

confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits asbl

Membre du Conseil Noble des Confrérie du Namurois



PB-PP|B-31022
BELGIE(N)-BELGIQUE

BC31022 - P904021

Année 2019

Bulletin Bimestriel

Septembre-octobre
2019

(ne paraît pas en juillet et aout)

Grand-Maître

Marc Montfort

9,rue des Blanchisseries
5020 Temploux
marc.montfort@temploux.be

Revue

**Rédacteur en chef
Jean-Paul COLLART**

Secrétariat expédition
6, rue du Clerc
6230 VIESVILLE
jp.collart@temploux.be

Dates à retenir

19 septembre 2019

20heure

Réunion confrérie

05 octobre 2019

*chapitre annuel de la
confrérie*

10 octobre 2019

20heure

réunion confrérie

21 novembre 2019

Réunion CNCN

Temploux



Communication

Le montant de la cotisation 2019 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

Mot du Grand-Maître

Bonjour ,vous avez dans les mains notre revue la 152 Ilème depuis la création de notre confrérie. Cette revue est là pour vous informer sur la réalisation de vins de fruits , mais également pour vous fixer des rendez-vous pour nos activités quelles soient ludiques ou de travail.

Dans le deuxième cas ,ces prestations marchés préparations de nos produits etc. , nous devons bien constater que la motivation manque un peu chez nos membres. Il est temps à mes yeux de nous ressaisir si nous voulons assurer la pérennité de notre association.

A titre d'exemple nous avons du, avec regret, annuler notre participation à la journée annuelle des confréries par manque de personnel. C'est la première fois depuis 2003 que nous ne sommes pas présent à cette manifestation. Je crois qu'une prise de conscience du problème s'impose !

Nos rendez-vous:

*Notre confrérie organisera son chapitre annuel
le samedi cinq octobre à Midi .*

Vous trouverez tous les détails pratiques dans les pages suivantes de notre revue.

N'oubliez pas de vous inscrire rapidement pour le repas du chapitre, le nombre de place étant limité à 120.

*Une réunion de préparation de ce chapitre sera organisée **le jeudi 19 septembre à 20 heure** dans le local habituel pour déterminer le rôle de chacun dans l'organisation de notre fête annuelle .*

*La réunion du dix octobre quand à elle sera consacrée à la réalisation de **vins de raisin**. Nous aborderons la réalisation théorique lors de cette réunion et la pratique lors des vendanges chez notre grand-maitre honoraire.(Le rendez-vous pour ces vendages dépend évidemment de la maturation des raisins).*

En attendant le plaisir de vous retrouver

Bonne fin d été à tous

Votre grand-maître

Marc

**Attention notre chapitre 2019 se tiendra
exceptionnellement en matinée**

Confrérie temploutoise des fabricants



de vins de fruits asbl



au

23^{ème} CHAPITRE

CE 5 OCTOBRE 2019

*Nous fêtons notre 28^{ème} année d'existence et notre
23^{ème} année au sein du Conseil Noble des Confrérie du Namurois*

**Chers Confrères, chères Consœurs
Mesdames, Messieurs,**

Nous sommes heureux de vous convier à notre 23^{ème} Chapitre solennel le
samedi 5 octobre 2019

Voici le programme de la journée

- 8H30** Accueil des confrères et invités dans les locaux de l'école communale .
de Temploux rue St Fargeau Petit déjeuner salé sucré.
- 9H30** Mise en habit
- 9H45** Appel des Confréries et cortège vers le lieu du chapitre (150 m)
- 10H15** Chapitre solennel et intronisations.
- 12H00** Retour vers l'école et verre de l'amitié
(Dégustation des produits de nos confrères).
- 13H00** Banquet salle St Hilaire

Dans l'attente du plaisir de vous retrouver , nous vous prions de croire à nos sentiments
confraternels.

Vu le nombre limité de couverts, nous vous invitons à vous inscrire dès réception de la
présente, le paiement valant réservation. *Paiement sur place uniquement pour nos amis
d'au-delà de nos frontières*

Une intronisation sera offerte à chaque confrérie représentée en tenue d'apparat dont un membre au
moins participe au repas.

