut-Dignitaires, à assumer nos fonctions pour lesquelles nous avons été élus, sans arrière-pensées, en totale concertation, avec un esprit d'ouverture et de conciliation.

Demain arrivera pour apporter des idées nouvelles, pour continuer à faire évoluer notre Ordre, pour le rajeunir au milieu d'une époque qui évolue très vite. Ne nous soucions pas des titres, des grades, des fonctions, avançons vers le même objectif, tendons le plus possible vers l'excellence, les résultats seront alors à la hauteur et chacun pourra être fier d'apporter sa pierre à l'édifice.

Notre prochaine Assemblée Générale aura lieu à VALENCE du 21 au 24 Mai. La porte de la Provence vous accueillera avec plaisir, nous partagerons ces journées pour festoyer, travailler, visiter, la Région 5 vous attend très nombreux.

Vive l'Ordre International des Anysetiers

Claude Pieragostini

La peur d'avoir courage

Grâce au partenariat de la Mairie, la Commanderie de la Vallée d'Aoste, le 30 novembre 2019, à l'Auditorium de Pont-Saint-Martin, a présenté l'initiative culturelle et philanthropique d'automne, une représentation théâtrale en piémontais, une pièce comique mais profonde.

La peur d'avoir courage.

La Compagnie « Les vagabonds » collabore depuis quelques années avec la Commanderie, dans un but d'aide et de soutien.

L'action bénéfique de cette année était adressée à l'Association INSIEME de Pont-Saint - Martin, qui s'occupe d'assistance et intervention sociale rapide au domicile auprès de personnes en difficulté, non autosuffisantes.

INSIEME oeuvre sur le territoire de la Communauté de Montagne Mont Rose et représente un support solide aux Services sociaux du Territoire, aussi bien en cas d'urgence que d'intervention planifiée.

Les responsables organisent aussi des activités et des ateliers, en cherchant à sensibiliser la communauté à propos des problèmes de non autosuffisance.

Le but de l'association est d'aider les personnes en difficulté à vivre en famille et d'inciter les pouvoirs publics à être des partenaires complém

des partenaires complémentaires sur des actions positives qu'il convient de soutenir.

Un atelier de peinture réalisé en 2019 a permis de réaliser des calendriers artistiques qui ont été distribués aux amis Anysetiers.

Les 1000 euros offerts pour la soirée permettront de développer d'ultérieures initiatives en impliquant surtout les personnes révélant un handicap.

Commanderie de la Vallée d'Aoste



Les Régions nous Informent

1 500 €pour le Cynotechniques 67

Ce groupe spécialisé, composé d'équipes cynotechniques et d'équipiers / secouristes, entraîne des chiens pour la recherche de personnes ensevelies dans les décombres suite à des effondrements d'immeubles, explosions, tremblements de terre ou disparues dans les milieux forestiers, bâtiments désaffectés, maisons abandonnées, entrepôts ou établissements en ruine.

Ils doivent avoir des diplômes de secourisme mais aussi de secourisme canin.

L'association, basée dans le Val-de-Moder est sollicitée soit par la famille, soit par la Gendarmerie Nationale ou la Police Nationale ou encore par le SDIS (Service Départemental d'Incendie et de Secours).

> Leur action est complémentaire aux maîtres de chiens de ces instances. Elle permet de renforcer les opérations de recherches.

> Exclusivement composé de bénévoles, ces jeunes équipes s'entrainent chaque semaine et œuvrent régulièrement sur différents plateaux tech-

niques en vue de parfaire leurs formations.

Nous avions pu suivre leur travail d'entrainement cet été : époustouflant !

Nous nous sommes réunis dans un très bel établissement pour un excellent déjeuner convivial, où amis et sympathisants ont rejoint la Commanderie d'Alsace pour partager cet événement.

C'est dans le cadre idyllique du restaurant « Aux Jardins du Moulin » à GUNDERSHOFFEN que la Commanderie d'Alsace a remis un chèque de 1.500 €à Monsieur Yannick DUBOY, Président fondateur, également formateur actif de cette association méritante.

