



## **La Confrérie Saint Bacchus de Guyane jette l'ancre en Martinique**

Pour la seconde fois en trois ans, la Confrérie de Saint Bacchus de Guyane a franchi les eaux pour célébrer un chapitre d'exception en Martinique, dans le cadre raffiné de La Suite Villa. Cette édition du 183<sup>ème</sup> chapitre s'est distinguée par son ouverture à un public élargi, avec pour ambition affirmée de susciter des vocations et, pourquoi pas, d'encourager la création d'une confrérie sœur sur l'île sœur.

L'événement a rassemblé cinquante convives, dans une atmosphère de convivialité et de partage, parmi lesquels dix chevaliers venus spécialement de Guyane. Ce fut également l'occasion de saluer un membre éminent de notre communauté : Nicolas Magie, ancien responsable de La Suite Villa invité d'honneur, chaleureusement remercié pour son engagement et son implication au fil des années, avant son départ prochain pour l'Hexagone. La Grande Commandeure lui a rendu un hommage vibrant, ponctué de l'emblématique « Festoyons et buvons ! ».

Le Groupe Roger Albert, généreux partenaire de cette édition, a offert l'ensemble des vins servis lors de cette soirée. Monsieur Jean-François RENAUDO, Directeur Général du Groupe, a salué la qualité de l'organisation, la finesse du menu et l'esprit de la confrérie, soulignant la richesse des échanges autour de la table.

### **Une soirée rituelle et gourmande**

La cérémonie a débuté à 19h30 avec l'accueil des invités, suivi d'une entrée solennelle des chevaliers en tenue d'apparat, suscitant l'admiration des participants. À 20h00, notre Grande Commandeure a ouvert officiellement le chapitre en prononçant un discours inspirant, soulignant l'importance de faire rayonner les valeurs de Saint Bacchus bien au-delà de la Guyane.

Les vins, choisis avec soin par la maison Roger Albert, ont été présentés par l'un de nos chevaliers, qui a su captiver l'auditoire par ses anecdotes et conseils de dégustation éclairés.

### **Vins proposés :**

- Apéritif : Champagne Mercier Brut, cuvée blanc de noir
- 1<sup>ère</sup> entrée : Reuilly Tradition blanc 2022
- 2<sup>ème</sup> entrée : Provence Le Blanc Château Lacoste 2020
- Plat : Provence Le Rouge Château Lacoste 2018
- Dessert : Chandon Rosé d'Argentine Méthode champenoise

Trois toasts « Festoyons et buvons ! » sont venus rythmer le repas, en l'honneur du Groupe Roger Albert, de Nicolas Magie, et de l'ensemble des convives.

En fin de soirée, notre Grande Commandeure a convié le personnel de l'établissement à se joindre à nous pour un moment de remerciement sincère et chaleureux, avant la clôture officielle du chapitre, à 23h40, dans une ambiance fraternelle.

### **Un chapitre placé sous le signe de la transmission**

Ce chapitre martiniquais restera gravé dans les mémoires comme un moment de rencontre authentique, de partage culturel et de rayonnement de la Confrérie de Saint Bacchus. Il marque une étape importante dans notre volonté de transmettre et de faire vivre l'esprit de la confrérie au-delà de nos frontières naturelles.

Par Saint-Bacchus, Festoyons et buvons !  
La Grande Commandeure  
Jocelyne Barthelemy



*Ouverture du chapitre*



*Fermeture du Chapitre*



*Les Participants*

*A propos de la Confrérie Saint Bacchus de Guyane*

*Début de la confrérie en 2009 par un groupe d'amis amoureux du vin*

*La confrérie se réunit chaque dernier vendredi de chaque mois.*

*Nous avons une grosse manifestation par année qui réunit plus de 200 personnes toujours en septembre.*

*Un président est élu pour 3 ans, durant son mandat il réalise 1 opération événementielle par an + 3 st-vincent.*

*La confrérie à au total 7 grades :*

*Compagnon, Grand compagnon, Maître compagnon, Maître, Grand Maître, Grand Maître d'Honneur, Grand Maître st Bacchus*