



Ordre International des Anyssetiers Commanderie des Landes



Lettre d'information de la Commanderie des Landes Lundi 25 mai 2022 – Lettre N°24

Siège : 9, avenue de Chambrelent - 40150 Hossegor / Tél. : 06 17 09 66 98

EDITORIAL

Chères Amies, Chers Amis,



Nous venons de tenir l'Assemblée Générale de la Commanderie des Landes dont le compte rendu détaillé, établi par le Sénéchal-Epistolier, qui vous a été transmis, affiche une reprise post-covid dynamique de ses activités et œuvres caritatives. C'est ainsi que nous renouerons avec nos habituelles manifestations, ouvertes à tous les Anyssetiers, à leur famille, aux amis (es) de la Commanderie et proposerons de nouvelles voies pour conforter les liens d'amitiés et le plaisir de rencontres. Ces réjouissances, qui seront complétées par nos œuvres de bons Samaritains, sont exposées dans le contenu de la lettre et seront façonnées par le Chapitre élu et constitué par l'Assemblée Générale, à savoir :

Grand Maître : Jean-Paul RAU	Sénéchal-Epistolier : Patrick WARGNIER
Argentier : Géraldine LABEQUE	Maître de Cérémonie : Jean-Louis BAILLY
Tabellion : Maïté BERANGER	Echanson et Imagier : Rémi AIME-ERRATXOU
Hospitalier : Marc VERNIER	Maître de Bouche : Marcel SUKY

Un Conseil des Sages a aussi été initié, il se compose de :

Michèle BOQUILLON : Past Secrétaire Générale de l'OIA, Grand Maître Honoraire	Jean Jacques FIX : Past Grand Maître.
Daniel GAURY : Sénéchal Honoraire	Josy DIANA : Sénéchal Honoraire
Cécile AMEYE : Past Sénéchal	Lili FIX : Past Connétable

Nous retrouvons, tout autant, cette dynamique de reprise de la part de l'Ordre International des Anyssetiers qui tiendra son Assemblée Générale à Lyon, ce 28 mai 2022. On notera la reconfiguration, en cours, du site internet et la situation des effectifs des Commanderies subissant l'impact Covid.

Je vous remercie de la confiance que vous m'avez octroyée ainsi qu'au Chapitre et vous assure de mon dévouement pour un cheminement d'excellence sur nos chemins balisés par les préceptes de l'Ordre International des Anyssetiers.

Le Grand Maître
Jean-Paul RAU

EVENEMENTS PASSES

Assemblée Générale du 13 février 2022.



L'Assemblée Générale des Anysetiers de la Commanderie des Landes, qui était une Assemblée électorale des Dignitaires de notre chapitre, se produisant à échéance de trois années, exceptionnellement ramenée à quatre années en raison des contraintes sanitaires, s'est tenue le dimanche 13 février 2022. Les abondantes formalités traitées lors de la séance ont fait ressortir l'excellence de la Commanderie ancrée sur des rencontres de qualité dans le domaine de la culture, du tourisme, des sciences ; des actes de générosité touchant le quotidien, la recherche dans le domaine de maladies rares, l'enfance ... Les rapports moraux et d'activités ont permis d'apprécier l'accomplissement de beaux moments de partage, de chaleureuse amitié, alliés à des actions de solidarité, d'aide, telles que les pratiquaient de façon chevaleresque les Anysetiers du Roy au Moyen-âge. Les actions caritatives : Chapitre Magistral, Salon de Peintures-sculptures et Photos d'art et autres ont généreusement abondé les aides accordées dans le cadre des dons de l'espoir. Le pilon, outil emblématique des Anysetiers, reste la possession de Jean-Paul RAU qui a démontré sa dextérité à le manier lors du mandat précédent de 4 années, certes impacté par la covid, mais riche en manifestations et fertile en œuvres.

LES PROCHAINS EVENEMENTS

Commanderie des Landes

Saut en parachute de Rémi Samedi 18 juin 2022 Aérodrome de Biarritz



Faisant suite au lot qu'il a remporté lors du dernier Chapitre Magistral, le Prévost Rémi, sous la bienveillance du Prévost Marcel, effectuera un vol aller en hélicoptère dans les airs, suivi d'un retour en saut parachuté. Les Maîtres et Accompagnants l'encourageront dans ces moments intenses de son baptême de parachutage dans l'azur Biarrot.