Ce don servira à l'achat de matériel afin d'être opérationnel pour sauver des vies

Nous remercions le Chef Arnaud ZINCK pour son talent et ses prestations, son épouse Corinne et son équipe pour leur accueil sympathique et la qualité du service.





Les bénévoles sont formés et équipés pour intervenir sur ce type de missions.

Le «P'tit Plus» - La Rouvraie - Antenne Handicap : 6 200 €de dons

À l'initiative de deux frères touchés de très près par le cancer chez l'enfant, l'association le «P'tit Plus» a été créé le 17 septembre 2003 afin de récolter des fonds en faveur des enfants et des adolescents atteints d'un cancer.

Les participations aux coûts des traitements médicaux à charge des parents sont très élevées et ne permettent pas, très souvent, de payer des loisirs à leurs enfant.

«Cancer» est un mot qui fait peur et frissonner. Malgré cette peur, toujours présente tout au long du combat que mènent les enfants malades, il faut se battre à leur côté et les entourer. Le personnel médical du Chuv fait un travail remarquable, malgré l'aspect cruel de cette maladie, à laquelle il est confronté quotidiennement.

Afin d'égayer la vie de ces enfants, ne serait-ce que quelques instants, deux journées par année sont organisées au minimum.

Toutes les personnes qui y participes peuvent témoigner ce sont des moments magiques et une sacrée expérience de vie. Les enfants rayonnent de joie. La commanderie a remi 3 000 €en 2018 et 1 000 €en 2019 soit un total de 4 000 €



La Rouvraie est une institution sans but lucratif qui a été fondée en 1880 par Carl Russ-Suchard (1838-1925), grand industriel, novateur et homme de cœur.

Pour la petite histoire : ce fut l'inventeur en 1901 du célèbre chocolat Milka.

La Rouvraie fait partie du patrimoine neuchâtelois et organise des camps, des colonies de vacances.

Depuis toujours, on vient à La Rouvraie pour jouer, créer, apprendre, faire du sport, découvrir la nature, se parler On y passe un jour, un weekend ou une semaine ...

Les camps de vacances, les "camps verts" scolaires s'y déroulent dans des conditions idéales.

Les Régions nous Informent

Les enfants dont les parents sont en difficulté financière sont accueillis à

moindre frais et même sans frais.

D e p u i s l'année 2017 la Rouvraie a reçu un total de **1200 €**



Cette année la commanderie a été touche par le travail gargantuesque de l'association Antenne Handicap. Antenne Handicap est une association à but non lucratif. Elle est reconnue par l'Office Fédéral des Assurances Sociales qui la subventionne en partie, ainsi que le canton de Neuchâtel. Elle s'adresse à des personnes en situation de handicap, indépendamment de leur degré de handicap,

de leur âge et de leur lieu de vie ainsi qu'a leurs proches (famille, amis etc..)

Elle propose : Des cours pour adultes, des centres aérés pour des enfants et adolescents, un parrainage ados/jeunes adultes, un accompagnement par une permanence.

Elle a pour buts de : Promouvoir le droit à l'autodétermination de la personne en situation de handicap, défendre les droits des personnes en situation de handicap et de promouvoir la formation, l'autonomie, l'accompagnement et l'inclusion des personnes en situation de handicap dans tous les domaines de la vie privée et publique, quels que soient leur âge et leur degré de handicap.

Elle collabore à des débats ou à des projets d'autres organismes poursuivant



les mêmes buts, informe le public, les milieux intéressés et les autorités sur les besoins, enfin, elle suscite, encourage et propage la réflexion sur les questions relatives aux personnes en situation de handicap.

Un don de 1000 € a été remis à Antenne Handicap.

Commanderie du Pays de Neuchâtel

Une vie au service de l'Art : André Abram

Rencontre avec l'artiste André ABRAM Anysetier à la Commanderie de Guyenne Occitanie.

Je connaissais son oeuvre mais je ne connaissais point l'homme. Quelle découverte! Je fus frappée par son regard pénétrant et par son charisme naturel. Il me parla de lui avec simplicité alors que son passé et tout son parcours forçaient l'admiration.