Bulletin de Participation au 23^{ème} Chapitre de la Confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits le samedi 05 octobre 2019

A renvoyer au plus tard le 28/09/2019 à l'adresse suivante
marc.montfort@temploux.be

Secrétariat MONTFORT Chantal,
Rue des Blanchisseries,9
B 5020 Temploux

Tél: 0495.891.480 GSM

Ou encore : 081.56.90.96

E- Mail: marc.montfort@temploux.be

La Confrérie

Mr, Mme:.....

Réserve(nt)

- places au chapitre solennel du samedi 05 octobre 2019

- places au banquet du 23^{ème} anniversaire (55 € /pers)

(tout repas réservé sera réclamé)

Paiement:

- verse(nt) X 55 €: total: €

sur le compte n° **BE78.0016.6893.2486** de la Confrérie temploutoise des vins de fruits

- paiement sur place **uniquement** pour nos amis étrangers

Pendant le repas:

- Désire(nt) se trouver à la table de

- Pas d'importance

Noms et prénoms des personnes présentes au repas

.....
.....

Nom, prénom de l'intronisé:.....

Fonction dans la confrérie:.....

Présentation de la confrérie:.....

.....
.....

Présentation de l'intronisé (si possible anecdote amusante, trait particulier du caractère, hobby,
profession, voyages, etc...,)

.....
.....
.....

**Notre produit :l'apéritif aux trois agrumes sera ,lors de ce chapitre, disponible à l'achat
au prix de huit euros cinquante. Réservez lui bon accueil**



Confrérie templouoise des fabricants
de vins de fruits asbl

23^{ème} REPAS DANSANT
LE SAMEDI 5 OCTOBRE 2019
en la salle St Hilaire

Nous fêtons cette année notre 28^{ème} année d'existence et notre
23^{ème} année au sein du Conseil Noble des Confréries du Namurois



La confrérie à le plaisir de vous inviter
à son 23ième Chapitre suivit du diner dansant qu'elle organise le samedi 05 octobre 2019 à **13 heure**.
Temploux salle Saint Hilaire place du 150 Ilème anniversaire (50 m après l'église)

Au menu elle vous propose:

l'apéritif et ses mises en bouches.



Le velouté Dubarry, brocolis., œuf de truite en belle vue.



Le caquelon de scampis Tiger petits légumes safranés.



La fraîcheur citron accompagné de la mélisse des confrères.



Magret de canette au trois agrumes légumes en accompagnement et grenailles.



Le Reblochon en bricks ,pain aux noix, trait balsamique.



Croute sablée , crème amareto brisure de nougatines.



Tasse de Moka

Renseignements pratiques:

Le prix a été fixé à **55 Euro** pour les adultes, le menu enfants (moins de 12 ans) **25 Euro**

Inscription indispensable et paiement pour le 28 septembre (le paiement confirme l'inscription)

Uniquement chez: Montfort Marc 9, rue des Blanchisseries 5020 Temploux

Tél. 081.56.90.96

Mail: marc.montfort@temploux.be

N° de compte BE78.0016.6893.2486 avec la mention "diner confrérie"

Vu le nombre limité de couverts(120), nous vous invitons à vous inscrire sans tarder

VIN DE PRUNELLES ET D'EGLANTIERS:

Ingrédients pour 10 litres

4 kg de prunelles mûres
1 kg d'églantiers frais ou 500 g séchés
3 kg de sucre
Pecto-enzyme et sel nutritif
1 levure BIOFFERM SC2

Préparation:

Lavez bien les fruits (sans feuilles ni queues), écrasez les et versez dessus 5 L d'eau bouillante.

Mélangez bien et laissez macérer durant 24 heures.

Ajoutez la pecto-enzyme et après 24 heures la levure hydratée (15 min. dans 200 ml d'eau à 30°C) ainsi que le sel nutritif et un peu de sucre.

Laissez fermenter sur pulpe durant 8 jours en remuant régulièrement. Passez, exprimez la pulpe et versez le jus obtenu dans le récipient de fermentation.

Ajoutez la moitié du sucre, dissous dans 1,5L. d'eau .

Fermez avec un barboteur, rempli à moitié d'eau, et faites fermenter à bonne température.

