



Confrérie du  
Sabre d'Or





# Sommaire

Vendanges 2018 ..... 3

Le Grand Conseil  
Les Echevins  
Les Membres d'Honneur ..... 4

Les Grades ..... 5

Les Ambassadeurs ..... 6-7

# Passion du Prestige

**Revue internationale  
de la Conférie du Sabre d'Or**  
32, rue Froidvent  
60290 Monchy-Saint-Eloi  
Tél. 33(0)6 80 43 19 52  
Email : [sabredor@wanadoo.fr](mailto:sabredor@wanadoo.fr)  
Site internet : [www.lesabredor.fr](http://www.lesabredor.fr)

**Directeur de la publication :**  
Jean-Claude JALLOUX  
**Création et impression :**  
E. GRILLE  
**Dépôt légal :** 4<sup>e</sup> trimestre 2018

## Ambassades

- Australie ..... 8
- Cambodge ..... 9
- Etats-Unis ..... 10
- Ile Maurice ..... 11
- Indonésie ..... 12
- Japon ..... 13
- Pays-Bas ..... 14
- Royaume-Uni ..... 15
- Singapour ..... 16
- Suède ..... 17
- Suisse ..... 18
- Thaïlande ..... 19



**Menuiserie & Agencement**  
Meuble sur mesure / parquets / isolation / fermeture

98, rue du Connétable 60500 Chantilly  
Tél.: 09 67 03 84 70 - Fax: 03 44 21 84 70

[Email : contact@mldecoration.fr](mailto:contact@mldecoration.fr)  
[www.mldecoration.fr](http://www.mldecoration.fr)





98, rue du connétable  
60500 CHANTILLY

T. 03 44 72 65 53  
F. 03 44 21 84 70  
[contact@amri-peinture.fr](mailto:contact@amri-peinture.fr)  
[www.amri-peinture.fr](http://www.amri-peinture.fr)



GÉNÉRALE DE PEINTURE



**La maison, le vignoble, l'origine d'un grand vin.**

Les 7 foudres et quelques 20 fûts présents pour élever les vins de réserve affinent le style Tribaut tout en s'inscrivant dans la tradition familiale perpétrée depuis 4 générations.



*Maison familiale depuis 1929*



*Brut Origine*

- 16.5/20 par Jancis Robinson
- Médaille d'Or au Sakura Wine Awards en 2015
- Médaille d'Or au Vyno Dienos (Lituanie) en 2015





*Brut Rosé*

- 16/20 par Jancis Robinson
- Guide Gilbert & Gaillard 2015 : 90/100
- Wine Spectator : 90/100





*Blanc de Chardonnay*

- 16.5/20 par Jancis Robinson
- Médaille d'Argent au Chardonnay du monde 2016
- Médaille d'Or au Sakura Japan Wine Awards 2015
- Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2015

Une gamme constituée de 9 cuvées pour accompagner tous vos moments.

Des produits salués par la presse et récompensés par plus de 50 médailles durant les 10 dernières années.



*Cuvé René*

- 17/20 par Jancis Robinson
- Médailles d'Or au Concours Mondial de Bruxelles en 2012 et 2013



*Authentique 2008*

Edition limitée à 2493 bouteilles numérotées

- 17/20 par Jancis Robinson

21 rue Saint-Vincent 51480 ROMERY • +33 3 26 58 64 21 • [www.champagnetribaut.fr](http://www.champagnetribaut.fr) • [contact@champagnetribaut.fr](mailto:contact@champagnetribaut.fr)



# VENDANGES 2018

l'année du nouveau siècle

**La vendange 2018 restera dans les mémoires de tout les vignerons de la Champagne.**

Après une année 2017 catastrophique, avec ses gelées de printemps et ses pluies d'août qui ont donné une quantité et une qualité médiocre, voici que l'an 2018 commence avec des pluies diluviennes en janvier.

A Paris, les deux fleuves de la Marne et de la Seine sont à des niveaux très élevés.

Mais le printemps est très chaud et sec. La vigne pousse rapidement et la fleur des grappes de raisin se fait fin mai avec plusieurs semaines d'avance. La montre (quantité de raisins sortie des bourgeons) est exceptionnelle. Habituellement il y a 12 raisins par pied de vigne mais cette année 2018 est extraordinaire : on compte 18 raisins par pied ! L'été continue à être chaud et sec. Tous les vignerons sont heureux : pas de maladies dans les galipes (nom donné par les vignerons de Champagne à leurs vignes). Fin juillet les premiers grains se colorent déjà et il est temps de prendre quelques jours de repos avant les vendanges.

