



**Confrérie vineuse et gastronomique Le Renaudot des Hume-Piot du Loudunais**

<b>Adresse</b>	Hôtel de Ville, 1, rue Gambetta - 86200 Loudun								
<b>Sites</b>	<a href="https://www.facebook.com/profile.php?id=100076879825745&amp;locale=hi_IN">https://www.facebook.com/profile.php?id=100076879825745&amp;locale=hi_IN</a>								
<b>Courriel</b>	hume.piot@orange.fr								
<b>Date de création</b>	21/07/1966	<b>Nombre de Membres</b>	23	<b>F</b>	12	<b>H</b>	11	<b>Nombre d'Adoubés</b>	
<b>Grand Maître</b>	Claude MONTIGNY		02 47 95 33 60	@	montigny.claude@orange.fr				
<b>Membre</b>	Veronique SIMONNET		02 47 58 98 36	@	veroniquesimonnet@sfr.fr				
<b>Secrétaire</b>				@					
<b>Trésorier</b>				@					

**Historique**

Avec à sa tête Claude Montigny, Nouveau Grand Maître, la Confrérie bachique et gastronomique des Humes-Piot du Loudunais (en vieux Français "déguste vins" ; fût fondée en 1966, par le Président : René Monory. (il fut Maire de Loudun, Président du Conseil Général de la Vienne et Président du Conseil Régional Poitou-Charentes. Il fut encore Ministre du Président Valéry Giscard d'Estaing et du Président Jacques Chirac... Sénateur puis Président du Sénat de 1992 à 1998) Au début des années 1980, il lance l'idée du Futuroscope, un des plus importants centres de loisirs et d'histoire, en France et en Europe. A chacun des Chapitres de notre Confrérie, c'était un rituel, René Monory serrait amicalement la main de chaque Consœur et Confrère...

**Produits et Traditions**

En pays Loudunais, les vignerons jouissent d'un terroir idéal pour élever des cépages réputés. La production vinicole des 9 communes Loudunaises bénéficie de l'AOC Saumur. De nombreux viticulteurs accueillent dans leur cave et font déguster leurs vins, Blancs, Rouges et leur Crément. Chaque vin issu des plus anciennes traditions, réserve à celui qui le déguste, les parfums les plus subtils et les bulles les plus fines. Du chenin au Cabernet en passant par le Chardonnay, les cépages, élevés sur les terroirs calcaires, finiront tous en robe paille ou rubis dans les fûts de chêne nichés au cœur de la roche, là où le plaisir de la dégustation est le plus grand et le charme du Val de Loire n'est plus à vanter.

*Lors des intronisations, la Confrérie met également à l'honneur un gâteau dénommé "Le Renaudot" un macaron aux amandes et noisettes créé par M. PETIT, Pâtissier Loudun, en hommage à Théophraste Renaudot, natif de Loudun et fondateur du 1<sup>er</sup> journal édité en France sous le célèbre titre de la Gazette.*

<b>Vos Chapitres</b>	2 <sup>ème</sup> samedi de mai	<b>Lieu</b>	Loudun	
	55 <sup>ème</sup> Chapitre le 15 Mai 2021	<b>Lieu</b>		
<b>Vos Manifestations</b>		<b>Lieu</b>		
		<b>Lieu</b>		
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Grand Maître Claude MONTIGNY</b>		<b>Date</b>	09/09/2020

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations