

Confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits asbl

Membre du Conseil Noble des Confrérie du Namurois

BULLETIN N° 144

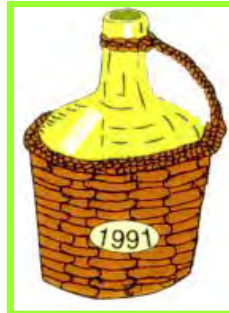


Année 2018

Bulletin
Bi-mestriel
Janvier - Février

Éditeur responsable
ROBERT BAUTHIER
9, rue Bois de Boquet
5020 TEMPLoux
robert.bauthier@tvcablenet.be

Secrétariat expédition
Jean-Paul COLLART
6, rue du Clerc
6230 VIESVILLE
jp.collart@temploux.be



Communication

Le montant de la cotisation 2018 est de **20 EURO**.
Gratuit pour les conjoints
cotisation unique qui vous donne droit à la revue
de la confrérie plus celle de La Faeva
Compte BE78.0016.6893.2486 de
CONFRERIE DES VINS" c/o Montfort Marc
Rue des Blanchisseries n° 9 5020 TEMPLoux



Avec le soutien de
la ville de Namur

LE MOT DU GRAND MAÎTRE

Chères consœurs, chers confrères.

Voici la première revue de notre confrérie pour 2018.

Le grand conseil et moi-même ne saurions passer sous silence l'évènement que nous avons vécu ces derniers jours, en effet, vous le savez peut être, nous avons franchi un cap nous sommes en 2018.

Nous vous présentons nos vœux pour cette année. Nous vous souhaitons une année emplie de convivialités, de rencontres, de partages non seulement avec vos confrères mais également dans votre vie de tout les jours et dans les différents chapitres et organisations auxquelles vous participerez.

Les grands décideurs dans leurs bureaux ovales, dans leur tour d'ivoire, les réfugiés occupants les parcs de Bruxelles ou d'ailleurs, les sans abris: toutes ces personnes ont débutés 2018 bien sur avec des objectifs différents.

Pour les premiers c'est le replis sur soi, la peur de l'autre la course en avant de l'intolérance.

Pour les seconds c'est la lutte de chaque instant pour la survie et la dignité.

Il n'est pas dans les objectifs d'une confrérie de changer la face du monde, mais je crois

qu'il est bon de rappeler les dangers de l'indifférence et de se mobiliser pour un monde plus Juste.

Dans les semaines qui viennent nos activités vont reprendre.

La préparation de notre choucroute **le mardi 16/01/2018**, notre assemblée générale **le jeudi 25/01/2018** et notre traditionnelle journée alsacienne le dimanche **4/03/2018**.

Vous trouverez toute les infos concernant ces activités dans les pages suivantes de votre revue.

Encore meilleurs vœux pour 2018

Marc

Votre grand-maître

Convocation assemblée générale 2018

La confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits tiendra son assemblée générale

le jeudi 25 janvier 2018 à 20 heure dans son local habituel .

L'année 2018 n'étant pas statutaire il n'y aura pas d'élection pour le grand conseil lors de cette assemblée
Votre présence est souhaitée.

Ordre du jour

- Présentation du bilan des activités 2017
Confrérie
Chapitres
- Bilan financier :
Rapport des contrôleurs aux comptes
Présentation des comptes (Trésorier) approbation
- Revue
Réalisation: Désignation d'un rédacteur en chef
Distribution.
- Projets 2018
Confrérie
Chapitre 2018 : proposition, choix de participation des différents chapitres 2018
- Clôture
- verre de l'amitié



Confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits asbl



Membre du Conseil Noble des Confréries du Namurois

www.temploux.be

Invitation

La Confrérie temploutoise des fabricants de vin de fruits à le plaisir de vous inviter à sa désormais traditionnelle

Journée Alsacienne

le dimanche 04/03/2018 à midi salle Saint Hilaire

au menu, apéro, choucroute artisanale, dessert, café

Inscription, réservation au plus tard le 25/02/2018

Paiement au compte Be78 0016 6893 2486

Confrérie temploutoise c/o Marc Montfort

Tél. 081/56.90.96

Mail: marc.montfort@temploux.be

Le prix par participant est fixé à

22 euro boisson en sus

Pour les moins de 12 ans il sera demandé 9 Euro

Vous n'appréciez pas la choucroute, vous voulez être des nôtres,

Nous vous proposons alors de remplacer la choucroute par un autre légume merci de spécifier lors de votre inscription.

Comme de coutume animation musicale et bonne humeur seront de la partie

Les vins d'automne – partie 2.

Compte-rendu de notre réunion du mois de novembre

Si le début de l'automne est rythmé par la vinifications de fruits comme la pomme, la poire et les prunes, les mois d'octobre et de novembre peuvent être consacrés au lancement des derniers vins de l'année.

Notre dernière réunion a été consacrée à la vinification de deux fruits de mi-automne, les nèfles et les coings.

Le néflier et son fruit, la nèfle

(Source : <https://fr.wikipedia.org/wiki/N%C3%A9flier>)

Le néflier, appelé Mèlier ou mesplier est un arbre de la famille des *Rosaceae*. Son nom taxonomique est *Mespilus germanica* L.

Cette plante est originaire d'Asie et fut implantée en Europe par les Romains. Cet arbre rustique supporte les climats froids. On la retrouve particulièrement en Belgique, dans le Nord de la France, en Allemagne et en Angleterre.

Ne pas confondre le néflier avec le néflier du Japon.

Les nèfles en sont ces fruits. D'une taille de 2 à 3 cm (voire 4-5cm pour les variétés à gros fruits), ils ont l'apparence d'une petite poire portant des sépales persistants à leur sommet.

Ce fruit à 5 gros pépins, est consommé après les premières gelées, lorsqu'il est blet. En effet, le fruit même mûr est trop dur et trop acerbe pour la consommation en l'état. C'est dû à la grande richesse en tanin du fruit.

Le fruit doit donc subir un bletissement, une fermentation naturelle par les micro-organismes naturellement présent, ce qui ramollit le fruit et adoucit sa saveur. De la fermentation résulte la présence de glucose et de fructose et de l'éthanol résiduel. Le bletissement se fait sur lit de paille pendant 15 jours



La consommation du fruit se fait le plus souvent sous forme de compote, ou encore en macération.



Conseils pour la préparation du vin de nèfles

Ces conseils font suite à notre discussion lors de la réunion. Ils ne sont pas exhaustifs et tous les commentaires sont les bienvenus.

- La récolte des fruits ne doit pas attendre les gelées. On peut passer par la congélation des fruits (au congélateur) et travailler ensuite sur le fruit décongelé.
- De même, le blétissement n'est pas nécessaire pour obtenir le moût nécessaire à la vinification
- Pour obtenir le jus, deux méthodes ont été utilisées avec succès:
 - La première consiste à broyer le fruit puis à le travailler avec un extracteur de jus.
 - La seconde passer par le broyage puis le pressage. En pratique, on broie le fruit avec un ajout d'eau chaude. On ajoute de l'antipectine (pour augmenter le rendement de jus) et on laisse reposer 24 heures. On filtre ensuite par pressage avec un filet à fines mailles (ou étamine).
- Après la correction d'acidité et la mesure de la densité (pour la correction de la chaptalisation), on privilégiera une vinification avec une levure de type sauterne en visant un vin sec ou demi-sec.
- Les nèfles donnent un vin très clair et agréable.



Le cognassier et son fruit, le coing

(source : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Coing>)

Originaire du Caucase et de l'Iran, cet arbre de la famille des *Rosaceae*, *Cidonia oblonga* en Latin et est arrivé dans nos régions à l'époque classique.

Connu des Grecs anciens, son fruit était offert en cadeau de mariage car sacré pour Aphrodite.

Cet arbre est un proche parent du pommier et du poirier. Comme eux, il produit des fruits à pépins, les coings.

Le coing est un fruit ressemblant tantôt à la poire, tantôt à la pomme. Il est en général volumineux. Il est d'abord vert et cotonneux chez les immatures puis jaune doré à maturité.

Le cognassier et ses fruits nécessitent un climat à longue durée de chaleur pour que les coings arrivent à maturité. Ils peuvent donc être consommés crus en bord de Méditerranée. Sous nos latitudes, les fruits doivent être cuits avant toute consommation.

Comme pour les nèfles, une alternative est la consommation après les premières gelées, ce qui ramollit la chair et détruit quelques peu les tanins présents.

La consommation du fruit se fait en général sous forme de pâtes de fruits (une recette est la bienvenue), de confitures ou de gelées

Conseils pour la préparation du vin de coings

Comme pour les nèfles, nous avons réuni nos idées pour proposer des conseils pour la préparation de vins de coings.

- Lavez-les fruits soigneusement. Débitez la chair des fruits en morceaux avec leur peau et enlever le cœur du fruit. Faites cuire les morceaux de fruits dans une grande casserole en les couvrant d'eau. La cuisson doit être poursuivie jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement mous.
- Broyer les fruits au passe-vite et laisser reposer 24 heures. Ajouter de l'antipectine dès que la température du moût est tolérable (sous les 35°C).
- Presser le moût à l'étamine pour récolter le jus.
- Après correction de l'acidité et de la densité, procédez au levurage.
- Pratiquez la méthode par **débordement** pour la fermentation.
- Soutirez ensuite dans une autre tourie et procédez à la clarification du vin, au frais. N'oubliez pas de minimiser l'interface du vin avec l'air dans la tourie (donc remplir au maximum).
- Prévoyez trois soutirages au minimum avant mise en bouteille.

Exemple de macération glanée sur le net (pour les impatientes)

Pour 1 litre - Préparation 30 mn –

Macération : 2 mois

Ingrédients : - 6 coings à 8 coings très mûrs - eau-de-vie à 40° : même volume que le jus des coings - clous de girofle - cannelle - 600 g de sucre par litre de jus.

- Etape 1 : Frottez les coings avec une toile rugueuse pour enlever le duvet ou en frottant avec les mains sous un filet d'eau. Coupez-les en morceaux, enlever les pépins. Râpez-les. Mettez la pulpe dans une terrine ou un récipient en plastique et laissez-la macérer 3 jours au frais.
- Etape 2 : Au bout de ces 3 jours, mettez la pulpe dans un torchon par petites portions et pressez-la pour recueillir tout le jus, il vous faut récupérer le maximum de jus.
- Etape 3 : Mesurez précisément le volume de jus. Pour chaque litre, ajoutez 1 l d'eau de vie à 40°, 600 g de sucre, 1 petit morceau de cannelle et 2 clous de girofle.
- Laissez infuser 2 mois dans un bocal bien bouché. Puis filtrez et versez dans les bouteilles.

Fabrication du chocolat

La récolte des fèves.



Le chocolat, est créé à partir de fèves de cacao, contenues dans une cabosse, poussant sur le tronc d'un arbre : le cacaoyer poussant dans différentes zones équatoriales d'Amérique, d'Afrique et d'Indonésie

La cueillette de la cabosse sur son cacaoyer se fait lorsqu'elle est arrivée à maturité. Les récoltes se font généralement entre le mois d'octobre et celui de mars.

Cette cueillette doit se réaliser à la main à l'aide d'outils très tranchants et en prenant de nombreuses précautions. Car il faut absolument éviter de blesser le tronc des cacaoyers ou d'endommager les fleurs et cabosses non encore mures.

La cueillette se fait en tranchant le pédoncule reliant la [cabosse](#) au cacaoyer.

Environ 3 jours après la récolte, le producteur ouvre les cabosses à l'aide d'un couteau afin de séparer à la main les fèves de cacao de la pulpe blanche (placenta ou mucilage) de la cabosse. On compte de 16 à 60 fèves par cabosse

Une fois ces graines sorties et placées dans un panier, elles vont fermenter .

Durant ce processus de fermentation, les graines vont prendre leur teinte chocolat. Ce n'est qu'à partir de ce moment qu'on peut vraiment leur donner le nom de fèves de cacao.

La fermentation se fait de deux manières :

- La première : on place les graines sur des feuilles larges de bananiers,
- La deuxième : on se sert de grandes caisses en bois ; ce qui permet de traiter plus de cabosses.



Une fois les fèves de cacao fermentées, il faut les sécher rapidement pour éviter qu'ils moisissent.

Pour le faire, on les dispose sur de grandes bâches ou sur des claies en plein soleil, et ce sur une période d'une à quatre semaines ; et on les remue toute les 24 heures.

Une fois séchées, les fèves de cacao sont enfermées dans de grands sacs en toile de jute et mises dans des entrepôts climatisés.



On vérifiera alors leur qualité et leur caractère sain en prélevant une petite quantité d'entre elles dans les sacs.

Dès que cette vérification est faite, les fèves sont transférées dans un silo pour conservation. À ce stade, on fait très attention à l'aération, à la température, et à l'hygrométrie.

À ce stade, les fèves de cacao contiennent toujours des impuretés. Avec l'élimination des impuretés, on peut dire que s'achève la partie " Récolte et traitement des fèves de cacao". Maintenant, va démarrer le processus qui permet de les transformer en chocolat.

Les étapes de fabrication du chocolat

Ces étapes de fabrication du chocolat vont s'étendre de la torréfaction des fèves au moulage/enrobage :

Les fèves de cacao vont être torréfiées. Elles seront chauffées pendant une demi-heure à une température comprise entre 100° et 140°c.

Cette torréfaction permet de développer l'arôme du chocolat, les arômes dépendant, pour une grande part, des précurseurs nés durant le processus de [fermentation](#).

Durant cette étape, les fèves de cacao subissent un broyage grossier à l'aide d'un système de ventilation/vibration. Pendant ce processus, les morceaux de coque trop légers s'envolent tandis que la fève plus lourde ne bouge pas.