Mais son attitude humble cache un esprit pertinent et surtout un immense talent que nos chers amis parisiens ont su reconnaître, le nommant Président de la section sculpture de la Société Nationale des Beaux-Arts de Paris.

Son naturel discret l'empêche de dévoiler les prix, récompenses et titres

honorifiques qu'il a reçus au cours de sa carrière.

Artiste vedette du salon d'automne de Paris, il y a été notamment distingué lors du centenaire par un Premier Prix pour son oeuvre « Les Amants ».

Son parcours créatif commence dès l'enfance. Attiré par le dessin et la peinture, baignant grâce à sa mère dans une ambiance propice à l'ouverture vers les arts, il a su perfectionner ses talents à l'Ecole des Beaux-Arts de Bordeaux. Cependant, c'est la rencontre avec son maître espagnol Vincent Martinez De La Ascensión, qui lui permit de révéler son don pour la sculpture.

Et quel don ! Découvrir l'atelier de l'artiste fut un réel bonheur. Mes yeux émerveillés ont été subjugués par les magnifiques réalisations que je pouvais admirer.

Ayant conscience de ma chance, je n'avais guère envie de quitter les lieux. Les oeuvres monumentales disséminées dans son jardin mériteraient un écrin plus somptueux. L'humilité, la gentillesse de cet homme me rappe-laient les plus grands artistes de notre temps. La femme de lettres Anne Barratin ne disait-elle pas que « L'humilité est la beauté de l'âme »



J'ai pu apprendre qu'une association allait se créer permettant de gérer un fonds de dotation pour que l'ensemble de son oeuvre puisse être mis en valeur et ainsi passer à la postérité.C'est pour moi une évidence. Un tel talent, déjà

récompensé par les professionnels, doit être reconnu par l'Etat Français.

Alors je ne peux que vous conseiller d'aller visiter le site d'André Abram (www.abram-sculpture.com) et de ne pas manquer ses expositions. Vous ne pourrez que tomber amoureux de ses sculptures.

Nul besoin d'être un érudit de l'art contemporain. Prenez juste le temps de regarder et d'observer et la magie opérera. André Abram n'a pas besoin d'expliquer son oeuvre à l'instar de certains artistes actuels. Elle se comprend dans l'immédiat, elle agit dans notre esprit, elle subjugue nos sens et nous permet, l'espace d'un instant, de l'accompagner dans le magnifique monde où il vit.



Les Régions nous Informent

La magie du nombre 7

Le nombre sept, quatrième plus petit des nombres premiers après le 2, le 3 et le 5, tient indéniablement une place toute particulière dans le monde, en raison de coïncidences historiques, culturelles, bibliques, scientifiques, ésotériques ou profanes. Il est pour cela considéré comme un nombre magique, le plus souvent joué des jeux de hasard et d'argent.

Les sept jours de la Création de la Genèse, les sept branches du chandelier de la Menorah, les sept chakras du corps humain de l'Hindouisme, les sept couleurs de l'arc-en-ciel, les sept merveilles du Monde, les sept notes de musique... le 7 règle la vie des hommes.

En ce neuvième jour du mois de novembre 2019, sur la scène du 34ème Chapitre Magistral de la Commanderie du Pays de Léon et de Cornouaille, les SEPT Grands-Maistres successifs de la Commanderie, toujours présents dans nos Chapitres Magistraux, ont répondu présent.

Instant « magique » d'émotion, extrêmement rare dans la vie des Commanderies pour être immortalisé sur la pellicule, les « Sept Mercenaires » au service de l'Ordre ont souhaité longue vie à la Commanderie du Pays de Léon et de Cornouaille.



Dans l'ordre de gauche à droite :

Armand MORABIN, Grand-Maistre fondateur 1985-1995, Président de l'Ordre pendant 7 ans (1995-2002) puis Président Honoraire.

Jean-Louis RIPOCHE, 1996-1999

Jean-Pierre COMBROUX, 1999-2005 (Chancelier Honoraire)

Jacques LECLAIRE, 2005-2010

Madeleine LAUDRIN, 2010-2013

Claude LEMESTRE, 2013-2019 (Membre de la Commission des Œuvres Sociales)

Jean-François BOOF, nouveau Grand-Maistre de la Commanderie.