Avec ce beau temps les vendanges débutent fin août (habituellement mi septembre). Les grappes sont plus grosses que de coutume, 250 grammes au lieu de 120 normalement. Les jus de raisin sont aussi très sucrés malgré la quantité astronomique. Les cueilleurs font des records de 750 à 900 kilogrammes cueillis par jour par vendangeur (normalement 550 kilo par jour) et en plus sous le soleil. Seul les porteurs de caisses de raisins sont éreintés en apportant en bout de vigne les 5 000 kilos cueillis par leurs 6 vendangeurs chaque jour.

Dame nature, que tout viticulteur craint et respecte, peut être parfois généreuse comme aussi l'inverse, mais en 2018 elle les a tous comblés.

**Philippe Brugnon**  
viticulteur en Champagne

# THE 2018 HARVEST

is the best year of the new century

**Extraordinary, Wonderful and Memorable as well as other words of high praise.**

After the disastrous year of 2017 with the spring frost and all the rain of August resulting in very low quantity and poor quality, 2018 started with torrential rain in January.

Around Paris, the Seine and Marne rivers were at their highest levels. But the spring period was hot and dry. The vines grew quickly, and the flowering period started earlier than usual, at the end of May.

The quantity of berries on each branch was exceptional. Usually we have 12 bunches of grapes on each plant; this year we had 18. Our summer period was also hot and dry. All the winegrowers were happy as there was no Mildew or Oidium in the vineyards.

By the end of July, we already had the red ripening on parts of the grapes. So it was time to take some holidays before the harvest period. With this wonderful weather we started the harvest on the 25th August (Normally this is in the middle of September). The grapes were bigger than usual at 250 grams instead of 120 grams. The juice and also high sugar levels were in abundance added to such an astronomic quantity. The pickers were able to gather 750kgs to 900kgs each day instead of the normal 550kgs, and what was so nice was the glorious sunshine. But the workers who had to carry the 5000 kgs from their 6 pickers each day to the van were really very tired.

Mother «Nature» whom all winegrowers fear and respect can from time to time be generous and also ungenerous, but in 2018 she came up trumps.

**Philippe Brugnon**  
Winegrower and winemaker in Champagne





# Le Grand Conseil

- **Grand Maître** ..... Jean-Claude JALLOUX
- **Grand Chancelier**  
**Maître des Ambassades** ..... Philippe BRUGNON
- **Maître des Ecritures** ..... Jacques DELONG
- **Maître Argentier** ..... Nicole RYCKEBUSCH
- **Maître des Illustrations** ..... Maurice VASTINE
- **Maître des Banquets** ..... Patrick DUPONT
- **Maître de la Communication** ..... Alexandre RIUNE
- **Maître Goustier** ..... Jean-Marie SERRE
- **Maître des Atours** ..... Christine OMONT
- **Maître des Manuscrits** ..... Dominique MICHEL

# Les Echevins

- |                         |                       |                     |
|-------------------------|-----------------------|---------------------|
| • Catherine AGUETTANT   | • Odette DORDAQUY     | • Roger LÉVY        |
| • Jocelyne AUGÉ         | • Jacques DORDAQUY    | • Christiane NOIRET |
| • Jean-Pierre BERTRANUC | • Claire DUPONT       | • Henri NOIRET      |
| • Christiane BERTRANUC  | • Jacques FAUCONNET   | • Gérard NUGUES     |
| • Alain CATOUILARD      | • Jean-Noël GUIDONI   | • Pascal ROZÉE      |
| • Murielle DELAHAYE     | • Gérald HENRY        | • Philippe SALVAR   |
| • Gérard DENEUVILLE     | • Waltraud KAISER     |                     |
| • Guy DEPONTHIEU        | • Gérard LE BOURGEOIS |                     |

