



CONFRÉRIE DES FINS PALAIS ÉLOYSIENS

PROCÈS-VERBAL DE LA RÉUNION DU CONSEIL DE L'ORDRE DU VENDREDI 30 JANVIER 2009

RÉUNION DU BUREAU EXÉCUTIF DU VENDREDI 13 FÉVRIER 2009

PRÉSENTS

Conseil de l'Ordre : Jacques Barrat, André Boukhalfa, Pierre Boutet, Roger Delcaire, Alain Lafond, Michel Lavergne, Philippe Okoniewski, René Perrot, Michel Renaud, Jacques Vallon, Gérard Vellard, Jean-Claude Vivier.

Absents excusés : Maurice Jourdain, Jean-Claude Wawrzyniec.

Secrétaire de séance : Michel Renaud.

Réunion Bureau — Présents : Jacques Barrat, Alain Lafond, Michel Lavergne, Michel Renaud, Gérard Vellard. **Absent excusé** : René Perrot.

ORDRE DU JOUR

1. **Préparation de l'Assemblée Générale 2009 ;**
 2. **Questions diverses.**
-

Avant de passer à l'ordre du jour, J. Vallon donne lecture de la lettre de démission — sans autre explication — de Jean-Pierre Revardeau. Il fait part également de l'intention de Jean-Claude Rousselot-Pailley de quitter la Confrérie si celle-ci n'établit pas un tarif réduit pour les compagnons participant rarement aux diverses manifestations.

Annonce des « Gastrofolies » de Bromont-Lamothe, organisées par la Confrérie des Compagnons de Saint-Antoine, le 14 juin prochain et compte rendu de la sortie à Saint-Pourçain-sur-Sioule (Fête de la Saint-Vincent et chapitre des la Confrérie des Fins Palais de Saint-Pourçain en Bourbonnais). A. Lafond évoque à ce propos la possibilité d'organiser une excursion de découverte des vignobles bourbonnais et auvergnats.

Lecture des vœux adressés par les confréries amies (Paladins de la Pansette de Gerzat, Confrérie des Saveurs du Pays Charolais).

R. Perrot donne un premier aperçu du bilan financier qui sera présenté lors de l'Assemblée Générale du 8 mars et propose qu'une partie de l'actif soit versée sur un livret A — formule intéressante pour le taux et la disponibilité de l'argent placé.

Préparation de l'Assemblée Générale

Choix du traiteur pour le déjeuner : le restaurant Desmaison, de Menat, sera contacté en premier ; en cas d'impossibilité, on s'adressera au « Gourmand », à Louroux-de-Bouble, ou à la maison Coutard, à Ébreuil. Desmaison n'étant pas disponible à la date de l'Assemblée Générale, c'est le restaurant « Le Gourmand » qui est retenu. Menu à 30 euros, choisi par le Bureau exécutif : Terrine de canard farcie au foie gras et son mesclun à l'huile de noix – Soufflé de rascasse à l'oseille et son croustillant au gros sel – Trou gourmand – Rôti de veau à la crème de girolles – Polenta crémeuse aux petits légumes – Purée de carottes – Assiette de fromages et sa petite salade – Croustillant à l'orange et sa sauce chocolat. Le prix reste, comme les années précédentes, fixé à 40 euros pour les convives

Les vins servis seront, pour les rouges, prélevés sur les réserves du Caveau (notamment côtes de blaye et bordeaux) ; pour les blancs, J. Vallon profitera de Vinidôme pour acheter un nombre suffisant de bouteilles auprès de Raymond Besson, du domaine des Tremblays. Le champagne sera commandé au Comité des Fêtes.

Pour l'animation musicale de l'après-midi, G. Vellard propose de faire appel à Jo Boilot, de Saint-Gal-sur-Sioule. **Ces deux derniers points sont réglés.**

Questions diverses

Le tarif des cotisations est maintenu à 80 euros : il paraît difficile de proposer une augmentation dans le contexte actuel. En revanche, l'idée d'une cotisation à « tarif réduit » (*cf. supra*) est évidemment déclarée irrecevable.

Comme l'an passé, une sortie en Beaujolais sera organisée à l'occasion de la Fête des Crus, qui aura lieu cette année le 26 avril à Chénas. Le repas champêtre, *vulgo* « Journée Cochon » aura lieu le samedi 20 juin. Les locaux du « Cygne Noir » sont d'ores et déjà réservés (responsable A. Lafond).

Tenues à renouveler : M. Lavergne indique que l'on pourrait faire réaliser cinq robes de plus cette année ; il faudra également contacter quelqu'un qui puisse confectionner de nouvelles barrettes. Les couvre-chefs qui restent au caveau sont trop petits ou fort peu présentables. Il faudrait enfin procéder au recensement des tenues et ranger au Caveau celles qui sont détenues par des compagnons n'ayant acquitté aucune caution.

M. Renaud rappelle qu'il serait peut-être bon de faire réaliser une bannière qui accompagnerait nos représentants à l'occasion des sorties.

R. Delcaire souhaiterait être relayé dans l'organisation du voyage annuel. M. Lavergne se dit intéressé et accepte d'étudier un projet à destination du Languedoc (Domaine Mas Delon, Le Puech, près du lac de Salagou), pour le dernier week-end du mois d'août. Il rappelle en outre qu'il faudrait réfléchir sans trop tarder aux célébrations de la Pentecôte 2010. Toutes les propositions (invités d'honneur, présentation de produits par des confréries extérieures, mise en vente d'une cuvée anniversaire...) seront recueillies et examinées par le Bureau exécutif, à l'occasion notamment des « vendredis gourmands ».

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 20 heures.

À Saint-éloy-les-mines, le 20 janvier 2008,

Le secrétaire de séance,
Michel Renaud.