Pour l'anecdote, c'était le 34ème Chapitre (3+4=7!) et nous étions au repas 77 convives!

Commanderie du Pays de Léon et Cornouaille

1er tournoi de golf - un succès



Le beau temps Orléanais a fait sortir les golfeurs. Nous étions 82 participants dont 2 amis Anysetiers de la Basse Normandie qui sont venus partager cette belle journée avec nous.

Pour l'occasion, nous avions fait imprimer des T-Shirts à l'emblème de l'OIA et nous étions environ une trentaine de personnes à arborer les couleurs Anysetières.

Nous avons également remis à chaque Golfeur notre flyer triptyque. La quasi-totalité a paru fort intéressée par notre Ordre avec beaucoup de questions, certains amis golfeurs étaient allés visiter notre site au préalable pour mieux nous connaître. À l'issue du tournoi le Grand Maîstre Alain Pothée a profité de la séance traditionnelle de remise des prix pour présenter notre Commanderie et solliciter d'éventuelles vocations.

Lors de cette remise des lots, notre GM a tenu à souligner la présence et le soutien financier de nos partenaires qui vont nous permettre de faire, lors de notre Chapitre Magistral 2020, des dons assez importants

avec le bénéfice, évalué à 3000 €, de cette sympathique journée.

Dans un site enchanteur au coucher de Soleil teinté de tous les dégradés de rouge au-dessus de la forêt, vingt deux Anysetiers et sympathisants sont restés sur la terrasse pour profiter des talents de cuisinier de notre hôte qui nous avait concocté un barbecue géant avec de la viande d'une extrême finesse et cuite dans les règles de l'art.

Forts du succès rencontré, nous avons prévu de revenir l'an prochain pour le 2e tournoi de notre Commanderie et compte tenu de l'excellent accueil du restaurateur nous avons décidé d'y revenir pour notre Assemblé Générale de fin février 2020.



Les Régions nous Informent

Els Anysetiers donen a la Fundació Roses Contra el Càncer 4.000 € i 2.000 euros a Tramuntanets (Diari de Roses)

Lors d'une cérémonie au château de Peralada, la Commandaria Bahia de Roses - Costa Brava créée en 2013, a fait un don de 2 000 euros et l'Ordre International des Anysetiers, basé en France, a ajouté 2000 € pour la Fundación Rosas contra el Cáncer. et sociale de la Fondation Roses contre le cancer.

La présidente de la Fondation Roses contre le cancer, Pilar Serra, accompagnée d'un membre du conseil d'administration de l'entité, Núria Páramo, a reçu le chèque de 4 000 euros.

destiné à l'attention psycho-sociale de patients et de parents, a déclaré Pilar.

La générosité des Anysetiers a été étendue à l'Association « Tramuntanets de Roses » (littéralement les petits enfants de la Tramontane) en remettant à la présidente de l'entité, Soraya Giménez, accompagnée de Maribel Machado, bénévole de l'association, un chèque de 2 000 euros.

Madame Giménez a été très reconnaissante pour cette contribution que nous recevons chaque année et qui est essentielle pour organiser le Casal de Noêl et le Casal de la semaine Sainte, sans augmenter la participation des parents.

Cette remise de dons s'est effectuée en présence de Señor Père Torrent Martin, Alcalde de Perelada et Maistre d'honneur de la commanderie et de son épouse. L'Alcadesa de Roses, Montse Midan, l'autre Maistre d'honneur de la commanderie étant quant à elle retenue par le mariage de sa fille.

Il convient de noter que cet acte philanthropique, s'est terminé par un dîner où le conseil municipal de Roses était représenté par les conseillers Sílvia Ripoll et Vero Medina.



Cette association a voulu continuer comme chaque année à aider les parents et les jeunes enfants « oncologiques ».