Visite touristique de FONTARABIE



Une visite guidée en petit train touristique panoramique vous sera proposée pour découvrir le quartier de la marine et le cœur médiéval de cette charmante cité fortifiée tout en profitant des commentaires historiques. Ensuite visite du cœur historique à pied puis poursuite de la visite et repas convivial dans les murs de la cité.

Journée des Impétrants au Moulin de Poustagnacq Dimanche 26 juin 2022

La rencontre traditionnelle des Impétrants aura lieu le dimanche 26 juin 2022 au Moulin de Poustagnacq. Elle comportera une présentation générale de l'Ordre International des Anysetiers, de la Commanderie des Landes, du 38^{-ème} Chapitre Magistral des Landes et du solennel cérémonial d'intronisation. Des moments conviviaux prendront part à ces manifestations lors du verre de l'amitié et autour de la table apprêtée par le Chef Thierry.



Journée Hippique
A L'HIPPODROME DE LA TESTE DE BUCH.
Samedi 3 septembre 2022

Notre spécialiste des Courses, Président de la Société des Courses, Jacques LE DANTEC, finalisera le programme d'une nouvelle journée hippique sur le champ de courses de LA TESTE DE BUCH.



38ème Chapitre Magistral de la Commanderie
Le 1^{er} et 2 octobre 2022



Il est prévu le samedi 1 et dimanche 2 octobre 2022, les investigations relatives à sa localisation sont en cours. Le chapitre sera précédé d'une réunion de l'Inter-Commanderie de la Région 10.

Repas de fin d'année
Samedi 3 décembre 2022

Une fête de fin d'année est envisagée le samedi 3 décembre au Moulin de Poustagnacq.

Autres Manifestations

Chapitres Magistraux externes

COMMINGES 14/05/2022 Présidé par la Chancelière Jacquie EUGENE.

PAIS DE BRIVE 11/06/2022.

BERGERACOIS-VALLEE DU DROPT 25/06/2022.

PAYS BASQUE 02/07/2022 Présidé par le Vice-Chancelier Claude VELASCO.

*LANDES 01/10/2022 Présidé par la Chancelière Jacquie EUGENE
+ (I.C. D'automne).*

LA MARCHE 10/09/2022.

BEARN-BIGORRE 08/10/2022 Présidé par la Chancelière Jacquie EUGENE.

GUYENNE OCCITANE 15/10/2022 Présidé par le Vice-Président Daniel HAMELIN.

HAUT LANGUEDOC 26/11/2022 Présidé par la Chancelière Jacquie EUGENE.

VARNA-DOBROUDJA MARITIME 08/10/2022.

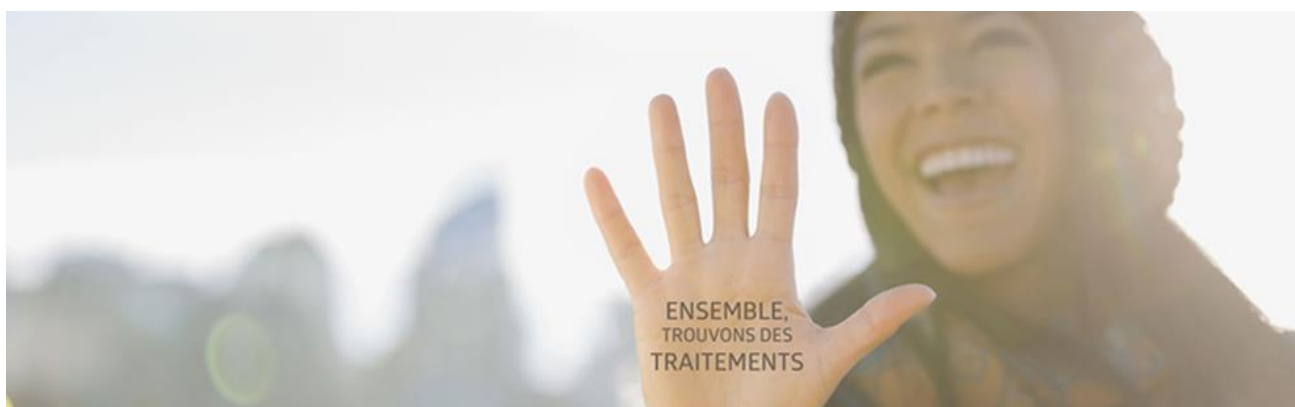
Assemblée générale de l' Ordre International des Anysetiers Samedi 28 mai 2022 à Lyon



L'Assemblée Générale 2022 sera présentielle.
Elle se tiendra le samedi 28 mai à Lyon.
La Commanderie des Landes sera représentée par Messire Jean-Louis Bailly.