# Les Membres d'Honneur

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <b>1987</b><br>Max Meynier<br>Jacky Lebrun   | <b>1995</b><br>Prince Alain de Polignac<br>Virginia Mc Kenna<br>Bernard Debré<br>Véronique Genest<br>Jean-Jacques Vernet<br>Mario Luraschi | <b>2002</b><br>Eddy Seigneur  |  |
| <b>1988</b><br>Yves Saint-Martin   | <b>1996</b><br>Hervé Gaymard<br>Jacques Fabri<br>Pierre Androuet   | <b>2003</b><br>Gérard Lenorman  |  |
| <b>1989</b><br>Jean-Claude Borrely<br>André Cheret   | <b>1997</b><br>Dominique Rocheteau   | <b>2004</b><br>Jean-Claude Bouttier   |  |
| <b>1990</b><br>Laurent Fignon<br>Michel Boulaire   | <b>1998</b><br>André Verchuren<br>Jacky Lebrun   | <b>2006</b><br>Yves Rome  |  |
| <b>1991</b><br>Laurent Cabannes  | <b>1999</b><br>Gérard Holtz  | <b>2007</b><br>Gaston Lenôte<br>Michel Boujenah   | <b>2010</b><br>Francis Lalanne                                       |
| <b>1992</b><br>Paulette Coquatrix<br>Eric Woerth   | <b>2000</b><br>Jean-Claude Brialy<br>Line Renaud<br>Gilbert Montagnié<br>Gérard Boyer  | <b>2008</b><br>Didier Bourdon   | <b>2011</b><br>Dany Boon<br>Benôt Poelvoorde<br>Mustapha Dahleb      |
| <b>1993</b><br>Comtesse Sonja Bernadotte   |  | <b>2009</b><br>Lucien Jean-Baptiste<br>Olivier Baroux<br>Jean-Marie Bigard<br>Doudi Strajmayster<br>Philippe Marini<br>Michou<br>Roger Delattre<br>William Gallas | <b>2013</b><br>Xavier Bertrand<br>Daniel Fasquelle                   |
| <b>1994</b><br>Pierre Letzelter<br>Gérard Worms<br>Général Jean Brulard<br>Christian Morin |  |   | <b>2014</b><br>Kad Merad<br>Alice Pol                                |
|  |  |   | <b>2016</b><br>Arnaud Robinet  |
|  |  |   | <b>2018</b><br>Vitalie Taittinger<br>Mario Botta<br>Alexandre Wattin |



# Sabreur

C'est le premier pas dans la Confrérie du Sabre d'Or. Le sabrage s'effectue dans tous les Caveaux agréés.

Il est honoré par un diplôme de sabreur.



# Chevalier-Sabreur

Le titre de Chevalier-Sabreur ne peut être obtenu que lors d'un Chapitre organisé par les Connétablies, en province, les Ambassades, à l'étranger, ou par la Confrérie du Sabre d'Or lors du Grand Chapitre

International qui se déroule rituellement

chaque année le troisième samedi de novembre. Ce titre confère, en outre, le droit d'initier à l'art du sabrage.



# Officier

De même que pour les Chevaliers-Sabreurs, ce diplôme ne peut être décerné que lors d'un chapitre ou à l'occasion du Grand Chapitre International.

Il est réservé aux personnes ayant un diplôme de Chevalier-Sabreur depuis plus de cinq ans.



# Commandeur

Ce titre est réservé aux personnes ayant un diplôme d'officier depuis plus de cinq ans.



# Grand Commandeur

Plus haute distinction de la Confrérie du Sabre d'Or, cette distinction est réservée aux personnes ayant un diplôme de Commandeur depuis plus de 10 ans.



# Les Ambassadeurs

Allemagne



**Jacques STREIT**  
Am Peuntgarden  
95349 THURNAU  
Tél. +49 170 572 46 24  
Mobile : +33 6 07 11 30 26  
jacques-streit@t-online.de

Brésil



**Chris BEAUGRAND**  
RIO DE JANEIRO  
Chris.beaugrand@confreriesabredor.com

Californie



**Philippe MILGROM**  
1515 Palisades Drive Unit T  
Pacific Palisades, CA 90272  
Tel: +1-818-422-2637  
Fax: +1-818-647-7077  
milgromphilippe@aol.com

Canada



**Sophie ENSALEM**  
296, rue Saint-Paul Ouest  
Bureau 300  
MONTRÉAL (Québec)  
Canada H2Y 2A3  
sensalem@villemarierp.com

Ile-Maurice



**Ravin UNTHIAH**  
The Junction Business Hub  
Block C, Calebasses Branch Road  
Calebasses, Mauritius  
Tél : +230 204 3800  
Portable : +230 5 940 7688  
ravin.unthiah@hotels-attitude.com