Le total du don s'élève à 4 000 €pour l'aide humanitaire, médicale, psychologique

Un don pour lequel Madame Serra a été très reconnaissante ainsi que pour tout ce qui a été fait au cours des années précédentes et qui, à cette occasion, sera

Commanderie de Bahia de Roses - Costa Brava

Don de 2 000 ۈ l'association « Chloé »

Bernard Plecinski, Grand Maitre des Marches d'Opale, s'est rendu à l'hôpital Trousseau à Paris, établissement pédiatrique et périnatal de référence.

Un chèque de 2 000 €a été remis dans le cadre du programme des « Dons de l'Espoir » en présence de Michel Gadebois, Chancelier de la 7ème région anysetière à l'association.

Ce don contribuera à soutenir l'association « Chloé » qui a pour objet d'améliorer les conditions d'hospitalisation et de loisirs des enfants hopitalisés en oncologie pédiatrique à l'hôpital Armand Trousseau.

L'association apporte également une aide matérielle aux familles en difficultés et elle participe au fonctionnement et à l'équipement des structures de soin notamment en matière de formation du personnel soignant dans le domaine des soins palliatifs.



Commanderie des Marches d'Opale



Congrès de VALENCE du 21 mai au 24 mai 2020

Commanderie du Comté de Valentinois



Assemblée Générale de l'O.I.A

Programme des Activités

Palais des Congrès Sud Rhône Alpes à Chateauneuf sur Isère

M. 9999999	Prénom	Mme	Pı	rénom
Commanderie :			Région :	

NOTA: Pour toutes les excursions, RDV à 8 h 20 sur le parking du Palais des Congrès Les déjeuners sont inclus dans les excursions, vin et café compris

Date Heures		Type	Nature des activités	Par personne		Total
Date	ficures	Турс	Réunion, Excursions, Soirées	Prix	Nbr	Total
Jeudi 21 Mai 2020	18 h 30	Soirée	Diner de retrouvailles	45,00 €		
	8 h 30	Réunion	Assemblée générale + Repas de midi (Grands Maistres ou son représentant + Chanceliers et vice-chanceliers + Bureau) Assemblée générale + Repas de midi	X		
Vendredi			Autres participants	40,00 €		
	8 h 20	V 1	Visite libre du palais idéal du facteur Cheval. Visite guidée du centre historique de Romans Temps libre (1H) dans les magasins de déstockage de Marques Avenue	65,00 €		
22	8 h 20	V 2	Visite libre du palais idéal du facteur Cheval. Visite de la cité de la chaussure à Romans Temps libre (1H) dans les magasins de déstockage de Marques Avenue	65,00 €		
MAI	8 h 20	V 3	Visite guidée du Centre historique de Romans Visite de la cité du chocolat Valrhôna	69,00 €		
	8 h 20	V 4	Visite guidée du Centre-ancien de Valence labellisée ville Art et Histoire Visite de la cité du chocolat Valrhôna	69,00 €		
2020	8 h 20	V 5	Visite : La tour de Crest Visite guidée du musée d'Art et d'archéologie de Valence	83,00 €		
	19 h 00	Soirée	Diner des "Partenaires" Ambiance jazzy	55,00€		



Pour chaque excursion, les inscriptions se feront dans l'ordre de réception

Merci d'indiquer un deuxième choix pour la bonne gestion des visites	$\mathbf{V}_{\mathbf{i}}$	
	Si	

	8 h 20	S 1	Visite guidée du centre historique de Romans Visite de la cité du chocolat Valrhôna	68,00 €	
Samedi	8 h 20	S2	Visite libre du palais idéal du facteur Cheval. Visite guidée du centre-ancien de Valence labellisée ville Art et Histoire	62,00 €	
23	8 h 20	S 3	Visite libre du palais idéal du facteur Cheval. Visite guidée du centre historique de Romans	62,00 €	
MAI	8 h 20	S 4	Visite : La tour de Crest Visite guidée du port de l'Epervière et la Viarhôna	83,00 €	
2020	8 h 20	S 5	Visite du musée de la pogne Visite et dégustation de vins régionaux au caveau de Tain l'Hermitage	69,00 €	
	18 h 00	Soirée	Chapitre Magistral + Diner de Gala dansant avec spectacle "Cabaret" (participation à nos œuvres incluse)	100,00 €	
Dimanche 24 Mai 2020	10 h 30		Marché des saveurs régionales (Matinée et repas de midi)	35,00 €	
TOTAL à régler					
1er acompte de 40 % à verser avant le 31 MARS 2020					