À la densité 1015, ajoutez le reste du sucre, dissous dans le restant de l'eau pour obtenir 10 litres.

Continuez la fermentation et achevez comme d'habitude.

LIQUEUR DE PRUNELLES

Ingrédients:

500 g de grandes prunelles bien mûres
500 g de sucre
800 ml d'eau de vie ou d'alcool à 40°
10 clous de girofle
1 bâton de cannelle

Préparation:

Lavez les baies et séchez les.

Transpercez la chair avec une aiguille et posez les baies trouées dans un bocal de 1 litre.

Ajoutez les autres ingrédients, secouez bien et fermez le bocal hermétiquement.

Conservez le récipient dans un endroit chaud durant 6 semaines en secouant régulièrement.

Filtrez ensuite et mettez en bouteilles. Se conserve plusieurs années au frais.

Vin de prunes à base de jus

- Une quantité de jus de prune.
- La moitié d'eau.
- Mélanger.
- Contrôler le taux d'alcool potentiel.
- Ajouter au mélange 20 gr de sucre (à délayer dans du jus chaud) par degré d'alcool manquant et par litre de mélange.
- Ajouter sel nutritif entre 5 et 10 gr
- Ajouter anti – pectine entre 5 et 10 gr
- Ajouter levure (pied de cuve)
- Mettre en vinification



Confiture de tomates vertes

2 kg de tomates vertes
1,5 kg de sucre
1 citron
2 oranges

Faire bouillir 5' les oranges et le citron
Couper les tomates immatures en petits morceaux
Les mettre dans une bassine à confiture avec le sucre
Ajouter les oranges et le citron découpés en ¼ de rondelles
Mélanger et laisser macérer 24h
1 h de cuisson le lendemain (tomates translucides)
Verser dans les pots, fermer aussitôt

Une visite à la Maison Leffe

La Leffe, une des bières d'abbaye belges les plus connues, vous invite à visiter son musée à Dinant. Découvrez ce secret bien gardé depuis 1240.

La Maison Leffe vous propose:

- Un musée de la bière Leffe dans un ancien couvent
- Une visite captivante sur l'histoire de cette bière d'abbaye séculaire
- Des expériences interactives, des écrans tactiles et des dégustations

Une visite interactive à travers 8 siècles de brassage

Découvrez la brasserie Leffe, de sa création à aujourd'hui. Ecoutez l'histoire des différentes bières brassées.

8 siècles d'histoire brassicole à partager.

C'est dans la chapelle de l'ancien couvent de Bethléem, aujourd'hui converti en hôtel nommé "La Merveilleuse", que la Maison Leffe a trouvé sa place, a quelques kilomètres du lieu d'origine : l'abbaye Notre-Dame de Leffe.

Un savoir du passé tourné vers l'avenir

La Maison Leffe éveillera vos sens via des expériences interactives, des écrans tactiles et, bien entendu, des dégustations. N'oubliez pas qu'il y a 9 variétés de Leffe !
Cette visite au cœur de Dinant vous donnera des vues imprenables sur la **vallée de la Meuse**.

Une histoire de santé avant tout

C'est en **1240** que la Leffe coula pour la première fois. Les moines de l'Abbaye ont commencé à brasser leur bière pour deux raisons: la peur de boire de l'eau qui véhiculait des maladies et des épidémies mortelles et la loi de l'hospitalité envers les pèlerins et les voyageurs.

Heures d'ouverture du Musée Leffe

En haute saison, des vacances de Pâques jusqu'aux vacances d'automne, pendant les vacances de Noël et les vacances de printemps: du mardi au dimanche, 11h - 19h.

En basse saison, après les vacances de Noël jusqu'à avant les vacances de Pâques: du vendredi au dimanche, 11h - 19h.

Plongez dans l'histoire des bières Leffe avec la Maison Leffe.