Œuvres

« Bon Samaritain tu seras.
L'Amitié tu dispenseras.
Sciences et Lettres tu protégeras.
Protecteur des Arts tu seras. »



Carnet

C'est avec grande tristesse que nous avons eu connaissance du départ de Pierre BATS, qui apportait à nos manifestations, au côté de son épouse Dorothea, des valeurs humaines dont nous conservons d'agréables souvenirs. Nous adressons à Dorothea, à sa famille nos sincères condoléances ainsi que l'expression de notre profonde sympathie.
Affectueusement, nous adressons une pensée particulière à nos Ami(e)s qui se trouvent en souffrance. Nous leur adressons nos meilleurs vœux de récupération et leur offrons notre chaleureux réconfort pour de meilleurs lendemains.

Fraternité

« La tendresse et la bonté ne sont pas des signes de faiblesse ou de désespoir, mais des manifestations de force et de résolution. »

Khalil Gibran

Supplément

Au sujet du dessert exotique que nous avons dégusté à l'Atrium à la suite de l'Assemblée Générale. Nos papilles furent en fête !

Pavlova

La Pavlova est un gâteau à base de meringue, nappé de crème chantilly (ou de crème glacée) et recouvert de fruits frais (ananas, kiwi, mangue, fruits rouges, ...). Ce dessert fut ainsi nommé en l'honneur de la ballerine russe Anna Pavlova. La spécificité de la Pavlova est d'être croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. La recette est réputée pour avoir été créée à la suite d'une tournée



de l'Etoile Pavlova en Australie et en Nouvelle-Zélande, dans les années 1920. Entre les deux pays, qui revendiquent chacun son invention, elle constitue une source traditionnelle de dispute. Selon l'ouvrage consacré au sujet par l'anthropologue néozélandaise Helen Leach (2008), c'est en Nouvelle-Zélande que la première recette connue a été publiée. Une recherche néo-zélandaise-australienne ultérieure met en avant des origines américaines et allemandes. Le dessert est très populaire et forme une partie importante de la gastronomie des deux pays, où il est particulièrement associé aux occasions estivales, dont le repas de Noël.

Préparation

La Pavlova est faite en battant des blancs d'œuf (parfois avec du sel), avant d'y incorporer du sucre, du vinaigre blanc, de la Maïzena et parfois de la vanille pour faire une meringue. Temps de cuisson : 45 minutes à 120 °C, puis 20 minutes à 90 °C, éteindre le four et attendre le refroidissement. Cela fait que l'extérieur de la pavlova est croustillant et l'intérieur moelleux. Elle est traditionnellement décorée de crème fouettée et d'un mélange de fruits sucrés et acides : fraise et kiwi, ou fruit de la passion et banane, ou fruits rouges et lamelles de pêche.

Bonne dégustation !

ANNA PAVLOVA



Anna Pavlova, fût une ballerine russe, née le 12 février 1881 à Saint-Pétersbourg décédée le 23 janvier 1931 à La Haye. Elle est considérée pour beaucoup comme la meilleure danseuse de ballet classique. Elle a été une étoile du Ballet impérial russe, et des Ballets russes de Serge Diaghilev. Son rôle le plus célèbre était celui tenu dans La Mort du cygne .Elle a été la première ballerine à parcourir le monde avec sa propre compagnie de ballet.

Amitiés à toutes et à tous !

Contacts

Restez connecté

<http://landes.anysetiers.org>

*Jean-Paul RAU Grand Maître
9, avenue de Chambrelent - 40150 HOSSEGOR
Mail : jp.rau@orange.fr
Tél. : 06 17 09 66 98*

Aider et donner de l'Espoir