MODALITÉS DE PAIEMENT

Nous vous remercions d'effectuer le paiement :

- 1) soit par virement bancaire et adresser votre bulletin d'inscription dûment complété à
 - da.pieragostini@sfr.fr
- 2) soit par chèque à adresser avec votre bulletin d'inscription dûment complété à

Danielle PIERAGOSTINI - 115 Impasse du Pied de la Croix - 26400 EURRE FrancePortable 33 (0)6 80 71 99 69

RÉGLEMENT:

- Par chèque bancaire à l'ordre de : "OIA CONGRES 2020"
- Par virement bancaire : LE CRÉDIT LYONNAIS Intitulé : "OIA CONGRES 2020"

IBAN: FR07 3000 2042 3200 0011 7426 P41 BIC: CRLYFRPP

le solde à verser avant le 30 AVRIL 2020

Seules les réservations accompagnées du règlement seront prises en considération. Toute annulation survenue après le 30 Avril ne sera pas remboursée.

Le dossier complet du Congrès avec toutes les informations (Fiches et formulaires) est sur le site de l'Ordre en page d'accueil.





Congrès de VALENCE du 21 mai au 24 mai 2020

BULLETIN DE RÉSERVATION HEBERGEMENT

La gestion des réservations des chambres pour le séjour du 21 au 24 mai 2020 s'éffectue uniquement par l'Office du tourisme de VALENCE via le fichier téléchargeable à l'adresse suivante :

https://www.valence-romans-tourisme.com/fr/groupes/congres/congres-venir/

Pour information : Tarifs à la nuitée

Tarif en € TTC par chambre et par nuit petit(s) déjeuner(s) compris et taxe(s) de séjour	Individuelle 1 personne	TWIN 2 personnes 2 lits	Double 1 grand lit 2 personnes
HÔTEL BB TGV 2** Nouvelle génération	62,00	69,70	69,70
HÔTEL PREMIÈRE CLASSE TGV 2* Nouvelle génération	65,75	72,50	72,50
HÔTEL IBIS STYLES TGV 3*	79,95	90,90	90,90
HÔTEL IBIS VALENCE SUD 3*	89,85	100,70	100,70
HÔTEL MERCURE VALENCE SUD 4*	96,50	108,00	108,00
HÔTEL ALTRIUM VALENCE CENTRE 4*	100,50	116,00	116,00
HÔTEL NOVOTEL VALENCE SUD 4*	112,50	127,00	127,00

Pour garantir votre réservation auprès de l'hôtel, attribué par l'Office du Tourisme de Valence, vous devrez communiquer via le fichier téléchargeable de l'Office du Tourisme vos coordonnées bancaires. Votre carte ne sera pas débitée, le règlement sera à faire sur place à ,l'hôtel.

CONDITION D'ANNULATION

Annulation sans frais jusqu'à J-10 à 16 h00. Au-delà, la première nuit sera facturée et votre séjour annulé. Les frais restent dus et seront prélevés sur votre carte bancaire en cas de non règlement. Le bulletin de l'Office du Tourisme a valeur d'autorisation de débit à distance dans le cas précis de votre réservation. Annulation prise en compte à réception de votre demande écrite reçue avant 16 h00 à l'Office du Tourisme : 11, boulevard Bancel - 26000 Valence.



Le formulaire téléchargé et rempli devra être retourné par Email pour le 24 avril 2020 au plus tard à

e.plantier@valenceromanstourisme.com

Attention: Ne pas réserver directement sur les sites Internet des hébergements, ils sont pré-réservés pour votre congrès parmi les hôtels proposés ci-dessus.