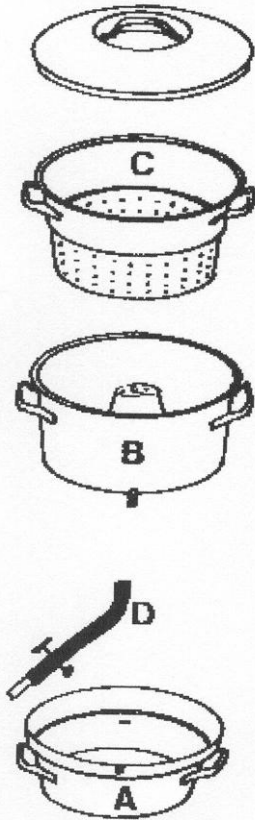
Avec l'autorisation d'AB-inbev

L'extracteur à vapeur

Outil très pratique pour le vinificateur amateur

Sous ce nom un peu barbare se cache un ustensile facile à utiliser, pour la fabrication maison de jus de fruits, de légumes et d'herbes aromatiques ou médicinales. L'extracteur n'est ni un distillateur ni une casserole pression.

Examinons son fonctionnement:



La bassine (A) est remplie d'eau.

La vapeur traverse le récipient (B) pour entrer en contact avec les fruits (ou les légumes) dans la passoire (C).

Les fruits éclatent et libèrent le jus qui s'écoule dans le récipient (B).

Le jus est alors soutiré de ce récipient par le tuyau (D).

L'avantage du jus extrait à la vapeur est d'être pasteurisé, c'est-à-dire chauffé sans atteindre le point d'ébullition de façon à détruire les germes pathogènes, tout en altérant le moins possible le goût et les vitamines.

Soutiré dans des bouteilles stériles et bouchonnées hermétiquement, le jus se conserve sans addition de conservant chimiques.

Attention cependant lors du remplissage à l'éclatement possible des bouteilles.

Une précaution élémentaire sera de chauffer ces bouteilles avant le remplissage.

Jus de fruits:

Utilisez de préférence les fruits bien mûrs qui donnent plus de jus.

Pour fabriquer du vin, extraire le jus sans addition de sucre, il est impératif d'ajouter un bon pied de cuve (*la levure naturelle du fruit ayant disparu suite à la pasteurisation du jus*)

Pour les autres cas, aux fruits doux on ajoutera 50 gr. de sucre par kilo de fruits, quant aux jus destinés à être allongés d'eau, ajouter 100 à 150 gr par kilo de fruits.

Le sucre est toujours ajouté aux fruits lors de la préparation, donc avant de commencer l'extraction.

Attention: Veiller à ce que le récipient (A) ne manque jamais d'eau

Ne croyez pas que l'extracteur ne sert qu'à extraire le jus des fruits.

Du très beau livre édité par Farma-import aujourd'hui BROUWLAND écrit par Frans Balis et intitulé Le grand livre de l'extracteur à vapeur, j'extraits l'article intitulé:

Que fait-on de plus avec l'extracteur...?

On s'en sert également pour la stérilisation des bouchons à vin qui sont rendus souples et se posent donc plus facilement.

En effet, la vapeur détruit tous les micro-organismes et toute vermine, séjournant sur ou dans le liège du bouchon.



La vapeur pénètre d'autre part très profondément dans le liège et donne à celui-ci une souplesse incomparable, ne pouvant s'obtenir par trempage dans de l'eau très chaude;

Dans cette eau de trempage, on ajoute souvent du "sulfite" (métabisulfite de potasse ou de soude) pour stériliser les bouchons.

Pendant la compression, lors du bouchage, le bouchon trempé perd du jus, qui se mélange au vin avec détérioration possible du goût.

Le bouchon traité à la vapeur, ne contient pas de jus, ni de sulfite et n'aura donc pas cet inconvénient.

Notons ici entre parenthèses que les bouchons ne peuvent jamais être bouillis?

Cela les rend souples et stériles mais détruit la structure du liège qui perd son élasticité et devient dur.

Il en résulte le suintement des bouteilles de vin et par la suite, oxydation et détérioration du vin.

Le traitement à la vapeur vous permet également la stérilisation d'autre matériel, petit flacons, bocaux, capsules couronnes et autres joints, etc..

En effet, la chaleur humide (donc la vapeur) stérilise mieux et plus vite qu'une chaleur sèche.

Stériliser les mêmes matériaux dans le four d'une cuisinière demanderait une température plus haute et un temps plus long;

Le panier à fruits peut s'employer journellement en cuisine comme grande passoire (en inox pour la marque NATURSAFT).