Italie



**Elodio DE NARDI**  
Ambassadeur pour l'Italie  
Piazza Rizzo n. 42  
30027 San Donà di Piave (VE)  
Tél : +39 0421 53868  
Fax : +39 0421 336045  
elodio@interfree.it  
www.sciaboladoro.it

Mexique



**Benoit CLAIR**  
Tel: +52-555-351-2933  
Benoit.Clair@confreriesabredor.mx

pays-Bas



**Jeroen BOS**  
Westeinde 210  
7671 CH Vriezenveen  
Tel: 0031 651337836  
info@lesabredor.nl  
www.lesabredor.nl

République des Maldives



**Michèle LA PORTA**  
????????? ??????????????  
????????? ?????? ??????  
?????????  
????????????????????

République Tchèque



**Milan PRUCHA**  
Na vrchu 1  
Frantiskovy Lazne  
CZ - 35101  
République Tchèque  
Tél. +420 737 281 046  
info@confrerie.cz  
www.confrerie.cz

Royaume-Uni et Irlande



**Gérard O'SHEA**  
44 Peel Street, Kensington  
LONDON W8 7PD  
Tél. +44 20 7727 0780  
Fax : +44 20 7229 4955  
embassy@confreriesabredor.co.uk  
www.confreriesabredor.co.uk

slovaquie



**Lubomir JANCOK**  
Langsfeldova 36  
811 04 Bratislava I. - Slovaquie  
lubomir.jancok@monte-christo.sk  
tél.+421 903 923 819  
www.monte-christo.sk



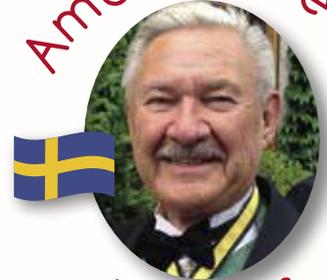
Ambassadeur



EMERITUS



Ambassadeur



EMERITUS

suède



**Hans RICHERT**  
Stålebovägen 10  
SE-433 76 Jonsered  
Suède  
Tél. +46-736 63 20 40  
h.richert@setek.se

suisse



**Claudio MORANDI**  
Via Luigi Canonica  
CH-6950 TESSERETE  
Tél. +41 91 943 46 07  
Fax : +41 91 943 53 21  
cmorandi@vtx.ch

**Julian WHITE**  
44 Peel Street  
Kensington - London W8 7PD  
Tel: +44 (0) 207 727 0780  
julian@julianwhite.com

**Lars CARSTENS**  
Tylövågen 18  
SE-302 70 HALMSTAD  
tel.: +46 707 351880 - lars@elc.se

Gouverneur



Asie-Pacifique

**Henry WIDLER**  
19/123 Sukhumvit Soi 1  
Ruenrudee Condo, Suite 123  
10110, Bangkok - Thailand  
Mob. +66 81 836 1770  
henry@widlerbkk.ch

Australie



**David WALD**  
14 Barra Brui Crescent  
St Ives NSW 2075 Australia  
T: +61 412 395 664  
E: savrewine@gmail.com

Chine



**Lei MENG**  
lei.meng@sparklingplus.com  
Tel: 09.83.02.27.54 (France)

Japon



**Pierre BAUDRY**  
SBA Ltd  
Daini Toranomom Denki Bldg  
3-1-10 Toranomom, Minato-ku  
TOKYO 105-0001  
Tél. +81 3 34 31 97 31  
Fax : +81 3 3434 3820  
info@sabredor.org  
www.sabredor.org

singapour



**David JEN**  
Women's Clinic Of Singapore  
Blk 721 Ang Mo Kio Ave 8 #01-2813  
Singapore 560721  
Jenshekwei@Gmail.com

Thaïlande



**Bjorn RICHARDSON**  
137 Pillars Suites & Residences Bangkok  
59/1 Sukhumvit Soi 39, Klongton-Nua, Wattana  
Bangkok 10110 Thailand  
Tel: (66) 86 070 8004  
bjorn@137pillarsbangkok.com  
www.137pillarsbangkok.com

# *Australie*

## 2018 Australie Grand Chapitre

The 2018 Australian Grand Chapter of the Confrérie du Sabre d'Or was held on Sydney Harbor at Circular Quay. The Royal Automobile Club of Australia provided a most suitable environment for this special occasion on the 24th March.