Les Régions nous Informent

Magret de canard à l'anis étoilé

Recette pour 6 personnes

- . 3 magrets de canard
- . 1/4 c à café de piment en poudre
- . 2 c à café de cumin en poudre
- . 3 tours de moulins d'un bon poivre de . votre choix
- . 2 c à café de gros sel de mer
- . 2 oranges non traitées
- . 20 cl de vin rouge
- . 2 c à soupe de vinaigre de xérès
- . 4 étoiles de badiane (indispensable)
- . Pour l'accompagnement :
- . Une botte d'asperges vertes
- . 500 g de girolles
- . 1 gousse d'ail
- . 1 petite courgette



Incisez le gras des canards en croisillons sans entamer la chair. Mélangez les épices et le sel, gardez à part l'anis étoilé et le sel, ajoutez un peu de zeste d'orange rappée, environ une cuillère à soupe. Imprégnez le canard de ce mélange en massant les magrets. Laissez-les mariner une nuit, ou au moins quelques heures au frais.

Le jour même

Coupez des lamelles de courgettes avec un économe ou à la mandoline.

Nettoyez les girolles avec du papier absorbant humidifié, évitez de les laver sous peine de perdre une bonne partie de leur goût.



Versez une cuillère à soupe d'huile d'olive et une gousse d'ail émincée dans une poêle anti-adhésive. Portez-la sur feu vif et ajoutez les girolles. Remuez pour les faire colorer. Stoppez la cuisson dès qu'elles ne rendent plus d'eau.

Levez les suprêmes de deux oranges et récupérez le jus au passage.

Épluchez les asperges, préparez une grande casserole d'eau salée pour les cuire.

Préchauffez votre four à 60°C, afin de garder au chaud les cuissons et rangez-y d'abord vos assiettes. Faites chauffer à feu doux une poêle à fond épais ou une cocotte en fonte et posez les magrets côté peau dans le fond.

Tout d'abord le gras va fondre et rissoler sans que la viande cuise, videz régulièrement le gras, environ 6 minutes plus tard votre gras est doré.

Mettez vos asperges à cuire environ 15 minutes, dès qu'elles sont cuites plongez les rapidement dans l'eau glacée, puis rangez les au chaud dans votre four.

Enlevez les magrets de la cocotte, débarrassez la cocotte de son gras et remettez les magrets coté chair cette fois.

Dès qu'ils colorent, et c'est rapide, pas plus d'une minute, enlevez-les. Réservez les dans du papier aluminium pendant que vous préparez la sauce.

Versez dans la cocotte le vin, le vinaigre et l'anis étoilé et le jus d'orange. Faites bouillir 5 ou 6 minutes. Remettez les magrets à cuire à feu toujours assez vif 2 minutes côté gras et 2 minutes à peine côté chair.

A titre indicatif pour un magret rosé je dirais de procéder plutôt à feu doux et de cuire 2 minutes côté gras et 4 minutes côté chair, et pour une cuisson à point prolongez la cuisson jusqu'à 6 minutes.

Retirez-les de la poêle. Au besoin faites réduire la sauce et rectifiez son assaisonnement, mettez-la en saucière et hop au four.

Dressez tranquillement les assiettes chaudes avec leur garniture puis tranchez les magrets en tronçons d'un centimètre et disposez-les sur les assiettes.

Nos letres C'est avec une grande tristesse, que nous vous faisons part de la disparition d'amis qui nous ont été très chers.



- Maurice Vert Anysetier depuis 1996 et membre du Chapitre de La Commanderie de Bourgogne nous a quittés au mois d'août. Messager Honoraire il était très estimé de notre Commanderie et aimé de tous.



- **Bernard Hudelot**, Anysetier depuis 2015, était un personnage haut en couleur au sein de la Commanderie de Bourgogne. Décédé en août, Bernard restera présent dans nos mémoires.



- **André Daguin**, Anysetier depuis 1968, était un cuisinier hors pair, jongleur de mots et plein de vie au sein de la Commanderie de Gascogne. André ne laissait personne indifférent. Il restera présent dans nos mémoires.
- Alain Davoine, Anysetier depuis 15 ans, était directeur d'une société d'HLM en retraite. Alain était particulièrement attentif à la souffrance des autres. Lors de toutes nos actions caritatives, il était toujours généreux. Il restera présent dans nos mémoires.