Même emploi pour l'amateur vinificateur qui s'en servira pour séparer la pulpe du jus ou du vin.

Avec l'extracteur, il y a moyen de stériliser à la vapeur le terreau de semis.

Faites le hors de la cuisine à cause de l'odeur désagréable résultant de la chauffe du terreau.

Le grand livre de l'extracteur à vapeur Farma-Import

Quelques dictons vinicoles

Le vin est innocent, seul l'ivrogne est coupable.

Proverbe russe

Il y a d'avantage de philosophie et de sagesse dans une bouteille de vin que dans tous les livres.

Louis Pasteur

Une barrique de vin peut réaliser plus de miracles qu'une église pleine de saints.

Proverbe italien

Qui n'aime ni les huîtres, ni les asperges, ni le bon vin, n'a pas d'âme et pas d'estomac.

Hector Hugues Munro

A bon vin ne faut point d'enseigne.

Proverbe français

Mieux vaut boire trop de bon vin qu'un peu de mauvais.

Georges Courteline

Dieu n'a pas voulu que le noble vin se perde ;

C'est pourquoi il ne nous donne pas que la vigne, mais également la noble soif.

Winzerspruch de Dorlisheim

Le vin console les tristes, rajeunit les vieux, inspire les jeunes, soulage les déprimés du poids de leurs soucis.

Lord Byron

Celui qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais il goûte ses suaves secrets...

Salvator Dali

Le vin est ce qu'il y a de plus civilisé au monde.

François Rabelais

Le vin est la partie intellectuelle d'un repas. Les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle.

Alexandre Dumas

Il existe cinq bonnes raisons de boire du vin : l'arrivée d'un hôte, la soif présente et à venir, le bon goût du vin et n'importe quelle autre raison.

Proverbe italien

Je suis entrée dans le monde du vin sans autre formation professionnelle qu'une gourmandise certaine des bonnes bouteilles!

Colette

Le ciel fit l'eau pour Jean-qui-pleure et il fit le vin pour Jean-qui-rit.

Antoine Désaugiers

Quand le vin est tiré, il faut le boire!

Et puis quand mon verre est vide je le plains et quand il est plein je le vide!

A votre bonne santé

Messieurs, Dames!

Un peu d'humour

Le professeur a donné un travail à ses élèves d'une classe de cinquième, demandez à vos parents de vous raconter une histoire avec une morale à la fin.

Le lendemain, les enfants sont revenus et, un par un, ont commencé à raconter leurs histoires.

Il y avait toutes sortes d'histoires...du lait renversé au dollar sauvé.

Seul Pierre n'avait rien raconté.

- Pierre, as-tu une histoire à partager avec nous ?

- Oui madame !

- Mon papa m'a raconté une histoire au sujet de ma maman.

Elle était pilote et son avion a été touché.

Elle a dû s'éjecter au-dessus du territoire ennemi, et tout ce qu'elle avait, c'était une bouteille de whisky, un pistolet et un couteau de survie.

Elle a bu le whisky en descendant afin que la bouteille ne se brise pas, et puis son parachute la déposa au milieu de 20 rebelles irakiens.

Elle en a abattu 12 avec son pistolet, jusqu'à ce qu'elle manque de balles.

Puis, elle en a tué 4 de plus avec son couteau, jusqu'à ce que la lame se brise.

Enfin, elle a tué les 4 derniers avec ses mains nues.

- Seigneur ! dit le professeur horrifié. Qu'est-ce que ton papa t'a dit au sujet de la morale de cette histoire horrible

- Qu'il ne faut pas faire chier maman quand elle a bu !.

Sudoku

Résolution du problème 151

1	9	3	4	5	8	7	2	6
5	6	7	1	2	9	4	3	8
2	4	8	3	6	7	5	1	9
8	7	2	5	4	3	9	6	1
4	3	6	7	9	1	2	8	5
9	5	1	2	8	6	3	7	4
7	2	5	8	1	4	6	9	3
3	1	9	6	7	5	8	4	2
6	8	4	9	3	2	1	5	7

Problème 152

5	9		7					8
		7	2	9		3		
								9
1	6	2		7				
9		4		2		5		7
				8		9	2	1
6								
		3		4	9	7		
7					2		3	4