The Australian Chapter continues to grow and the evening saw numerous intronisations for Chevalier and promotions to Officier. The Eighty attendees to this event enjoyed their Sabrage experience and the pleasure that was had from a range of Grand Cru and Premier Cru Champagnes.



In attendance were the Grand Master, Jean-Claude Jalloux and Governor of Asia, Henry Widler and many Officiers and Chevaliers from previous years celebrations. The Australian members of the Confrérie du Sabre d'Or very much appreciate the continued support from Jean Claude and Henry and their attendance at the Australian Grand Chapter underpins this prestigious occasion.





# Cambodge



Champagne Brunch and Caveau Opening  
18th March, 2018 at Raffles Le Royal, Phnom Penh, Cambodia



# 🇺🇸 *Etats-Unis* 🇺🇸

## L'Ambassade américaine de La Confrérie du Sabre d'Or

Dirigée de main de maître depuis 15 ans par son ambassadeur, Philippe Milgrom, l'Ambassade américaine représente les intérêts de la Confrérie dans l'ensemble des Etats-Unis, avec plus d'une centaine de membres actifs et de nouvelles ouvertures de caveaux dans des établissements prestigieux.

Plusieurs caveaux ont ainsi été récemment créés : 3 en Californie et un à la Nouvelle-Orléans, dans le prestigieux restaurant français Brennan's dont la carte des vins possède plus de 300 références de maisons de Champagne, des plus prestigieuses aux plus modestes.

Mais c'est Hollywood et ses paillettes qui cristallisent l'attention des médias et la dernière nuit des Oscars a permis à La Confrérie du Sabre d'Or d'honorer une trentaine de personnalités lors d'une réception donnée à la Résidence de France de Beverly Hills, sous les auspices de Monsieur Christophe Lemoine, Consul Général à Los Angeles et de son mari, Samson Verma, avec le concours de la maison Piper-Heidsieck et de Laurent Caraco, membre du Conseil de l'Ambassade US.

L'Ambassade américaine a également été amenée à participer à une réception à l'Ambassade de France, à Washington, au cours de laquelle Daryl Gugig, représentant la Confrérie à New-York, a pu faire plusieurs démonstrations de sabrage.

Elle a également eu le privilège de décerner la qualité de membre d'Honneur à Madame Vitalie Taittinger, directrice de la Communication de la maison éponyme, en raison de son implication permanente dans la promotion du Champagne dans le monde et aux Etats-Unis en particulier.

Cette distinction lui a été remise dans le Restaurant Héritage Fine Wines situé à Beverly Hills et dont le directeur Jordane Andrieu a également été intronisé en compagnie de plusieurs autres Chevaliers—Sabreurs lors de l'ouverture du Caveau dans son établissement, le 9 juin dernier.

Pour 2019, les projets sont nombreux avec les ouvertures programmées de plusieurs caveaux dans la région de Palm Springs et de San Diego, avec une mention particulière pour Lavender Bistro à La Quinta, en Californie, dont les propriétaires, Michel et Nicolas Despras ont fait appel à un talentueux Chef qui n'est autre que David Fricaud, bien connu dans l'hexagone, et bien au-delà, pour avoir été parmi les finalistes de la célèbre émission télévisée Top Chef.

Par ailleurs, Benoit Clair, Membre du Conseil de l'Ambassade US a entamé, en 2018, une mission exploratoire pour la création de plusieurs ambassades en Amérique du Sud et Chris Beaugrand a été nommé Ambassadrice de La Confrérie au Brésil.



Ouverture du Caveau au Restaurant «Heritage Fine Wines» à Beverly Hills, California.



Ouverture du Caveau de Calmada Boutique Hôtel en Californie.



Le Chroniqueur gastronomie et Tourisme de France Inter, Philippe Lefebvre, intronisé au Calmada Boutique Hôtel, en Californie.



Chris Beaugrand, propriétaire du Calmada Boutique Hôtel reçoit la plaque de caveau des mains de l'Ambassadeur US Philippe Milgrom.



Benoit Clair and Chris Beaugrand.



Les nouveaux membres de l'ambassade américaine intronisés à Calmada Boutique Hôtel.