A leur famille et leurs amis, nous présentons nos sincères condoléances et l'assurance de notre profonde amitié. Leur départ nous cause une grande tristesse, que Saint Serge les ait en sa sainte garde.



Les Régions nous Informent

Don de 5 300 ۈ Handibasket

Très engagée dans l'aide aux associations locales la Commanderie Creusot Cristallerie a remis un chèque de 5300 euros au club de basket pour financer l'achat de 2 fauteuils pour la section « handibasket.

Les 2 co-présidents du « Breuil Basket Club » Alexandre Tosetto et Sophie Antonini et de nombreux membres ont accueilli dans la salle des sports du Breuil Gérard Bourdiau Grand Maitre de la Commanderie et les membres de son chapitre.

Alexandre Tosetto a fait l'historique du Club de Basket Brogélien : un club familial ouvert à tous de la section « baby » aux équipes sénior et qui a crée depuis 2 ans une section handisport qui est devenue une section à part entière qui participe activement à la vie du club.

souligné combien la vie des participants a changé combien cette section a modifié le regard de tous sur le handicap.

Il a mis en évidence l'importance de ce don puisque cette somme permet l'achat de 2 fauteuils et d'un

lot de pièces détachées permettant de réparer rapidement les fauteuils. Il a également remercié chaleureusement la Commanderie.

Puis les licenciés d'handisport ont essayé les fauteuils et expliqué que le « basket fauteuil » a les mêmes régles que le basket.



Les équipes sont constituées de personnes et les paniers à la même hauteur.

Avant de partager le verre de l'amitié ils ont fait une démonstration de ce sport et nous avons pu constater leur plaisir de jouer, leur agilité à se déplacer, leur joie de vivre et leur bonheur de participer Ils nous ont donné une belle leçon de courage et d'optimisme.

Commanderie du Creusot Cristallerie

Hour nous contacter



Ordre International des Anysetiers

Siège social: 205 rue La Fayette Paris 10ème

Tél. +33 (0) 1 42 25 30 68

E-mail: secretariat@anysetiers.com **Site internet:** http://www.anysetiers.com



Agenda

(Chapitres Magistraux connus à ce jour, sous réserve de modification qui seraient apportées ultérieurement par les Grands Maistres)

01 Février

PARIS ÎSLE DE FRANCE (IC) 22 Février

GASCOGNE

29 Février

BERGERACOIS

07 Mars

POITOU

PRINCIPAUTÉ DE LIÈGE (IC)

14 mars

DAUPHINÉ

PENTHIEVRE EN ARMOR

COMTÉ DE NICE

21 mars

CASTRE SIDORE (IC)

ANGOUMOIS AUNIS SAINTONGE (IC)

TOULON LA ROYALE (IC).

ARTOIS

BASSE NORMANDIE (IC)

04 avril

CHAMPAGNE

11 avril

COMTÉ DE LAVAL

18 avril

COMMINGES

FRANCHE -COMTÉ

GOLF DE SAINT TROPEZ

HAUTE SAVOIE Mt BLANC

HAVRE DE GRACE

EUREGIO

PAYS DE BRETAGNE SUD

09 mai

PIEMONT

HAUTE CHARENTE LA

ROCHEFAUCAULD

21 au 24 mai

Congrès OIA - AG

COMTÉ DU VALENTINOIS 06 juin

PAÏS DE BRIVE

NIMES CAMARGUE CÉVENNES

PAYS DE VAUD

13 juin

NIVERNAIS

PÉRIGORD

GENEVOISE

PAYS DE L'AIN

GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG

PAYS BASQUE

LA BAULE PRESOU'ILE

GUÉRANDAISE

CANTON DU TESSIN

COMTÉ NORD CATALANS

SARRE

04 juillet

COMTÉ YSSINGELAIS

PAYS DE LÉON ET DE

CORNOUAILLE 22 août

VAL DE METZ

Rédaction : Comité d'éditorial d'après les textes des Anysetiers - Directeur de la publication : Claude Pieragostini Impression et routage: Imprimerie Chirat, F-42540 Saint Just La Pendue - N° 201907.0395