Les fèves de cacao contiennent environ 50 % de matière grasse appelée beurre de cacao ; 3, 5 % d'eau; 7 % d'amidon; 4 % de cellulose; 2 % de théobromine, 20 % d'autres protéines et 6 % de substances minérales

À ce stade-ci, les fèves de cacao passent par différents broyeurs à meules selon le niveau d'affinage souhaité. C'est ainsi qu'elles se transforment en masse de cacao, une pâte épaisse et liquide.



La masse de cacao est mélangée aux autres matières premières (sucre et éventuellement lait) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. La granulométrie de la pâte est encore réduite, à l'aide de broyeuses – affineuses, jusqu'à une taille comprise entre 20 et 25 µ.

La pâte est soumise à une agitation constante et soutenue, à chaud, dans des conches afin d'acquies toute sa finesse et son onctuosité.

Avant sa mise en forme, la pâte doit être amenée, avec précision, à la température qui permet une cristallisation stable du beurre de cacao. Cette opération conduit à un chocolat brillant cassant et fondant.

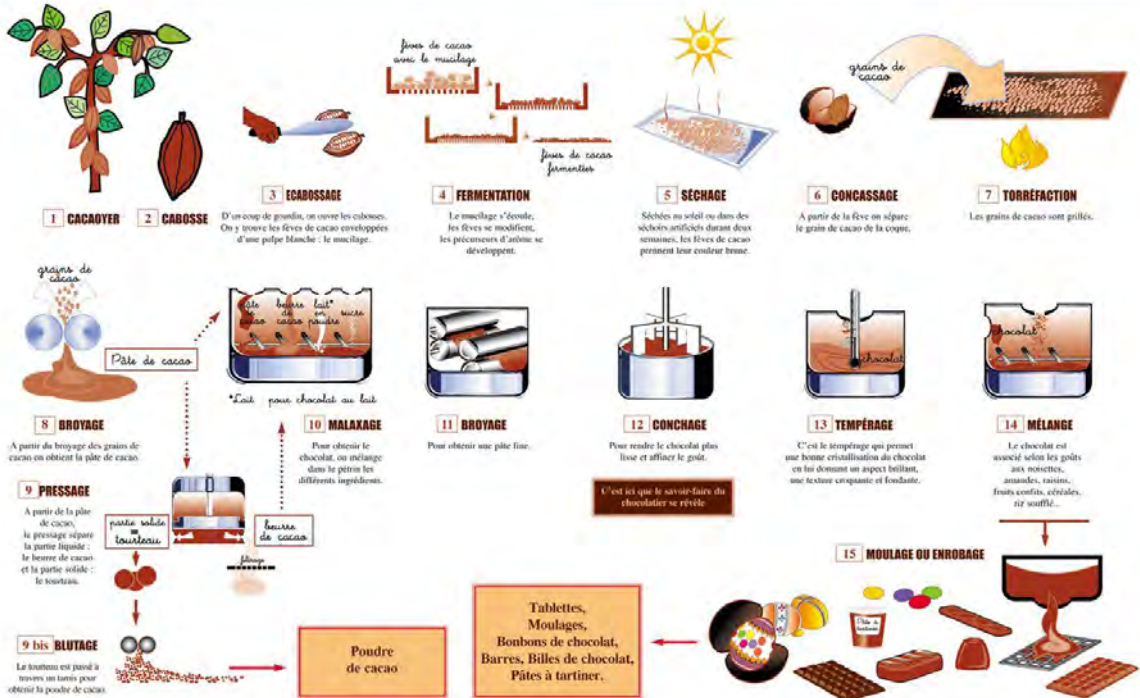
Le chocolat peut être coulé dans des moules ou nappé autour d'intérieurs à enrober.

Le chocolat est un produit magique que l'on peut décliner sous infinité de formes ou de goûts :

Le chocolat de couverture, qui est un chocolat de très grande qualité, est utilisé par les chocolatiers et les pâtisseries comme matière première. Le chocolat praliné où l'intérieur est constitué d'une pâte fine à base d'amandes, de noisettes ou de fruits secs... La ganache qui est une préparation épaisse de chocolat principalement utilisé en pâtisserie. Elle est obtenue à partir de chocolat, de crème, de lait, d'eau sucré, d'œufs ou d'alcool.



LA FABRICATION DU CHOCOLAT



LE CHOCOLAT NOIR = chocolat noir + beurre de cacao + sucre

LE CHOCOLAT AU LAIT = chocolat au lait + beurre de cacao + sucre

LE CHOCOLAT BLANC = chocolat blanc + beurre de cacao + sucre