# 🇲🇺 Ile Maurice 🇲🇺



Mai 2018 - Sabrage d'un Magnum par M. Stéphane Baras, Directeur de l'Hôtel Lux II<sup>e</sup> de la Réunion, qui s'est fait introniser en tant qu'Ambassadeur de l'Ile de La Réunion.



Jean-Claude Jalloux et Ravin Unthiah a Tana, Madagascar, pour une belle soirée de sabrage au restaurant *La Varangue*.



Les membres de La Confrérie et les membres du service avant le dîner de gala à l'hôtel Lux II<sup>e</sup> de la Réunion.



Remise de diplôme de Chevalier Sabreur au Sommelier de l'Hôtel *Belle Mare Plage*, par l'ambassadeur de La Confrérie du Sabre d'Or Ile Maurice.



Ouverture de Caveau au restaurant *La Varangue* à Tana, Madagascar.



Magali, gérante du restaurant *La Varangue*, Maître Sabreur.



Mukesh avec sa médaille de commandeur à la main après avoir sabré une belle Jeroboam à l'hôtel *The Ravenala Attitude* en Octobre 2017 à l'Ile Maurice.



Soirée Sabrage à l'hôtel *The Ravenala Attitude*  
De gauche à droite : Aurélie, Jean-Claude, Ravin, Ashok, Krishna et Hemant.



Sabrage des Jeroboam par Krishna et Mukesh qui sont devenus Commandeur.



Rakhes et Ravi tenant fièrement leur diplôme de Commandeur.



Photo de famille *The Ravenala Attitude*, Ile Maurice.



Alessandro Schenone, directeur de l'hôtel *The Ravenala Attitude* se faisant introniser en tant que Maître Sabreur.

# *Indonésie*

## Caveau de Sabrage – Red Carpet Champagne Bar

The Red Carpet Champagne Bar is the first Caveau in Indonesia. It has the largest champagne collection in Asia and has welcomed many members of the Confrérie du Sabre D'or. During the grand opening in August 2017 with Henry Widler and Alessandro Haab, 10 guests sabred their first bottle of champagne.



# Japon

Alors que la France se «japonisme» avec des dizaines d'événements culturels, musique, danse, expo, féeries électro, nous ne pouvions pas ne pas participer. Au Japon aussi champagne et japonismes.

Le 3 mars, c'est sur tatami, avec un conteur traditionnel et surtout des geishas qui se sont mises très rapidement au service du champagne à genou...

Le 28 septembre, pour le 15<sup>e</sup> anniversaire à Ginza 6, le sabreur d'honneur était Bando Yajuro, célèbre acteur de kabuki, qui du haut de son 1,83 m, a porté le toast en français.

L'hymne de la confrérie était joué par la célèbre Yorida au Shakuhachi, instrument privilégié des moines samurai.

10 membres ont fêté leur élévation au titre de commandeur en sabrant des jeroboams, tous avec succès.

J'ai pu féliciter tous nos membres qui, depuis le début, maintiennent la parité femme/homme et consomment 1 bouteille par personne, quelque soit la température, en kimono, smoking ou robe de mousseline.

Une délégation de 10 membres sera avec nous en novembre.





# Pays-Bas



Wat houdt ons bezig, samen genieten van champagne natuurlijk....

Buiten de mooi aangeklede dames en heren, de prachtige champagnes en de heerlijke gerechten in een van onze Caveaux is het altijd fijn om elkaar te zien. Ondanks dat de Chapîtres vier of vijf keer per jaar plaatsvinden worden gesprekken voortgezet alsof we elkaar het weekend daarvoor nog gezien hebben.

Dit bovenstaande kenmerkt wat ons betreft de Confrérie in Nederland. De warme band die wij met elkaar hebben en de voorliefde voor het bruisende vocht..... champagne!

Sinds ons laatste bericht in de Passion du Prestige zijn er weer een hoop dingen te melden. Momenteel hebben wij in totaal meer dan 110 actieve leden en 17 Caveaux.

Wij zijn er trots op dat een nieuw Caveau als 'Hotel de Wereld' bij ons is aangesloten waar op 5 mei 1945 de capitulatie en op 6 mei de orders of surrender werden ondertekend wat een einde betekende van de Tweede Wereldoorlog voor Nederland!

Telkens proberen we tijdens de Chapîtres weer nieuwe dingen uit zoals een moederdag Chapître en een high champagne Chapître. Beiden waren overigens een groot succes! Steeds meer vinden onze leden de weg naar de andere Confrères over de wereld en dat is heel leuk om te zien want eigenlijk zijn wij allemaal een!

Ons streven voor het komende jaar nog meer verbroedering en plezier met elkaar en uiteraard vele glazen champagne.

Sante, bonheur, Champagne!

Bruisende groet,

Bestuur van de Confrérie du Sabre d'Or Nederland

Our occupation ? Drinking champagne together of course.....

Besides the nicely dressed ladies and gentlemen, the beautiful champagnes and delicious dinners in one of our Caveaux it is always a joy to see each other. Despite the fact that the Chapîtres are four or five times a year all conversations continue as if we have spoken yesterday.

The above mentioned characterizes in our opinion the Confrérie in the Netherlands. Our close connection and the love for bubbly fluid..... champagne!

Since our last post in the Passion du Prestige there are a lot of novelties worth knowing. At the moment we have in total more than 110 active members and 17 Caveaux.

We are proud that a new Caveau as 'Hotel de Wereld' has joined us. On the 5th of May the capitulation was signed and the 6th the orders of surrender which meant the end of the second world war for the Netherlands!

Each chapître we try different settings or themes like a mothers day Chapître or a high champagne Chapître. Both were a huge success by the way! We notice that more and more of our members discover the other worldwide confrères and join them sometimes at a Chapître. That is so much fun because at the end we are all one!

Our goal for next year is more brotherhood, fun together and of course lots of champagne.

Sante, Bonheur, champagne!

Sparkling greetings,

The board of the Confrérie du Sabre d'Or Netherlands



# *Royaume-Uni*

Le Royaume Uni et République d'Irlande



Caveaux and personal membership of the British Chapter have increase during the past two years. Since the last edition, we have added two castles in Scotland and in London-The Ritz Hotel, as well as restaurants and a distinguished international club.

The request from our members to have big parties of sabrage has required an increase in available Maître-Sabreurs.



Our Spring Gala Ball continues in popularity and we have enjoyed Confrérie members from around the world.



Our wine tours are also enjoyable and successful and have included an international list of people eager to join us in Champagne and Burgundy. With me are Justin Rhodes and Julian White.



Since I am now also Ambassador for Ireland I am delighted that we now have our first caveau there. It is the Shelbourne in Dublin and I expect to hold a major event there in the near future.

The irrepresible Julian White, Ambassador Emeritus, continues to work with Philippe Brugnon to ensure that Champagne flows plentifully at our events and is our Maître des Comptes.



We are now also holding some excellent joint events with La Chaîne des Rôtisseurs. There are now a number of members of both Confréries enjoying these events.



Opening the Caveau Shelbourne in Dublin.  
L-R Henry Widler, Gerard O'Shea, Julian White & Justin Rhodes.

*We look forward to seeing you here in London, Edinburgh, Dublin and, indeed, anywhere across La Manche.  
Brexit is not an obstacle ! Gerard O'SHEA*



# Singapour



*Induction & Gala Dinner  
19th March 2018 at Grand Copthorne Waterfront Hotel*



*Bruno Paillard Dinner  
23rd May 2018 at Tung Lok Signatures*



*Dom Perignon Dinner  
19th July 2018 at Buona Terra*



*Dom Perignon Dinner  
19th July 2018 at Buona Terra*



*Perrier-Jouët Dinner  
17th August 2018 at Majestic Restaurant*



*Laurent Perrier Champagne Dinner 7th September 2018 at the Tower Club*

# *Suède*

## Annual report 2018 Sabre d'Or Sweden

A new Ambassador (Hans Richert) was initiated at the Grand Chapitre in Deauville 2017.

Sabre d'Or in Sweden is present in five regions: Stockholm, Linköping, Göteborg, Halmstad and Malmö. Each region has its own connétable as a local "chairman" and is responsible for the local activities. Some examples from these local activities are as follows:

One meeting in **Malmö** in January with champagne tasting of Devaux with the Swedish sales representative, one meeting to find the right champagne to sushi and a garden party, including a delicious lunch buffet.



*Champagne tasting*



*Sushi-time*



*Garden party, high level of attention*

In **Halmstad**, there were some nice arrangements including champagne testing (Vve Devaux) and a visit to the local Audi dealer.



*5 cuvée of Devaux*



*Matching ear rings(!)*



*At the local Audi dealer,  
assistance by Nils-Gustav Wihed*

In **Stockholm** there was one event in a mine and one summer meeting at one of Stockholm's scenic points.



*In the mine*



*Summer meeting at "Fäfångans lusthus"*

Last but not least, the Grand Chapitre at the Swedish air force museum in **Linköping** and the ambassador attending GC in Bangkok.



*At the GC dinner tables*



*Intronisations and promotions*



*Hans Richert promoted to Officier at  
the GC in Bangkok in March 2018*



# Suisse

## 25 ans de Sabrages et de succès pour l'Ambassade Suisse



L'Ambassade Suisse de la Confrérie du Sabre d'Or, fondée à Caslano en 1993, fête en 2018 son 25<sup>e</sup> anniversaire. De Sabrage en Sabrage, l'Ambassade Suisse compte aujourd'hui plus de 100 membres actifs, que l'Ambassadeur et le Conseil d'Ambassade ont été heureux de convier le 1<sup>er</sup> septembre 2018 pour célébrer un chapitre extraordinaire dédié à cet important Jubilé.

Santé, Bonheur, Champagne, pour toutes les années à venir !



Un comité exceptionnel pour célébrer le 26<sup>e</sup> Chapitre Suisse, le 16.09.2017 à Lugano, par l'intronisation de 9 nouveaux Chevaliers.



L'Hôtel Lido Seegarten, siège officiel de l'Ambassade Suisse de la Confrérie du Sabre d'Or, accueille le 01.09.2018 un Chapitre extraordinaire pour célébrer le 25<sup>e</sup> anniversaire de la présence en Suisse de la Confrérie du Sabre d'Or, heureuse d'accueillir par l'occasion 14 nouveaux Chevaliers



Lors de la célébration du Chapitre National le 30.06.2018, le restaurant Villa Schweizerhof de Lucerne devient un nouveau Caveau de Sabrage par l'intronisation de M. Clemens Hunziker au rang de Maître-Sabreur, suivie de celle de 4 nouveaux Chevaliers.



M<sup>me</sup> Maria Grazia Vanacore, épouse de notre inoubliable premier Ambassadeur Antonio, est intronisée lors du Chapitre du 25<sup>e</sup> anniversaire comme Membre d'Honneur de la Confrérie du Sabre d'Or.



Didier Spuler, membre du Conseil d'Ambassade, représentant la Confrérie du Sabre d'Or en Suisse allemande, nous a quittés le 23 mai 2018. Le soir du 1<sup>er</sup> septembre nous avons levé notre verre à sa mémoire.



Aris Balmelli, incomparable Maître Sabreur et membre au long cours du Conseil d'Ambassade, a été nommé Membre Honoraire de l'Ambassade Suisse, à l'occasion du Chapitre du Jubilé.

# Thaïlande



Grand Chapitre Thaïland  
31<sup>st</sup> March 2017 at Don Giovanni Restaurant @ Rembrandt Hotel Bangkok



New Year's Eve Celebration  
31<sup>st</sup> December 2017 at InterContinental Bangkok



Grand Chapitre Thaïland & Caveau Opening  
22<sup>nd</sup> March 2018 at Fireplace Grill @ InterContinental Bangkok



Bienvenue dans  
la 8<sup>ème</sup> dimension.  
Nouvelle Audi Q8.



Volkswagen Group France S.A. - RCS Soissons 832 277 370. Audi recommande Castrol EDGE Professional. Gamme nouvelle Audi Q8 : Émissions CO<sub>2</sub> NEDC corrélé (min - max) : 172 - 179 g/km. Consommations NEDC corrélé (min - max) : 6,6 - 6,8 /100km. « Tarif » Audi Q8 au 26/07/2018. Valeurs susceptibles d'être revues à la hausse (données d'homologation WLTP converties en valeurs NEDC). Pour plus d'informations, contactez votre Partenaire.

**ESPACE ST MAXIMIN SAS** 280, RUE DE LA MARSEILLAISE 60740 CREIL. Tél: 03.44.61.30.00



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



CHAMPAGNE  
*P.* BRUGNON

16, rue Carnot  
51500 RILLY-LA-MONTAGNE  
(France)

Tél. 33 3 26 03 44 89

Fax : 33 3 26 03 46 02

pbrugnon@aol.com

R.C. 20704